



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

Concurso Público Federal

Editais 05/2010

PROVA

Gastronomia

QUESTÕES OBJETIVAS

Língua Portuguesa	1 a 10
Conhecimentos Específicos	11 a 40

Nome do candidato: _____
Inscrição nº _____

INSTRUÇÕES

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

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

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

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

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

6º) O candidato só poderá deixar o local da prova após 1 (uma) hora do início da prova, exceto os três últimos candidatos, os quais só poderão deixar o local quando todos terminarem a prova.

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

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

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

10º) O candidato não poderá levar consigo o caderno de provas, devendo entregá-lo juntamente com o Cartão de Respostas ao fiscal.

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

LÍNGUA PORTUGUESA

As questões 1 a 4 referem-se ao texto a seguir.

Beleza!

– Beleza! – exclamou o engraxate, sorrindo. Ele acabara de receber uma gorjeta do cliente generoso.

"Beleza" tornou-se hoje uma expressão brasileira popular que manifesta aprovação, verificação de que as coisas estão ocorrendo, enfim, como devem e deveriam sempre ocorrer.

Bela expressão também, porque igualmente exata, certa, adequada e iluminadora foi sua escolha espontânea.

E contra a beleza não há argumentos.

A beleza é essa luz que jorra de e patenteia uma verdade verdadeira. Luz que nos dá lucidez, clarividência, visão clara e abrangente no claro-escuro e no fragmentário em que nos movemos, aos tropeços.

Assim como *entender* uma piada é um ato intelectual – e o riso é a aprovação de que a piada é boa, de que ela corresponde a um fato dissimulado pela "seriedade", pela minha auto-enganação, pelas formalidades e conveniências sociais –, usufruir da beleza (artística ou da natureza, ou mesmo industrial) é perceber uma realidade amorosa e inteligentemente organizada que se revela.

Rodin é taxativo: "Não há, na realidade, nem estilo belo, nem desenho belo, nem cor bela. Existe apenas uma única beleza, a beleza da verdade que se revela. Quando uma verdade, uma idéia profunda, ou um sentimento forte explode numa obra literária ou artística, é óbvio que o estilo, a cor e o desenho são excelentes. Mas eles só possuem essa qualidade pelo reflexo da verdade."¹

A beleza é uma luz que emana da realidade e nos avisa: ultrapassamos (pelo menos por um momento) o contato banalizante e desumanizante com a vida. Mostra-se-nos que há, no núcleo da realidade, um ato de amor que põe as coisas no seu devido lugar – a gorjeta que surpreende, ultra-justiça, graça, gratuidade.

Essa auto-revelação da vida expande nossa sensibilidade, nossa inteligência, nossa capacidade de amar e de sofrer, de aprender (sabedoria) que também é uma grande lição não entender o mistério, não querer esgotar a inesgotabilidade da realidade. Não esgotá-la, mas por ela ser invadido.

[...]

¹Auguste Rodin. *A arte*. Rio de Janeiro, Nova Fronteira, 1990, p. 73.

Gabriel Perissé

Texto disponível em:

<<http://www.hottopos.com/mirand5/beleza.htm>>.

1. Observe as seguintes afirmações:

- I. Apreciar a beleza é um ato meramente intelectual.
- II. Segundo Rodin, a beleza do estilo, cor e desenho explode pelo reflexo da verdade.
- III. A beleza é algo que permite ultrapassarmos os contatos banais com a vida.
- IV. A beleza ensina a entender os mistérios da vida.

Está(ão) de acordo com o texto:

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

2. A expressão “Beleza!” (linha 1), utilizada pelo engraxate, é:

- A) uma gíria.
- B) um termo de baixo calão.
- C) um dialeto regional.
- D) um jargão profissional.
- E) uma ironia.

3. O verbo “acabara” (linha 2) está flexionado:

- A) no pretérito perfeito do modo indicativo, que indica uma ação já passada.
- B) no pretérito imperfeito do modo subjuntivo, que indica uma ação hipotética.
- C) no pretérito imperfeito do modo indicativo, que indica uma ação que tem continuidade no passado.
- D) no pretérito mais-que-perfeito do modo indicativo, que indica uma ação anterior a outra já passada.
- E) no futuro do pretérito do modo indicativo, que indica uma ação hipotética.

4. A expressão “verdade verdadeira” (linha 12) é um pleonismo, que neste texto foi utilizado para causar um efeito de realce. Os pleonismos são muito comuns na linguagem oral.

Marque a frase que NÃO apresenta pleonismo:

- A) – Por favor, faça uma breve alocução!
- B) – Não feche a porta, que irei subir aí para cima em seguida.
- C) – Que me importa a mim crer ou não na ciência?
- D) – Estou certo de que o vi com meus próprios olhos!
- E) – Fique aqui do meu lado.

As questões 5 a 10 referem-se ao texto a seguir.

A caixa de ferramentas

Resumindo: são duas, apenas duas, as tarefas da educação. Como acho que as explicações conceituais são difíceis de aprender e fáceis de esquecer, eu caminho sempre pelo caminho dos poetas, que é o caminho das imagens. Uma boa imagem é inesquecível. Assim, ao invés de explicar o que disse, vou mostrar o que disse por meio de uma imagem.

O corpo carrega duas caixas. Na mão direita, mão da destreza e do trabalho, ele leva uma caixa de ferramentas. E na mão esquerda, mão do coração, ele leva uma caixa de brinquedos.

Ferramentas são melhorias do corpo. Os animais não precisam de ferramentas porque seus corpos já são ferramentas. Eles lhes dão tudo aquilo de que necessitam para sobreviver.

Como são desajeitados os seres humanos quando comparados com os animais! Veja, por exemplo, os macacos. Sem nenhum treinamento especial eles tirariam medalhas de ouro na ginástica olímpica. E os saltos das pulgas e dos gafanhotos! Já prestou atenção na velocidade das formigas? Mais velozes a pé, proporcionalmente, que os bólidos de Fórmula Um! O vôo dos urubus, os buracos dos tatus, as teias das aranhas, as conchas dos moluscos, a língua saltadora dos sapos, o veneno das taturanas, os dentes dos castores...

Nossa inteligência se desenvolveu para compensar nossa incompetência corporal. Inventou melhorias para o corpo: porretes, pilões, facas, flechas, redes, barcos, jegues, bicicletas, casas... Disse Marshal MacLuhan corretamente que todos os "meios" são extensões do corpo. É isto que são as ferramentas: meios para se viver. Ferramentas aumentam a nossa força, nos dão poder. Sem ser dotado de força de corpo, pela inteligência o homem se transformou no mais forte de todos os animais, o mais terrível, o mais criador, o mais destruidor. O homem tem poder para transformar o mundo num paraíso ou num deserto.

A primeira tarefa de cada geração, dos pais, é passar aos filhos, como herança, a caixa de ferramentas. Para que eles não tenham de começar da estaca zero. Para que eles não precisem pensar soluções que já existem. Muitas ferramentas são objetos: sapatos, escovas, facas, canetas, óculos, carros, computadores. Os pais apresentam tais ferramentas aos seus filhos e lhes ensinam como devem ser usadas. Com o passar do tempo, muitas ferramentas, objetos e

seus usos se tornam obsoletos. Quando isso acontece, eles são retirados da caixa. São esquecidos por não terem mais uso. As meninas não têm de aprender a torrar café numa panela de ferro nem os meninos têm de aprender a usar arco e flecha para encontrar o café da manhã. Somente os velhos ainda sabem apontar os lápis com um canivete...

Outras ferramentas são puras habilidades. Andar, falar, construir. Uma habilidade extraordinária que usamos o tempo todo, mas de que não temos consciência, é a capacidade de construir, na cabeça, as realidades virtuais chamadas mapas. Para nos entendermos na nossa casa, temos de ter mapas dos seus cômodos e mapas dos lugares onde as coisas estão guardadas. Fazemos mapas da casa. Fazemos mapas da cidade, do mundo, do universo. Sem mapas seríamos seres perdidos, sem direção.

A ciência é, ao mesmo tempo, uma enorme caixa de ferramentas e, mais importante que suas ferramentas, um saber de como se fazem as ferramentas. O uso das ferramentas científicas que já existem pode ser ensinado. Mas a arte de construir ferramentas novas, para isso há de se saber pensar. A arte de pensar é a ponte para o desconhecido. Assim, tão importante quanto a aprendizagem do uso das ferramentas existentes – coisa que se pode aprender mecanicamente – é a arte de construir ferramentas novas. Na caixa das ferramentas, ao lado das ferramentas existentes, mas num compartimento separado, está a arte de pensar. (Fico a pensar: o que é que as escolas ensinam? Elas ensinam as ferramentas existentes ou a arte de pensar, chave para as ferramentas inexistentes? O problema: os processos de avaliação sabem como testar o conhecimento das ferramentas. Mas que procedimentos adotar para se avaliar a arte de pensar?)

Assim, diante da caixa de ferramentas, o professor tem de se perguntar: "Isso que estou ensinando é ferramenta para quê? De que forma pode ser usado? Em que aumenta a competência dos meus alunos para viver a sua vida?" Se não houver resposta, pode-se estar certo de uma coisa: ferramenta não é.

Mas há uma outra caixa, na mão esquerda, a mão do coração. Essa caixa está cheia de coisas que não servem para nada. Inúteis. Lá estão um livro de poemas da Cecília Meireles, a "Valsinha", do Chico, um cheiro de jasmim, um quadro do Monet, um vento no rosto, uma sonata de Mozart, o riso de uma criança, um saco de bolas de gude... Coisas inúteis. E, no entanto, elas nos fazem sorrir. E não é para isso

que se educa? Para que nossos filhos saibam sorrir?

Alves, Rubem. **Educação dos sentidos e mais....** Campinas: Verus Editora, 2005. p. 9

5. Sobre o texto, podemos afirmar que

- I. a caixa de ferramentas e a caixa de brinquedos possuem sentido conotativo.
- II. a inteligência humana compensa a falta de habilidade dos homens, inventando ferramentas para a sua caixa.
- III. o ser humano, assim como os animais, nasce com sua caixa de ferramentas.

De acordo com o texto, está(o) correta(s):

- A) Apenas a I.
- B) Apenas a II.
- C) Apenas a I e II.
- D) Apenas a II e III.
- E) I, II e III

6. O pronome é uma classe gramatical que serve para representar ou acompanhar um substantivo. Indique a afirmativa que apresenta uma relação INCORRETA entre o pronome e seu referente no texto.

- A) A palavra *ele* (linha 12) retoma o vocábulo *corpo* do mesmo parágrafo.
- B) O pronome *eles* (linha 17) se refere a *seus corpos*, no mesmo parágrafo.
- C) Na linha 21 o pronome *eles* retoma *os macacos*, no mesmo parágrafo.
- D) O pronome *eles* (linhas 47 e 48), refere-se a *filhos*, enquanto na linha 56 o pronome *eles* se refere aos pais.
- E) O pronome *elas* (linha 111) refere-se a *coisas inúteis*.

7. A partir da leitura textual e das inferências permitidas pela mesma, assinale a alternativa que apresenta vocábulos que pertencem ao mesmo campo semântico no texto:

- A) caixa de brinquedos - inutilidades - poemas
- B) caixa de ferramentas - habilidades - quadro do Monet
- C) caixa de ferramentas - inutilidades - computador
- D) caixa de brinquedos - habilidades - ciência
- E) caixa de brinquedos - habilidades - falar

8. Releia o segmento que abre o texto:

*Resumindo: são **duas**, apenas duas, as tarefas da educação.*

Se substituirmos o numeral destacado no trecho acima pelo numeral *uma*, quantas OUTRAS palavras deverão sofrer alteração para que o trecho fique correto semântica e sintaticamente?

- A) uma
- B) quatro
- C) duas
- D) três
- E) cinco

9. O trecho *Os animais não precisam de ferramentas porque seus corpos já são ferramentas* sofreu alteração de significado com a reescritura da alternativa:

- A) Como seus corpos já são ferramentas, os animais não precisam de ferramentas.
- B) Uma vez que seus corpos já são ferramentas, os animais não precisam de ferramentas.
- C) Os animais não precisam de ferramentas, visto que seus corpos já são ferramentas.
- D) Considerando que seus corpos já são ferramentas, os animais não precisam de ferramentas.
- E) Os animais não precisam de ferramentas, portanto seus corpos já são ferramentas.

10. Marque V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas.

- () O deslocamento do advérbio *já* (linha 79) para depois do verbo NÃO altera o sentido da oração.
- () O deslocamento da palavra *somente* (linha 61) para depois do verbo e antes do artigo definido masculino ALTERA o sentido da oração.
- () O advérbio *ainda* (linha 61) expressa um lugar em vias de extinção.

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

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

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

11. As técnicas de corte de legumes quando aplicadas corretamente ao alimento proporcionam uniformidade contribuindo para a boa apresentação do prato.

I) As diversas partes da lâmina da faca servem para propósitos e espessuras de cortes diferentes. A base da lâmina da faca é utilizada para a maior parte dos trabalhos e o centro para trabalhos mais pesados, que exijam mais força.

II) As batatas são a base da alimentação na maior parte do mundo. *Champignon* e *Château* são exemplo de cortes torneados de batatas, enquanto que *pont neuf*, palito e palha são exemplos de cortes do tipo bastões com espessura e tamanho distintos.

III) Uma forma correta de limpeza dos cogumelos é coloca-los em uma tigela com água fria com um pouco de vinagre, esfregando-o levemente para retirar as impurezas.

IV) O corte *hachê* é bastante indicado para cebolas quando se pretende obter tamanhos superficialmente maiores que o corte *brunoise*.

V) Tomate *concassé* é a técnica denominada quando se retira a pele e semente do tomate, tornando possível recheá-lo com outros alimentos.

São alternativas incorretas:

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

12. Nome dado ao método que consiste em salpicar farinha – branca ou torrada – ao alimento a ser frito ou salteado. Utilizado nos *fricassés* e *braseados*.

- A) *Beurre manié*.
- B) *Singer*.
- C) *Roux*.
- D) Coral.
- E) Bordear.

13. Os cozinheiros usam técnicas culinárias específicas para criarem pratos contendo peixes e frutos do mar.

I) O curimatá é um peixe de água doce, roliço e que contem poucas espinhas, indicado para ser assado em forno. Já a garoupa é um peixe de forma achatada amplamente encontrada no litoral brasileiro. Sua carne firme possibilita a utilização de vários métodos de cocção, tais como: assar, *papilote*, grelhar e fritar.

II) As lulas mesmo não tendo nenhuma concha protetora são denominadas de moluscos cefalópodos igualmente aos polvos.

III) Se o peixe for servido inteiro, retire as vísceras pela barriga, método este que ajuda na retirada da espinha dorsal.

IV) O peixe Sardinha contem uma quantidade significativa do componente nutricional ômega-3. É um peixe roliço, de águas doces e salgadas. Os métodos de cocção fritar e grelhar podem ser utilizados para a sardinha.

V) A maioria dos camarões grandes tem uma tripa ao longo do dorso. Não é visível, mas sua textura arenosa é desagradável ao paladar, portanto deve ser removida. Se o camarão estiver cru, retire a tripa antes de cozinhar.

As alternativas corretas são:

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

14. Bases de cozinha são preparações compostas por diferentes ingredientes, utilizadas para facilitar a confecção de determinadas produções culinárias, servindo também para modificar ou melhorar o sabor, textura, a cor e o aroma dos alimentos (BARRETO, 2003). Qual das alternativas é incorreta:

- A) Para se extrair o aroma e coloração do *mirepoix* e o colágeno de um fundo escuro, a água adicionada à panela deve ser fria.
- B) *Consomê* é a sopa clara, preparada a base de caldo de ave, carne ou vitela, que é clarificado com o acréscimo de claras e legumes. Os legumes também acentuam a cor e o sabor.
- C) Sopas claras são caldos finos ou espessos. Exemplos de sopas claras são o *dashi* de origem escocesa e o minestrone.
- D) *Bouquet garnir* e *sachê d'espice* são substâncias aromáticas que podem ser adicionadas aos fundos ou *fumet* de peixe juntamente com *mirepoix*, vinho branco, água, cebola *brulé*, *filetes de champignon*. É a base para sopas, molhos e ensopados.
- E) Caldo é o líquido coado que resulta do cozimento de aves, carnes ou peixes em água com temperos.

15. Assinale a assertiva correta

- A) O vinagrete é denominado um molho emulsificado frio e instável, muito utilizado para temperar saladas. São compostos basicamente por dois elementos: um elemento graxo e um elemento ácido.
- B) O molho *velouté* serve de base para muitos molhos e sopas. Para a elaboração deve-se acrescentar o caldo de cozimento, aos poucos, a um *roux* escuro.
- C) O molho *béchamel* é elaborado a base de *roux* claro e leite fervendo e deve ser batido com um *fouet* formando um molho aerado e sem grumos.
- D) O Molho mãe *demi-glace* é a redução do molho espanhol mais *fond clair*, utilizados com vinho madeira denomina-se molho madeira..
- E) A ligação de molhos com amido (de milho, arroz ou batata) garante uma mudança de consistência imediata, graças a dispersão do produto no líquido fervendo, para isto sempre deve-se diluir o amido em líquido quente e a consistência vai depender da quantidade de amido acrescida ao líquido.

16. A arte de se cozinhar perfeitamente um ovo é simples, desde que se saiba como proceder (Le Cordon Bleu). Assinale a alternativa correta:

- A) O segredo para se fazer ovos mexidos perfeitos, leves e não borrachudos consiste em cozinhá-los em fogo alto mexendo rapidamente, sem parar, para que não queimem e não grudem na superfície.
- B) A casca dos ovos que são levados diretamente da geladeira ao fogo são mais resistentes por estarem a baixa temperatura.
- C) Para se cozinhar ovo *pochê* deve-se escolher ovos frescos e cozinhar por aproximadamente quatro (4) minutos. Colocar vinagre em água, deixar ferver, desligar o fogo e quebrar os ovos dentro tampando a panela, deixe até que as claras fiquem opacas, cerca de três (3) minutos.
- D) Assim que os ovos são comprados deve-se guardar na geladeira para se aumentar a vida útil. Guardando os ovos com as pontas para cima ajuda a manter a gema centralizada.
- E) Uma maneira adequada de verificar se o ovo é fresco é colocá-lo dentro da água, se afundar demonstra que o ovo é velho pois a gema perdeu água e ficou mais pesada.

17. Os equipamentos de cozinha têm a finalidade de produzir alimentos com variadas apresentações e sabores (TEICHMANN, 2000). Qual da(s) alternativa(s) abaixo está(ão) correta(s):

- I) No forno de convecção o calor é forçado através do ar.

II) Os caldeirões, panelas grandes, cozinham os alimentos em calor úmido com ou sem pressão na faixa de temperatura de 70 graus Celsius a 180 graus Celsius.

III) O forno de microondas dissipa calor provocado pela vibração das moléculas do alimento que reagem à incidência de ondas eletromagnéticas.

IV) A Zona fria de uma fritadeira é localizada no fundo, abaixo da zona de aquecimento, local cuja função é depositar as partículas que se soltam dos alimentos e decantam. Por ser uma região mais fria (35 graus Celsius a 55 graus Celsius) não ocorre a carbonização desses elementos responsáveis pela decomposição mais rápida das gorduras.

V) O fogão de indução elétrica é favorável ao vidro refratário.

São alternativas corretas:

A) I, II e III.

B) I, III e IV.

C) I, IV e V.

D) II, III e V.

E) II, IV e V.

18. Considere as afirmações abaixo e observe quais são referentes à ficha técnica de produção, segundo Fonseca 1999 :

- I) A ficha técnica tem como uma de suas funções básicas registrar a quantidade de matérias primas utilizadas nas preparações.
- II) A ficha técnica é um documento que visa padronizar as quantidades de matérias primas, a montagem e a apresentação dos pratos.
- III) A ficha técnica é um documento gerencial e operacional muito importante e com este é possível manter um histórico das preparações do restaurante.
- IV) É um documento operacional importante no restaurante, contudo, não permite a comparação das informações de consumo.
- V) A ficha técnica permite ao gerente do restaurante requisitar matérias primas que serão utilizadas ao responsável por compras.

Assinale a correta:

A) As afirmativas II, IV e V estão corretas.

B) As afirmativas II, III e IV estão corretas.

C) As afirmativas I, III e V estão corretas

D) Somente as afirmativas I e V estão corretas.

E) As afirmativas I,II e III estão corretas.

19. O conhecimento adequado dos diversos métodos de cocção é fundamental para a realização correta de preparações culinárias. Com base em Barreto 2004 e Teichmann 2009, considere as seguintes afirmações:

I) Os métodos de cocção podem ser divididos pelo tipo de calor, podendo ser os tradicionais: úmido, seco e misto ou combinado; ou os contemporâneos: microondas, indução halogênica, *cook-chill*, *sous-vide* entre outros.

II) Gratinar é um método de cocção que utiliza calor misto, considerando que a umidade do alimento pré-cozido contribui para realização da cocção, pois sem essa ficaria seco e queimaria.

III) Brasear é um método de cocção em que o calor é misto, para realizá-lo devem ser utilizadas peças grandes de carne e finalizada com um molho feito do líquido utilizado na cocção.

IV) Fritura por imersão é um método de cocção que utiliza calor úmido, para finalizar os alimentos fritos devem ser secos com papel absorvente, retirando o excesso de umidade e deixando-os secos e crocantes.

Assinale a alternativa correta:

- A) As afirmativas I, II e IV estão corretas.
- B) As afirmativas II, III e IV estão corretas.
- C) As afirmativas I e III estão corretas.
- D) As afirmativas I, II e III estão corretas.
- E) Apenas a afirmativa IV está correta.

20. Diversos fatores devem ser levados em consideração para que ocorra a implantação de um restaurante. Por exemplo, cuidados com a elaboração do cardápio, escolha de equipamentos e utensílios, escolha da equipe. Analise as afirmações e identifique as corretas:

I) A compra dos equipamentos e utensílios de cozinha só deve ser feita depois de definida a tipologia e cardápios do restaurante.

II) Dentro da cozinha de um bistrô deve-se encontrar todos os seguintes equipamentos: fogão industrial, chapa, grelha, escalfador de massa, forno combinado, *pass thru* e máquina de lavar pratos.

III) Após ter todo o restaurante montado, contratados os funcionários, antes da abertura o Manual de Boas Práticas de Fabricação precisa ser elaborado, nele deve conter os procedimentos de higienização e limpeza de cada setor, definidos de acordo com as normas estabelecidas pela ANVISA e adequadas aos horários, estrutura e funções de cada restaurante.

IV) O Manual de Boas Práticas de Fabricação é entregue pela ANVISA ao restaurante durante a primeira visita de liberação de alvará sanitário, para que sejam seguidas as normas de higiene pré-estabelecidas na legislação.

V) O forno combinado é um equipamento utilizado para regenerar alimentos cozidos no sistema *cook-chill*, também para regenerar alimentos congelados ou pré-preparados, não servindo para assar de forma convencional, com calor seco.

Assinale a alternativa correta:

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

21. De acordo com a Resolução – RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004, assinale a alternativa incorreta:

A) O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 3 (três) dias.

B) Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para a conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por no máximo 6 (seis) horas.

C) Os serviços de alimentação devem implementar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) relacionados aos seguintes itens: higienização de instalações, equipamentos e móveis; controle integrado de vetores e pragas urbanas; higienização do reservatório e higiene e saúde dos manipuladores.

D) O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

E) Na preparação do alimento, o tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius).

22. De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira (2006) assinale a alternativa incorreta:

A) As sementes (de girassol, gergelim, abóbora e outras) e castanhas (do-brasil, de-caju, nozes, nozes-pecã, amêndoas, dentre outras) são também boas fontes de proteína e gordura, na sua maior parte insaturada, vitaminas (ácido fólico, niacina) e minerais (zinco, selênio, magnésio, potássio, dentre outros).

B) Ácidos graxos trans é um tipo de gordura obtido principalmente do processo de industrialização de alimentos, a partir da hidrogenação de óleos vegetais. Recomenda-se, no máximo, que 1% do valor energético da alimentação diária seja proveniente desse tipo de gordura.

C) Os ácidos graxos ômega 3 (três) estão presentes principalmente na gordura dos peixes. Já o ácido graxo ômega-6 (seis) está presente em todos os óleos vegetais.

D) A soja é uma leguminosa que é composta por proteínas de alto valor biológico, ou seja, que se assemelha às proteínas de origem animal.

E) Os ovos contêm proteínas de alto valor biológico e gordura e têm grandes quantidades de colesterol; entretanto, algumas evidências têm mostrado que o consumo de ovos, parece não exercer efeitos negativos nos níveis plasmáticos de colesterol e, conseqüentemente, no aumento do risco de doenças cardiovasculares. Uma explicação para isso seria o fato de que 50% da gordura presente nos ovos é do tipo insaturada.

23. O domínio dos métodos de cocção e a escolha adequada são essenciais para o sucesso na cozinha (BARRETO, 2003). Sobre os métodos de cocção é correto afirmar:

A) O método de cocção grelhar é denominação para a técnica que utiliza calor seco com gordura, porém a quantidade de gordura deve ser suficiente para o alimentos deslizar na chapa.

B) Frigir um alimentos significa fritá-lo em pouca gordura, sempre muito quente, movimentando rapidamente o recipiente de cocção para atingir todos os lados do alimento.

C) Em forno combinado a função Vaporização pode ser utilizada para branquear, cozinhar à *poché* e esterilizar compotas. A função combinado utiliza vapor inicial seguido de ar quente numa temperatura

entre 100graus Celsius e 200graus Celsius e resulta em um programa em que o alimento é cozido, mas com acabamento de assado.

D) A função regeneração em forno combinado tem a finalidade de regenerar pratos já montados sem ressecamento ou perda de nutrientes. A regeneração depende do tipo e da quantidade do alimento podendo levar de 4minutos até 30 minutos e é bastante viável para banquetes.

E) São exemplos de métodos de cocção que utilizam o calor combinado: estufar, brasear, refogar e assar em bivaporização em forno combinado.

24. De acordo com a Pirâmide Alimentar Brasileira, assinale verdadeiro (V) ou falso (F):

() A Pirâmide Alimentar Brasileira foi criada em 1998 por pesquisadores da [Universidade de São Paulo](#) que adaptaram a Pirâmide Alimentar Norte - Americana de [1992](#) aos hábitos alimentares da população brasileira.

() É importante que a pirâmide alimentar seja sempre avaliada e adaptada em função dos objetivos a que se destina, da população a ser atingida, respeitando-se a disponibilidade de alimentos e os hábitos alimentares locais, mantendo-se como um guia prático de orientação nutricional.

() A Pirâmide Alimentar Brasileira é dividida em quatro níveis: 1º nível: grupo dos cereais, pães, tubérculos, raízes; 2º nível: grupo das hortaliças e grupo das frutas; 3º nível: grupo do leite e produtos lácteos; grupo das carnes e ovos e grupo das leguminosas, 4º nível: grupo dos óleos e gorduras e grupo dos açúcares e doces.

() Os oito grupos foram compostos com alimentos semelhantes e foi definido o número de porções diárias para cada grupo.

() Para o grupo dos cereais, pães, tubérculos e raízes, sugere-se a ingestão de 5 porções no mínimo e 9 no máximo; para o grupo das hortaliças, sugere-se a ingestão de 4 porções no mínimo e 5 no máximo; para o grupo das frutas sugere-se a ingestão de 3 porções no mínimo e 5 no máximo; para o grupo das carnes, sugere-se a ingestão de 1 porção no mínimo e 2 no máximo; para o grupo do leite e produtos lácteos, sugere-se a ingestão de 3 porções; para o grupo das leguminosas, sugere-se a ingestão de 2 porções; para o grupo dos óleos e gorduras, sugere-se a ingestão de 1 porção no mínimo e 2 no máximo e para o grupo dos açúcares e doces, sugere-se 1 porção no mínimo e 2 no máximo.

Assim sendo, assinale a alternativa correta:

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

25. O Armazenamento adequado dos alimentos é uma das etapas necessárias para a segurança alimentar no local de trabalho (Senac, 2008).

- I) Em refrigerador, o armazenamento do goulash devem ser em cima dos alimentos crus a fim de evitar a contaminação cruzada.
- II) O armazenamento de alimentos em camaras frias devem ser feitos longe da linha de condensação que gotejam, a pelo menos 13cm do piso e com espaço suficiente entre os artigos para que o ar possa circular.
- III) Os alimentos devem ser guardados no refrigerador a uma temperatura de no mínimo 10 graus Celsius., temperatura esta capaz de reduzir o crescimento de microorganismos. e
- IV) Carnes e aves devem ser congeladas a uma temperatura de -10 graus Celsius, longe de produtos de panificação e confeitaria.
- V) A Salmonela é uma bactéria que sobrevive as baixas e altas temperaturas. Acima de 100 graus Celsius acontece sua inatividade. Por isto alimentos como carne e ovos devem ser congelados ou cozidos até 100 graus Celsius.

Assinale a alternativa correta.

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

26. Com relação ao Boeuf Bourguignon (preparação da cozinha clássica), assinale a alternativa INCORRETA:

- A) Preparação em que o calor aplicado é misto ou combinado, sendo proveniente da região francesa da Borgonha.
- B) Ao final desta preparação a peça única da carne se apresenta macia e suculenta, com molho brilhante e em pouca quantidade.
- C) Por ser uma preparação que pode ser feita pelo método estufado, o melhor é utilizar peças de carnes mais fibrosas.

D) Possui a coloração escura característica, proveniente também devido ao vinho tinto que é utilizado para a cocção.

E) O uso de *echalotes*, *bacon*, cogumelos frescos e *bouquet garni*, ajudam a proporcionar o aroma e o sabor característicos

27. A composição química de um alimento irá influenciar na característica física deste alimento e conseqüentemente na maneira em que ele se comporta frente a técnica utilizada. Responda a alternativa correta:

A) As gorduras que apresentam maiores concentrações de ácidos graxos monoinsaturados e poliinsaturados são geralmente líquidas à temperatura ambiente: óleos e azeites. As gorduras saturadas são normalmente sólidas e estão presentes na manteiga, toucinho, banha de porco, óleo de coco e óleo de palma.

B) O azeite de oliva é monoinsaturado e por isto é recomendável sua utilização para as frituras em imersão desde que se respeite a temperatura de 180 graus Celsius.

C) O *gútem* é formado pela glutenina e gliadina e tem a característica de dar viscoelasticidade às massas, por isto a *patê sablé* deve ser rigorosamente sovada.

D) As reações de escurecimento, que conferem cor e sabor a carne denominam-se reações de *Maillard* e Caramelização, e são provocadas pela ação da enzima metionina.

E) A funcionalidade das proteínas da clara do ovo é fundamental à produção de produtos aerados. A albumina quando mexida rigorosamente promove a desnaturação proteica, fato este que promove uma mudança química e nutricional ao alimento.

28. A carne bovina é ingrediente principal nos grupos de preparações abaixo, EXCETO:

- A) Iscas com elas, *carbonade flamenga*, ossobuco de vitelo ao vinho branco.
- B) *Tournedos Rossini*, *escalopes de veau à la creme*, *goulash*.
- C) *Steak tartar*, *sjömansbiff*, roupa velha.
- D) *Paris- Brest*, *escalope d'agneau au beurre*, *navarin printanier*.
- E) *Chateaubriand béarnaise*, barreado, medalhão à Luís XV

29. Com aspecto semelhante a uma amêndoa e sabor levemente picante é bastante utilizada na culinária italiana e árabe. Qual alternativa completa a frase:

- A) Castanha Européia.
- B) Pistache
- C) Macadâmia
- D) Avelã
- E) Snoubar

30. *Garde manger* é um termo em francês que dá nome a um setor da cozinha e ao profissional que trabalha nesse setor. Qual o significado e por que desta expressão?

- A) Cozinha fria, foi criado por Escoffier quando este pensou a setorização da cozinha profissional, sendo este o responsável pelo pré-preparo e produções frias.
- B) Jardim de comida, termo designado por ser o profissional responsável pela elaboração de saladas e molhos frios, também chamado saladeiro.
- C) Guarda-comida, e era nome de uma antigo armário onde se guardavam preparações frias como embutidos, *patés*, *aspics* e aves assadas inteiras.
- D) Guardador de comidas, designado para o setor e profissional que realizam *mise-en-place* de alimentos que serão refrigerados e posteriormente consumidos quentes.
- E) Guardador de comida, Escoffier setorizou a cozinha e visualizou um profissional que armazenava todas as produções da cozinha e resfriava para conservação.

31. Assinale a alternativa incorreta:

- A) A Resolução – RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004, define que manipulador de alimentos é qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.
- B) A Resolução – RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004, em seu artigo primeiro, aprova o Regulamento Técnico de Boas práticas para Serviços de Alimentação.
- C) A Portaria SVS/MS N° 326, de 30 de julho de 1997, em seu artigo primeiro, aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- D) A Portaria SVS/MS N° 326, de 30 de julho de 1997, coloca que o emprego de luvas na manipulação de alimentos deve obedecer as perfeitas condições de

higiene e limpeza destas. O uso de luvas exige o manipulador da obrigação de lavar as mãos cuidadosamente.

E) A Portaria SVS/MS N° 326, de 30 de julho de 1997, normatiza que deve-se evitar a utilização de materiais que não possam ser higienizados ou desinfetados adequadamente, como por exemplo, a madeira.

32. Assinale verdadeiro (V) ou falso (F):

() O botulismo alimentar ocorre por ingestão de toxinas presentes em alimentos previamente contaminados que são produzidos ou conservados de maneira inadequada. É uma doença que se caracteriza por instalação súbita e progressiva. Os sinais e sintomas iniciais podem ser gastrintestinais e/ou neurológicos. As manifestações gastrintestinais mais comuns são: náuseas, vômitos, diarreia e dor abdominal, podendo anteceder ou coincidir com os sinais e sintomas neurológicos. Os principais sinais e sintomas neurológicos são: visão turva, ptose palpebral, diplopia, disfagia, disartria e boca seca.

() A brucelose é uma doença sistêmica bacteriana, com quadro clínico muito polimorfo. Seu início pode ser agudo ou insidioso, caracterizado por febre contínua, intermitente ou irregular, de duração variável. Um sintoma quase constante é a astenia e qualquer exercício físico produz pronunciada fadiga, acompanhada de mal-estar, cefaléia, debilidade, suor profuso, calafrios, artralgia, estado depressivo e perda de peso. Em alguns casos, podem surgir supurações de órgãos, como fígado e baço. Um dos modos de transmissão desta doença é a ingestão de leite cru e derivados provenientes de animais infectados.

() O cólera é uma infecção intestinal aguda, causada pela enterotoxina do *Vibrio cholerae*, podendo se apresentar de forma grave, com diarreia aquosa e profusa, com ou sem vômitos, dor abdominal e câimbras. Esse quadro, quando não tratado prontamente, pode evoluir para desidratação, acidose, colapso circulatório, com choque hipovolêmico e insuficiência renal.

() A shigelose é uma infecção bacteriana que pode se manifestar através de formas assintomáticas ou subclínicas, ou formas graves e tóxicas. Nas formas graves, a shigelose é doença aguda toxêmica, caracterizada por febre e diarreia aquosa, que pode ser volumosa e com dor abdominal. Nas formas leves ou moderadas, a shigelose pode se manifestar apenas por diarreia aquosa, sem aparecimento de fezes disentericas. A infecção é adquirida pela ingestão de água contaminada ou de alimentos preparados com água contaminada.

() A *Taenia saginata* é a tênia da carne de porco e a *Taenia solium* é a da carne bovina. Esses dois cestódeos causam doença intestinal (teníase) e os ovos

da *Taenia saginata* desenvolvem infecções somáticas (cisticercose). A teníase é adquirida através da ingestão de carne de boi ou de porco mal cozida, que contém as larvas. Quando o homem acidentalmente ingere os ovos de *Taenia saginata*, adquire a cisticercose.

Assim sendo, assinale a alternativa correta:

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

33. Fator de correção é utilizado para acompanhar o desperdício de alimentos durante o processamento.

Quando se comprem 10 quilos de alcatra para o preparo de bifes e, após a limpeza e o corte se obtêm 8 quilos, O FC (fator de correção) será de:

- A) 1,40.
- B) 1,00.
- C) 1,10.
- D) 1,25.
- E) 1,50.

34. Em seu livro Passaporte para o Sabor, tecnologias para elaboração de cardápios, Barreto 2004, descreve de forma simples e clara o que é e qual a função do cardápio:

“O cardápio – ou menu – é um instrumento, portanto deve ser cuidadosamente pensado e elaborado; ele faz parte do restaurante e deve estar voltado para atingir o segmento de mercado proposto.”

As palavras que preenchem corretamente os espaços e dão significado à frase são:

- A) de venda / do marketing.
- B) para apresentação / do marketing.
- C) de venda / da *mise-en-place*.
- D) de informação / das vendas.
- E) do *garçon* / da *mise-en-place*.

35. O óleo de soja, bastante indicado para fritura tem ponto de fumaça entre 162 a 196 graus Celsius. A temperatura de decomposição fica em torno de:

- A) 260 graus Celsius.
- B) 200 graus Celsius.
- C) 250 graus Celsius.
- D) 230 graus Celsius.
- E) 280 graus Celsius.

36. Relacione as colunas considerando a classificação das preparações de cozinha :

- | | |
|-----------------------------------|--------------------|
| I) <i>Cassoulet</i> | a) Clássica |
| II) <i>Quiche Lorraine</i> | b) Contemporânea |
| III) <i>Petit gâteau</i> | c) Base de cozinha |
| IV) <i>Bouillabaise</i> | |
| V) <i>Fumet de poisson</i> | |
| VI) <i>Fond de gibier</i> | |
| VII) <i>Clafoutis au chocolat</i> | |

Assinale a alternativa com a classificação correta:

- A) I- a, II- b, III- a, IV- c, V- c, VI- c , VII- a.
- B) I- c , II- b , III- b , IV- a , V- a , VI- a , VII- b.
- C) Não há nenhuma base de cozinha entre as preparações.
- D) Não há nenhuma preparação contemporânea.
- E) I -a, II - a, III -b, IV-a, V -c, VI -c, VII-b.

37. As carnes bovinas utilizadas na cozinha gaúcha são muitas, relacione as colunas das carnes com a de métodos de cocção ideal para utilização:

- | | |
|---------------|----------------------------|
| () Matambre | (1) Calor úmido ou misto |
| () Charque | (2) Calor seco sem gordura |
| () Fraldinha | |
| () Acém | |

Assinale a sequência correta:

- A) 2, 2, 2, 1.
- B) 2, 1, 1, 2.
- C) 2, 2, 1, 1.
- D) 2, 1, 2, 1.
- E) Todas as carnes são preparadas com calor seco sem gordura.

38. Ervas aromáticas e especiarias são ingredientes utilizados pela humanidade para agregar sabor e conservar alimentos desde a Idade Antiga. Sobre a origem, variedade e utilização destes ingredientes considere as afirmativas abaixo:

I) Alfavaca é a mesma erva que o manjerição, a diferença de nomenclatura se dá por causa de regionalismos.

II) Cúrcuma ou açafrão-da-terra é uma raiz de origem asiática que além do sabor característico agrega a cor amarelo-alaranjada quando adicionada às preparações.

III) Cravo-da-índia, Canela e pimenta malagueta são exemplos de especiarias de origem indiana mundialmente conhecidas e utilizadas.

IV) A mistura de ervas secas conhecida como “*herbes de provence*” possui entre outras ervas tomilho, manjerição e sálvia, pois estas ervas crescem na região mediterrânea onde se origina a referida mistura.

V) O gênero *capsicum* compreende inúmeras variedades de especiarias, entre elas a pimenta-do-reino e o zimbrow.

VI) A pimenta-do-reino possui três estágios de maturação comercializados, são eles a preta – madura e seca, a branca – madura sem casca e a verde.

Assinale a alternativa correta:

A) II, III e IV estão corretas.

B) II, IV e VI estão corretas.

C) I, III, IV e V estão corretas.

D) I, II, V e VI estão corretas.

E) III, V e VI estão corretas.

39. Observando-se a origem de alguns alimentos, relacione as colunas abaixo considerando o que cada um dos povos antigos consumia antes das navegações portuguesas e espanholas no século XVI, que resultaram em uma mundialização de alimentos:

- | | |
|--------------------------------|--------------|
| I) Batata, quinoa, peru | () Romanos |
| II) Trigo, cevada, cordeiro | () Incas |
| III) Milho, Amaranto, pimentão | () Chineses |
| IV) Arroz, porco, chá | () Ambundos |
| V) Inhame, quiabo, aves | () Astecas |

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta para a coluna da direita:

A) III, I, II, V, IV.

B) II, I, IV, V, III.

C) II, III, I, IV, V.

D) IV, III, I, V, II.

E) III, V, I, IV, II.

40. As sobremesas podem ser apresentadas individualmente ou em bufê e faz parte da última etapa do servido de uma refeição (BARRETO, 2003). Qual das alternativas abaixo está correta:

A) A massa *brisée* é utilizada como fundo de tortas, *tartelettes*, *barquetes*, *quiches*, *pettis-fours* e *ramequins* em sua composição são misturados manteiga gelada, farinha de trigo, água gelada e ovo. Quando acrescentado o açúcar, esta massa torna-se massa *brisée sucrée* ou massa *sucrée*.

B) A massa de *Strudel* deve ser trabalhada com delicadeza, deixando-a descansar para que não se torne uma massa elástica. A espessura deve ser igual a uma folha de papel, quando então é untada, recheada, enrolada e levada a assar.

C) Os merengues utilizados na confeitaria são basicamente divididos em três (3) tipos: Francês, Italiano e Espanhol.

D) O creme inglês é confeccionado com ovos, açúcar, leite e amido. Deve ser servido logo após sua elaboração.

E) São sobremesas quentes que tem a denominação de *entremets froids*: aspic, bavaois e nougat.