



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SÃO PAULO

CONCURSO PÚBLICO
de Provas e Títulos para provimento
de cargos de **MAGISTÉRIO** de
Ensino Básico, Técnico e Tecnológico
Edital nº 50/2014

TURISMO
HOSPITALIDADE/GASTRONOMIA
Código 465

LEIA COM ATENÇÃO AS SEGUINTE INSTRUÇÕES

- 1 - Este caderno contém as questões da **PROVA OBJETIVA**.
2 - Ao receber a **Folha de Respostas da PROVA OBJETIVA**:
 - confira seu nome, número de inscrição e o cargo;
 - assine, **A TINTA**, no espaço próprio indicado.

ATENÇÃO:
FOLHA DE RESPOSTA SEM ASSINATURA NÃO TEM VALIDADE.

- 3 - Ao transferir as respostas para a **Folha de Respostas**:

01 A B C D
02 A B C D
03 A B C D
04 A B C D

- use apenas caneta esferográfica azul ou preta;
- preencha, sem forçar o papel, toda a área reservada à letra correspondente à resposta solicitada em cada questão;
- assinale somente **uma** alternativa em cada questão. Sua resposta **NÃO** será computada, se houver marcação de mais de uma alternativa, questões não assinaladas ou questões rasuradas.

NÃO DEIXE NENHUMA QUESTÃO SEM RESPOSTA.

A **Folha de Resposta da PROVA OBJETIVA** não deve ser dobrada, amassada ou rasurada.
CUIDE BEM DELA. ELA É A SUA PROVA.

ATENÇÃO - Será vedado ao candidato o **porte de arma(s)** no local de realização das provas (subitem 12.2.22). As instruções constantes nos Cadernos de Questões e na Folha de Respostas da prova OBJETIVA [...] bem como as orientações e instruções expedidas pela Fundep [...] deverão ser rigorosamente observadas e seguidas pelo candidato (subitem 12.2.23). [...] não será permitido ao candidato se ausentar em definitivo [...] decorridas 2 (duas) horas do início das provas (subitem 12.2.5). Os **três últimos candidatos** deverão permanecer na sala [...] assinatura do relatório [...] (subitem 12.2.7). Poderá ainda ser eliminado [...] deixar de entregar a Folha de Resposta da Prova Objetiva [...] (subitem 12.2.27 "i").

GABARITOS – Serão disponibilizados no dia **14/04/2014** no site www.gestaodeconcursos.com.br.

DURAÇÃO MÁXIMA DA PROVA: QUATRO HORAS

Data: ____/____/____



ATENÇÃO

Sr.(a) Candidato(a)

Antes de começar a fazer a prova, confira se este caderno contém, ao todo, **80 (oitenta) questões objetivas** — cada uma constituída de **4 (quatro) alternativas** — assim distribuídas: **12 (doze) questões de Português, 8 (oito) questões de Legislação e 60 (sessenta) questões de Conhecimentos Específicos**, todas perfeitamente legíveis.

Havendo algum problema, informe ***imediatamente*** ao aplicador de provas para que ele tome as providências necessárias.

Caso V.Sa. não observe essa recomendação, ***não lhe caberá qualquer reclamação ou recurso posteriores.***

Instrução: Com base na interpretação do texto a seguir, responda às questões de 1 a 6.

Precisamos hackear a sala de aula

Das várias mudanças tecnológicas que se consolidaram no século 20 – rádio, cinema, televisão ... –, os computadores e a internet trouxeram uma quebra de paradigma essencial: pela primeira vez, uma ferramenta chegou não apenas para dizer o que as pessoas podem fazer, mas também com instruções para sua própria criação e com a possibilidade de constante reprogramação.

Dentro desse novo contexto, temos um número cada vez maior de relacionamentos mediados por software. Trato das situações explícitas, a exemplo das redes sociais, até as menos óbvias, como quando atravessamos a rua no semáforo. Diante dessa realidade, autores como o teórico de comunicação americano Douglas Rushkoff acreditam que as tecnologias digitais darão forma ao mundo com e sem nossa cooperação explícita. Como ele disse no título do seu livro, a questão é: "programe ou seja programado".

O objetivo da escola é dar ao estudante os instrumentos possíveis para o seu pleno desenvolvimento como agente ativo na sociedade. Se as instituições de ensino assumirem isso como regra e notarem o desenvolvimento do mundo atual, fica clara a vantagem de colocar a programação como parte do currículo escolar.

Para entender além da imediatista – e superficial – preparação para o mercado de trabalho, é fundamental que as chamadas aulas de informática façam que o aluno perceba a importância dos códigos. São eles que criam as estruturas invisíveis do mundo contemporâneo. Os novos estudantes precisam ter essa percepção. Só assim eles terão o poder de escrever sua própria versão da realidade – e vê-la nos vários dispositivos utilizados no dia a dia.

Mas é importante ressaltar: para que isso aconteça, não basta apenas o ensino de programação e de escrita de código. Precisamos de novos arranjos sociais. Precisamos, com urgência, hackear a escola!

É completamente possível se levarmos em consideração iniciativas bem-sucedidas no Brasil, como o projeto N.A.V.E (Núcleo Avançado em Educação) que, numa parceria entre o Instituto Oi Futuro e o C.E.S.A.R (Centro de Estudos e Sistemas Avançados do Recife), vem ensinando programação por meio da criação de jogos em duas escolas públicas no Recife e Rio de Janeiro. Não à toa, todas possuem alta taxa de aprovação do Enem.

Estudantes que se divertem na escola aprendem mais e melhor. E com certeza, depois da universidade, escreverão suas realidades e de seus pares pelo mundo.

MABUSE, H. D. Precisamos hackear a sala de aula. São Paulo, Globo, n. 270, jan. 2014, p. 18.

Questão 1

Considerando o texto, o significado da palavra destacada foi traduzido **INCORRETAMENTE** em

- A) “[...] os computadores e a internet trouxeram uma quebra de **paradigma** essencial [...].” Padrão, modelo.
- B) “[...] temos um número cada vez maior de relacionamentos mediados por **software**.” Conjunto de programas e instruções.
- C) “Mas é importante **ressaltar** [...].” Destacar, salientar.
- D) “E com certeza, depois da universidade, escreverão suas realidades e de seus **pares** pelo mundo.” Colaboradores, subordinados.

Questão 2

Segundo o autor, as tecnologias digitais diferem de outras tecnologias principalmente porque

- A) evidenciam a importância dos códigos na dinâmica da sociedade contemporânea aos usuários.
- B) permitem aos usuários interferir ativa e criativamente em seu funcionamento.
- C) tornam os processos de ensino e de aprendizagem mais divertidos e eficazes.
- D) possibilitam relacionamentos mediados implicitamente por software.

Questão 3

Releia: “Programe ou seja programado.”

Assinale a alternativa que, no texto, se relaciona ao sentido das opções em oposição na passagem acima.

- A) Criar as estruturas invisíveis do mundo / escrever a própria versão da realidade.
- B) Incluir-se no mercado de trabalho / ser excluído do mundo produtivo.
- C) Ser agente ativo das tecnologias digitais / ser usuário passivo das tecnologias digitais.
- D) Ter bons resultados no Enem / ser apenas usuário de códigos invisíveis.

Questão 4

Releia: “Precisamos, com urgência, hackear a escola.”

No texto, a expressão “hackear a escola” significa

- A) delegar aos alunos a responsabilidade por seu próprio aprendizado.
- B) destruir o sistema de ensino tradicional e seus métodos obsoletos.
- C) modernizar os equipamentos e programas de computação das escolas.
- D) transformar, a partir de mudanças internas, a escola tradicional.

Questão 5

O objetivo básico do texto é

- A) defender a inclusão do ensino de programação computacional na escola.
- B) evidenciar o papel dos códigos na geração das tecnologias atuais.
- C) mostrar a importância da informática para a inclusão no mercado de trabalho.
- D) provar a importância das redes sociais nas relações sociais contemporâneas.

Questão 6

Quanto ao gênero, o texto apresentado classifica-se como

- A) artigo de opinião.
- B) editorial.
- C) notícia.
- D) resenha.

Questão 7

Entre os recursos abaixo, identifique aqueles usados pelo autor para comprovar seu ponto de vista.

- I. Interpelações ao leitor.
- II. Apresentação de exemplo.
- III. Citação de especialista.
- IV. Defesa das redes sociais.

Estão **CORRETOS** apenas os recursos

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

Questão 8

Assinale a alternativa em que o sentido dos conectivos em negrito na passagem citada foi indicado **INCORRETAMENTE**, nos parênteses.

- A) “[...] pela primeira vez, uma ferramenta chegou **não apenas** para dizer o que as pessoas podem fazer, **mas também** com instruções para sua própria criação e com a possibilidade de constante reprogramação.” (Adição).
- B) “**Como** ele disse no título do seu livro, a questão é: "programe ou seja programado". (Comparação).
- C) “**Se** as instituições de ensino assumirem isso como regra e notarem o desenvolvimento do mundo atual, fica clara a vantagem de colocar a programação como parte do currículo escolar.” (Condição).
- D) “Mas é importante ressaltar: **para que** isso aconteça, não basta apenas o ensino de programação e de escrita de código.” (Finalidade).

Questão 9

De acordo com a norma padrão, a lacuna da frase deve ser preenchida, obrigatoriamente, com a forma singular do verbo entre parênteses em

- A) A maioria das escolas _____ o ensino de programação no currículo. (INCLUIR).
- B) Cerca de dez escolas _____ do projeto de inclusão digital. (PARTICIPAR).
- C) Mais de uma escola _____ bons resultados no Enem. (OBTER).
- D) Não _____ apenas algumas experiências bem-sucedidas. (BASTAR).

Questão 10

De acordo com a norma padrão, assinale a alternativa em que as palavras completam **CORRETAMENTE** as lacunas das frases a seguir:

- I. Nem sempre compreendemos os vários dispositivos _____ nos utilizamos no dia a dia.
 - II. Atualmente, a maioria das escolas _____ há salas de informática só ensinam o básico.
 - III. Falou com o diretor, _____ decisão dependia a mudança no horário das aulas.
 - IV. São muitas as mudanças _____ a escola precisa fazer para se tornar mais dinâmica.
- A) que – em que – cuja – de que.
 - B) os quais – que – de cuja a – as quais.
 - C) com que – nas quais – que – as quais.
 - D) de que – onde – de cuja – que.

Questão 11

Leia o seguinte trecho:

Não posso lhe atender agora, meu chapa. Estou lotado de pedidos e tem mais de dez clientes na tua frente.

Reescritas na norma padrão, as frases acima devem ficar com a seguinte redação:

- A) Não lhe posso atender agora, meu caro. Estou cheio de pedidos e tem mais de dez clientes na tua frente.
- B) Não te posso atender agora, meu amigo. Estou com pedidos demais e mais de dez clientes na sua frente.
- C) Não posso atendê-lo agora, meu amigo. Estou com muitos pedidos, e há mais de dez clientes na sua frente.
- D) Não posso atender você agora, meu chapa. Tem muitos pedidos e são mais de dez clientes na tua frente.

Questão 12

Assinale a alternativa em que todas as palavras da frase estão grafadas **CORRETAMENTE**.

- A) Não esperava que ele acendesse a esse cargo em tão pouco tempo.
- B) Foi falta de bom senso mandar concertar um aparelho tão antigo.
- C) Não foi possível fazer a recisão do contrato antes que o prazo legal expirasse.
- D) Depois da sentença, o perigo de extradição era iminente.

Legislação

Questão 13

Segundo o que dispõe a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, os sistemas de ensino deverão manter cursos e exames supletivos para jovens e adultos que não puderam efetuar os estudos em idade regular.

Ainda segundo o que dispõe a citada lei, os referidos exames supletivos deverão se realizar

- A) apenas no nível de conclusão no ensino fundamental para maiores de 15 anos.
- B) apenas no nível de conclusão do ensino médio para os maiores de 18 anos.
- C) apenas no nível de conclusão do ensino médio para os maiores de 21 anos.
- D) no nível de conclusão do ensino fundamental para os maiores de 15 anos, e, no nível de conclusão do ensino médio, para os maiores de 18 anos.

Questão 14

Conforme o que prevê a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, o ensino é livre à iniciativa privada, desde que observados determinados requisitos, entre os quais **NÃO** se inclui

- A) autorização de funcionamento e avaliação de qualidade pelo Poder Público.
- B) capacidade de autofinanciamento, ressalvada a destinação de recursos públicos a escolas comunitárias, confessionais ou filantrópicas nos termos da Constituição.
- C) atuação prioritária no ensino fundamental e na educação infantil e oferta de vagas para crianças especiais.
- D) cumprimento das normas gerais da educação nacional e do respectivo sistema de ensino.

Questão 15

É **CORRETO** afirmar, segundo o que dispõe a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, que as instituições de educação superior criadas e mantidas pela iniciativa privada

- A) integram o sistema federal de ensino.
- B) integram o sistema de ensino dos Estados e do Distrito Federal.
- C) integram o sistema municipal de ensino.
- D) não integram nenhum sistema de ensino.

Questão 16

A Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional prevê as hipóteses que tornam facultativa para o aluno a prática de educação física na educação básica.

Entre essas hipóteses, **NÃO** se inclui o fato de

- A) o aluno ser maior de 30 anos de idade.
- B) o aluno ter prole.
- C) o aluno cumprir jornada de trabalho igual ou superior a seis horas.
- D) o aluno frequentar regularmente academia de ginástica.

Questão 17

Analise as seguintes afirmativas.

- I. Participar de movimentos e estudos que se relacionem com a melhoria do exercício de suas funções, tendo por escopo a realização do bem comum.
- II. Apresentar-se ao trabalho com vestimentas adequadas ao exercício da função.

Considerada a disciplina do Código de Ética Profissional do Servidor Público do Poder Executivo Federal, é **CORRETO** afirmar que

- A) as duas afirmativas constituem deveres fundamentais do servidor público.
- B) apenas a afirmativa I constitui dever fundamental do servidor público.
- C) apenas a afirmativa II constitui dever fundamental do servidor público federal.
- D) nenhuma das duas afirmativas constitui dever fundamental do servidor público.

Questão 18

É **CORRETO** afirmar que a Comissão de Ética prevista no Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo

- A) não tem poder de aplicar pena ao servidor público.
- B) só pode aplicar ao servidor público a pena de censura.
- C) pode aplicar ao servidor público todas as penas previstas no regime disciplinar previsto no Estatuto do Servidor Público Federal.
- D) pode aplicar ao servidor público as penas de censura, multa, suspensão e demissão, exclusivamente.

Questão 19

Analise as seguintes afirmativas sobre o poder familiar, de acordo com o Estatuto da Criança e do Adolescente.

- I. É exercido em igualdade de condições pelo pai e pela mãe.
- II. Sua perda ou suspensão só pode ser decretada judicialmente.
- III. A falta ou carência de recursos materiais não constitui motivo suficiente para a perda ou suspensão do pátrio poder.

A partir da análise, conclui-se que estão **CORRETAS**.

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

Questão 20

Conforme prevê o estatuto da Criança e do Adolescente, o vínculo de adoção se constitui por

- A) sentença judicial.
- B) ato particular registrado em cartório.
- C) documento contratual.
- D) ato administrativo.

Conhecimentos Específicos

Questão 21

Milhares de pessoas ficam doentes por comerem alimentos contaminados. Devido a isso, temos que cumprir as regras da vigilância sanitária, para termos alimentos seguros.

Em relação às Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), é **CORRETO** afirmar que são provocadas

- A) pelo consumo de alimentos com micróbios prejudiciais à saúde, parasitas ou substâncias tóxicas estão presentes no alimento.
- B) por alimentos pesados, ricos em gorduras saturadas.
- C) por legumes e frutas higienizados com cloro.
- D) pelo consumo de alimentos submetidos a baixas e altas temperaturas.

Questão 22

Associe a **COLUNA I** de acordo com a **COLUNA II** relacionando as boas práticas.

COLUNA I	COLUNA II
1. Evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.	() Contaminação.
2. Práticas de higiene que devem ser exercidas pelos manipuladores englobando a escolha e a compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a venda ao consumidor final.	() Micróbios. () Objetivo das boas práticas. () Boas práticas.
3. Os parasitas, as substâncias tóxicas e os micróbios prejudiciais à saúde entram em contato com o alimento durante a manipulação e o preparo.	
4. Agentes contaminantes que podem se multiplicar rapidamente e causar doenças.	

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

- A) 3 2 4 1.
- B) 4 2 3 1.
- C) 4 3 1 2.
- D) 3 4 1 2.

Questão 23

Em relação aos micróbios, assinale a alternativa **INCORRETA**.

- A) Existem mais micróbios em uma mão suja do que pessoas em todo o planeta.
- B) Amebas, giárdia e vermes são micróbios que podem causar doenças veiculadas por alimentos.
- C) Os micróbios são microorganismos conhecidos como vírus, fungos e bactérias.
- D) Os micróbios podem ser úteis, utilizados no processo de fermentação para a fabricação de bebidas, iogurtes e queijos.

Questão 24

Em relação à multiplicação de micróbios nos alimentos, assinale a alternativa **INCORRETA**.

- A) Macarrão cru é de fácil contaminação por micróbios devido a suas características.
- B) Quando encontram condições ideais, os micróbios se multiplicam rapidamente.
- C) Os micróbios prejudiciais à saúde podem se multiplicar entre 5°C e 60°C, chamada zona de perigo
- D) Carne, iogurte e presuntos são suscetíveis à contaminação e são conhecidos como alimentos perecíveis devidos as suas características.

Questão 25

O manipulador de alimentos é a pessoa que lava, descasca, rala, cozinha, ou seja, prepara os alimentos. Devido a isso, deve ter vários cuidados com a higiene.

Assinale a alternativa que apresenta a prática **CORRETA** a ser adotada pelo manipulador de alimentos.

- A) Usar cabelos presos e cobertos com redes ou toucas, porque cabelos caem raramente e não possuem contaminantes.
- B) O uniforme pode ser usado em qualquer local, porque o uniforme pode servir de transporte de micróbios patogênicos para o interior da área de preparo de alimentos.
- C) Estar sempre limpo e tomar banho diariamente porque há micróbios espalhados por todo o corpo.
- D) Usar brincos, alianças e outros adornos por que os adornos podem acumular sujeiras e ainda podem cair sobre os alimentos.

Questão 26

As mãos são um dos maiores transportes de contaminantes e devem se higienizadas corretamente.

São procedimentos adequados para a higiene das mãos, **EXCETO**:

- A) Utilizar água corrente para lavar as mãos.
- B) Secar bem as mãos com toalhas de pano.
- C) Esfregar a palma e o dorso das mãos com sabonete líquido, inclusive as unhas e os espaços entre os dedos, por aproximadamente 15 segundos.
- D) Enxaguar bem com água corrente as mãos, retirando todo o sabonete.

Questão 27

Relacione as colunas abaixo de acordo com os cuidados necessários a ser tomados com ingrediente usados no preparo de alimentos.

Relacione a **COLUNA I**, que apresenta o que fazer com a **COLUNA II** que apresenta o porque fazer.

COLUNA I

COLUNA II

- | | | |
|--|-----|--|
| 1. Comprar ingredientes em estabelecimentos limpos, organizados e confiáveis. | () | Embalagens não higienizadas antes de abrir podem contaminar os alimentos. |
| 2. Armazenar imediatamente os produtos refrigerados e congelados e, depois, os não perecíveis. | () | Fornecedores também devem atender a boas práticas. |
| 3. Limpar as embalagens antes de usar. | () | Para evitar contaminação, os alimentos devem ser acondicionados em local e temperatura corretas. |
| 4. Não usar ou comprar produtos com embalagens danificadas. | () | A embalagem é uma importante proteção dos alimentos. |

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

- A) 3 2 4 1.
- B) 4 2 3 1.
- C) 4 3 1 2.
- D) 3 1 2 4.

Questão 28

Analise as seguintes afirmativas sobre como transportar alimentos e assinale com **V** as **verdadeiras** e com **F** as **falsas**.

- () Armazenar os alimentos a serem transportados em vasilhames abertos.
- () Os veículos utilizados para transporte devem ter cobertura para proteção dos vasilhames e devem estar limpos.
- () Os vasilhames devem estar identificados apenas com o nome do alimento e a data de validade.
- () Se o transporte for demorado, devem ser utilizadas caixas térmicas apropriadas.

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

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

Questão 29

Em relação ao preparo com as regras corretas de higiene, assinale a **INCORRETA**.

- A) Lavar as mãos antes de preparar alimentos e depois de manipular alimentos crus.
- B) O alimento deve ser bem cozido em altas temperaturas, de forma que todas as partes do alimento atinjam, no mínimo, a temperatura de 55°C.
- C) Evitar contatos de alimentos crus e cozidos.
- D) Alteração da cor, cheiro ou sabor, formação de espuma ou fumaça são indicativos de necessidade de troca de óleos e gorduras.

Questão 30

Assinale a alternativa em que é apresentada **CORRETAMENTE** o conceito de Manual de Boas Práticas.

- A) Documento que descreve passo a passo como executar as tarefas no estabelecimento. É como uma ficha técnica que deve ser seguida rigorosamente para que tudo saia bem. Destaca as etapas das tarefas e os responsáveis pela sua execução.
- B) Documento que descreve o trabalho executado no estabelecimento e a forma correta de fazê-lo. Nele pode ter informações gerais de como é feita a limpeza, controle de pragas, da água utilizada, procedimentos de higiene, controle de saúde de funcionários, destino do lixo e produção de alimentos seguros.
- C) Documento que descreve o trabalho dos envolvidos na montagem de restaurantes que trabalham com alimentos fornecidos de maneira adequada.
- D) Documento que descreve, passo a passo, a rotina que deve ser seguida durante toda a limpeza da cozinha e do salão.

Questão 31

Em um jantar formal, quando temos convidados, temos que definir os lugares à mesa.

Assinale a alternativa em que se apresenta **CORRETAMENTE** o nome do responsável por indicar previamente os lugares dos convidados.

- A) Anfitrião.
- B) Maitre.
- C) Mordomo.
- D) Anfitriã.

Questão 32

Segundo a etiqueta quem é a primeira pessoa a sentar-se a mesa é

- A) a anfitriã.
- B) o anfitrião.
- C) o convidado ilustre.
- D) quem for mais rápido.

Questão 33

De acordo com os padrões de etiqueta, á mesa, todos os assentos estão ocupados corretamente, **EXCETO** em:

- A) O convidado de honra senta-se à direita da anfitriã.
- B) A convidada de honra senta-se à esquerda do anfitrião.
- C) Os casais convidados são separados em diagonal.
- D) O casal de anfitriões senta-se frente a frente.

Questão 34

Quando estiver em um restaurante, ao se passar para a sala de refeições o comensal deve

- A) levar os copos que utilizava no bar.
- B) deixar os copos no bar, para que o garçom leve a mesa os que tiverem bebida.
- C) acabar de beber e se dirigir à mesa.
- D) dispensar a bebida e se dirigir à mesa.

Questão 35

Analise as seguintes afirmativas sobre a rotatividade de assentos e etiqueta a mesa e assinale com **V** as **verdadeiras** e com **F** as **falsas**.

- () Se você é convidado, deve esperar que seu lugar seja designado.
- () É compreensível que os melhores lugares sejam dos anfitriões.
- () É amável ceder os melhores lugares aos convidados.
- () Devem-se intercalar homens e mulheres e separar os casais (principalmente os que já vivem juntos há muito tempo).

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

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

Questão 36

Assinale a alternativa que apresenta corretamente o método mais usual, quando um casal que está sozinho e vai ocupar uma mesa deve se sentar.

- A) Lado a lado.
- B) Bem próximos, mas, sem contato visual direto.
- C) O mais distante que for possível, mas com bom contato auditivo.
- D) Face a face ou em ângulo reto.

Questão 37

Quando se chega a um restaurante ou jantar e encontra-se pessoas conhecidas, deve-se adotar o seguinte procedimento:

- A) Parar e cumprimentar com aperto de mão.
- B) Cumprimentar sem as mãos, “*en passant*”.
- C) Cumprimentar com beijo no rosto.
- D) Ser discreto e não cumprimentar.

Questão 38

A alimentação pode ser considerada como importante fonte de informações sobre determinado grupo humano, podendo revelar as mais diversas questões de identidade de uma comunidade.

Desta forma é **CORRETO** afirmar que a alimentação

- A) é uma forma de expressão cultural.
- B) é puramente fisiológica.
- C) é igual para todos, para atender as necessidades nutricionais.
- D) não é um fator que impede definir a identidade de uma sociedade.

Questão 39

O *fast food* e a globalização são fatores que massificam o modo de se alimentar no mundo. Devido a isso, a identidade pode ser um atrativo turístico.

Sobre o *fast food*, assinale a alternativa **CORRETA**.

- A) O *fast food*, valoriza a gastronomia regional.
- B) O *fast food*, valoriza os produtos nativos.
- C) O *fast food*, valoriza os métodos de cocção locais.
- D) O *fast food*, prima por restaurante de rede.

Questão 40

Analise as seguintes afirmativas quanto à construção social do gosto e forma de expressão de uma identidade e assinale com **V** as **verdadeiras** e com **F** as **falsas**.

- () Os padrões sociais priorizam, valorizam ou excluem determinados alimentos.
- () Convenções sociais como *status* social e modismos também influenciam o gosto alimentar.
- () A escolha de alimentos não se reflete no poder aquisitivo.
- () Refeições rápidas e práticas demonstram o modo de vida de sociedades medievais.

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

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

Questão 41

No turismo gastronômico, o momento da alimentação representa o contato com o outro, com uma nova cultura, uma nova identidade.

Sobre essa afirmativa é **CORRETO** afirmar que

- A) a gastronomia internacional traz o conforto necessário.
- B) a gastronomia regional torna-se um diferencial.
- C) a gastronomia contemporânea é a experiência mais desejada.
- D) os pratos muito gordurosos podem comprometer a experiência.

Questão 42

Relacione as colunas de acordo com os conceitos da capacitação de manipuladores de alimentos.

COLUNA I

1. Higienização.
2. Esterilização.
3. Antissepsia.
4. Assepsia.

COLUNA II

- () Procedimento usado para evitar uma nova contaminação.
- () É o mesmo que sanificação ou desinfecção. Refere-se à pele ou à mucosa dos seres vivos.
- () Processo que elimina todos os contaminantes.
- () Processo que inclui limpeza (lavagem) e sanificação (desinfecção).

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

- A) 3 2 4 1.
- B) 4 2 3 1.
- C) 4 3 2 1.
- D) 3 4 1 2.

Questão 43

Produtos químicos usados na lavagem e desinfecção de ambientes, genericamente representados por detergentes e sanificantes, com fabricação e comercialização regulados pela Anvisa são:

- A) Saponificantes.
- B) Saneantes.
- C) Quelantes.
- D) Enxaguantes.

Questão 44

Substâncias químicas, cuja função é a remoção de resíduos aderidos a superfícies com tipo específico para cada tipo de resíduo, são

- A) detergentes.
- B) sabão.
- C) flanela.
- D) ácido clorídrico.

Questão 45

Dentre os procedimentos de higienização, cada material ou superfície tem uma maneira adequada de higienização. Porém qualquer superfície higienizada por métodos manuais ou mecânicos passam por cinco fases.

São elas:

- A) Lavagem, enxágue, sanificação e segunda lavagem e secagem.
- B) Remoção de resíduos, sanificação, lavagem, enxágue e secagem.
- C) Lavagem, enxágue, segunda lavagem, sanificação e secagem.
- D) Remoção de resíduos, lavagem, enxágue, sanificação e segundo enxágue.

Questão 46

Quanto à higiene das caixas de gordura, assinale a alternativa **INCORRETA**.

- A) Recolher 60% da gordura com pá adequada.
- B) Esfregar com vassoura ou escova.
- C) Enxaguar com água.
- D) A vassoura ou escova utilizada na limpeza deve ser exclusiva para esse fim.

Questão 47

Retirar o excesso de resíduos, usar esponja para lavar com água e detergente neutro, enxaguar, se possível, com água morna, pulverizar ou deixar de molho em álcool 70% ou produto específico, de acordo com orientações do fabricante, verificar a necessidade de enxágue, de acordo com as orientações do fabricante do produto específico, escorrer, deixar secar ao natural e guardar em local limpo e organizado é o método correto de higienização de

- A) equipamento.
- B) ralos.
- C) utensílios.
- D) bancadas.

Questão 48

Para uma higienização correta da cozinha, é recomendável iniciar a limpeza

- A) pelo piso terminando nos lugares mais altos.
- B) nos lugares mais altos terminando pelo piso.
- C) nos balcões e bancadas.
- D) nos ralos.

Questão 49

Sobre a diluição de produtos de limpeza, assinale a alternativa **INCORRETA**.

- A) Respeitar a concentração estabelecida pelo fabricante.
- B) Colocar água no produto de limpeza.
- C) Colocar o produto de limpeza na água.
- D) Nunca colocar água no produto de limpeza.

Questão 50

Na condição de POP, a higienização de superfícies, equipamentos e móveis deve ser gerenciado. Os principais itens a serem controlados dizem respeito à

- A) fiscalização de pessoal, a regras de APPC e ao controle de pragas.
- B) aquisição de cloro ativo, à liberação de flanelas e panos, ao controle de misturas.
- C) fiscalização de processos, à compra de vassouras, a limpeza de ralos.
- D) aquisição de saneantes, à disponibilidade de produtos e utensílios de higienização, e a procedimentos de higienização propriamente ditos.

Questão 51

O fator de correção é

- A) a relação entre o peso bruto é o peso limpo do alimento.
- B) o fator que corrige os sabores dos alimentos.
- C) o fator relacionado à hidratação dos alimentos.
- D) o fator relacionado a perda de nutrientes dos alimentos.

Questão 52

Ao comprarmos um *filé-mignon* bruto com 2.300g, após a limpeza temos 1.800g. Sabendo que o fator de correção para limpeza do *filé-mignon* corresponde ao peso limpo sobre o peso bruto.

Qual o fator de correção para o *filé-mignon*?

- A) 1,28.
- B) 2,28.
- C) 3,28.
- D) 4,28.

Questão 53

Em 200g de *filé-mignon* cru, após grelhado, há perda e ele fica com 160 g. Logo, o índice de cocção corresponde ao peso cru sobre o grelhado (cozido).

Qual o índice de cocção para o *filé-mignon* grelhado é

- A) 3,25.
- B) 2,25.
- C) 1,25.
- D) 2,26.

Questão 54

Segundo as tabelas de fator de correção de limpeza e cocção, o peixe Robalo tem fator de correção igual a 1,42 e índice de cocção igual 1,20.

Para servir 200g de robalo limpo e grelhado no prato do cliente precisamos de quanto de Robalo bruto?

- A) 310,8g.
- B) 32,8g.
- C) 330,8g.
- D) 340,8g.

Questão 55

A principal preocupação de um dono de restaurante é garantir a qualidade dos produtos. Dessa forma, assinale a alternativa que apresenta a mais importante característica da ficha técnica.

- A) Padronização do produto final.
- B) Fator de correção do produto final.
- C) Tempero do produto final.
- D) Cor do produto final.

Questão 56

São objetivos de uma ficha técnica, **EXCETO**:

- A) Precificação.
- B) Padronização.
- C) Modo de preparo.
- D) Índice de hidratação.

Questão 57

Assinale a alternativa em que se apresente uma conceituação que equivale à conceituação de custo total.

- A) Custo fixo.
- B) Custo variado.
- C) Soma do custo unitário de produção com despesa fixa unitária.
- D) Custo unitário de produção menos a despesa fixa unitária.

Questão 58

Compõem o custo total, **EXCETO**:

- A) Custos diretos que incidem sobre o produto.
- B) Custos indiretos que incidem sobre o produto.
- C) Despesas diretas e indiretas que incidem sobre o produto.
- D) Despesas variáveis de venda como impostos e contribuições financeiras.

Questão 59

O cálculo do ponto de equilíbrio deve ser perseguido mensalmente. Assinale a alternativa em que é apresentada a causa de se realizar essa ação.

- A) É o momento em que os custos variáveis foram pagos e se inicia a formação do lucro.
- B) É o momento em que os custos fixos foram pagos e se inicia a formação do lucro.
- C) É o momento em que os custos fixos e variáveis foram pagos e se inicia a formação do lucro.
- D) É o momento em que os impostos foram todos quitados.

Questão 60

São características do cardápio, **EXCETO**:

- A) Estar dividido harmoniosamente de acordo com o tipo de preparo.
- B) Apresentar preços de forma clara, e nunca rasurados ou sobrepostos.
- C) Servir como veículo publicitário, trazendo, dessa forma, lucros extras para o estabelecimento.
- D) Visual adequado com a finalidade e decoração do estabelecimento.

Questão 61

Por que devemos levar a sazonalidade em consideração para a elaboração do cardápio?

- A) Porque produtos enlatados tem maior durabilidade.
- B) Porque produtos importados dependem muito da sazonalidade.
- C) Porque produtos do interior são mais frescos e gostosos.
- D) Porque produtos da época são mais baratos e têm mais qualidade.

Questão 62

A sazonalidade interfere diretamente no cardápio e, inclusive, colabora para melhorar lucratividade.

Estão de acordo com a sazonalidade, **EXCETO**:

- A) Estocar polpas de frutos para sucos pode ser vantajoso no período de entressafra.
- B) Escolher vegetais folhosos da época.
- C) Pescados que tem a pesca proibida na época de reprodução devem ser substituídos.
- D) O cardápio deve ser imutável, para que o cliente sempre saiba o que vai encontrar no restaurante.

Questão 63

Assinale a alternativa em que é apresentado o conceito de hospitalidade.

- A) Viajar e se hospedar por mais de um dia.
- B) Receber bem, ser hospitaleiro, possuir estrutura e rede de serviços que visa atender à demanda turística e a demanda de lazer e de eventos.
- C) Cardápio diferenciado para gastronomia hospitalar.
- D) Viajar por lazer férias ou feriado.

Questão 64

De acordo com o eixo cultural que delinea a hospitalidade por meio dos eixos de tempo e espaço, é **INCORRETO**

- A) recepcionar.
- B) viajar.
- C) alimentar.
- D) entreter.

Questão 65

De acordo com a tipologia de restaurantes, um restaurante caracterizado por um grande *chef*, que cria pratos personalizados, o sistema de serviços se baseia no “menu de confiança” onde se come a sugestão do *chef*, que espera e confere a opinião de sua escolha. Não importa a origem do prato (de que país), mas se a comida for preparada por um grande nome. O preço é alto, o público visado é de alto poder aquisitivo. As pessoas que o buscam, procuram por *status* e diferenciação, pois esse tipo de restaurante é considerado de “grife” (comida assinada).

Esse restaurante é

- A) gastronômico.
- B) internacional.
- C) clássico.
- D) tradicional.

Questão 66

Restaurantes encontrados nos grandes hotéis e locais badalados oferecem cardápio conhecido internacionalmente. Não incentivam a criatividade na culinária, pois trabalham pratos advindos da culinária típica de diversos países. O preparo dos pratos deve ser o mesmo em qualquer parte do mundo, pois o cliente, na maioria das vezes, busca por sabores que já conhece, gerando, assim, uma sensação de segurança por parte do cliente e de nostalgia de casa, pois nada muda. Ex: creme de aspargos, *steak au poivre*, frango grelhado c/ batata ao vapor, etc.

De acordo com essa tipologia, esses restaurantes são definidos como

- A) especiais.
- B) gastronômicos.
- C) tradicionais.
- D) internacionais.

Questão 67

O turismo acontece decorrente das mais variadas formas de atrativo para sua realização. A necessidade de se alimentar é básica e indispensável, independente do tipo de atrativo e, ao mesmo tempo, a busca por novos sabores e cores acaba favorecendo a atividade turística.

De acordo com a interação entre gastronomia e turismo, é **CORRETO** afirmar que a gastronomia

- A) é um importante atrativo cultural para o turismo.
- B) não é considerada um produto turístico.
- C) é denominada patrimônio material no turismo.
- D) visa apenas saciar a fome do turista.

Questão 68

A gastronomia brasileira pode ser identificada, **EXCETO**, por

- A) influências indígenas, das quais foi herdado o hábito alimentar da mandioca e seus derivados.
- B) influência africana no consumo de inhame e do dendê.
- C) influência portuguesa através dos doces com ovos.
- D) influência africana, no consumo de frituras, cozidos, sopas e refogados.

Questão 69

Assinale a alternativa em que é apresentada a conceituação **CORRETA** de *sous-vide*.

- A) Cocção a vácuo a baixa temperatura, em que os alimentos são embalados a vácuo. em sacos plástico de três camadas, impermeáveis e hermeticamente fechados.
- B) Cocção ao *papillote* em alta temperatura, em que os alimentos são envelopados em papel manteiga.
- C) Cocção em água fervendo onde o alimento é embalado com papel laminado.
- D) Cocção através de microondas.

Questão 70

Alimentos ao natural, preparados e cozidos de maneira convencional, são divididos em porções, acondicionados em embalagens descartáveis ou em recipientes adequados e padronizados, resfriados e estocados em baixa temperatura (0°C a 3°C). Devem ser regenerados antes do consumo.

O texto se refere ao método de cocção contemporâneo conhecido como

- A) *cap cold*.
- B) convecção.
- C) *cook-chill*.
- D) *sous-vide*.

Questão 71

Quanto ao conceito de hospitalidade, é **CORRETO** afirmar que estudos atuais destacam que hospitalidade

- A) se limita a empresas que oferecem serviços de hospedagem
- B) se limita a empresas que oferecem serviços de alimentos e bebidas
- C) se limita a empresas que oferecem serviços de alimentos e bebidas e hospedagem.
- D) não se limita a empresas que oferecem serviços de alimentos e bebidas e hospedagem e que esse conceito está fortemente ligado ao turismo, mas não se prende a ele, sendo a hospitalidade ainda maior que este.

Questão 72

Assinale a alternativa em que se apresentam os tipos existentes de hospitalidade.

- A) Doméstica, pública, comercial e virtual.
- B) Doméstica, pública, comercial e animal.
- C) Inversa, pública, vendida e virtual.
- D) Vegetal, pública, comercial e virtual.

Questão 73

Existem duas escolas teóricas sobre a hospitalidade, a europeia (principalmente francesa) e a norte-americana, entre as duas existe um conflito de interesses.

Assinale a alternativa **CORRETA** em que se apresenta a causa desse conflito.

- A) Escola francesa interessa-se pela hospitalidade doméstica; e pública e a americana, pela comercial.
- B) Escola francesa interessa-se pela hospitalidade comercial; e pública e a americana, pela doméstica.
- C) Escola francesa interessa-se pela hospitalidade comercial; e doméstica e a americana, pela pública.
- D) Escola francesa interessa-se pela hospitalidade comercial; e a americana, pela pública e doméstica.

Questão 74

A relação existente entre gastronomia e turismo é muito estreita devido

- A) ao ato de servir alimentos e bebidas não ser uma ação hospitaleira.
- B) ao ato de servir alimentos e bebidas ser simplesmente comercial.
- C) ao ato de servir alimentos e bebidas ser uma ação hospitaleira.
- D) ao ato de servir alimentos e bebidas ser de alto risco sanitário.

Questão 75

Relacionando gastronomia e turismo, é **CORRETO** afirmar que

- A) turistas não viajam com o intuito de conhecer a gastronomia.
- B) a gastronomia sempre é o maior motivador do turismo.
- C) a gastronomia nunca é o maior motivador do turismo.
- D) a gastronomia de um destino turístico constitui em um forte atrativo motivador do turismo.

Questão 76

São todos métodos de cocção em calor seco, **EXCETO**:

- A) Grelhar.
- B) Fritar.
- C) Assar.
- D) Branquear.

Questão 77

São todos métodos de cocção em calor úmido, **EXCETO**:

- A) Refogar.
- B) Estufar.
- C) Assar.
- D) Brasear.

Questão 78

Analise as seguintes afirmativas quanto às técnicas ou métodos de cocção assinale com **V** as **verdadeiras** e com **F** as **falsas**.

- () A técnica e a cocção adequada são essenciais para o sucesso do prato.
- () Saltear é cozinhar em pouca gordura, sempre em movimento.
- () Frigir é cozinhar em muita gordura, por imersão.
- () Ao grelhar, o calor vem de cima e não é distribuído uniformemente.

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

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

Questão 79

Relacione a **COLUNA I** que apresenta as técnicas de cocção, com suas respectivas características na **COLUNA II**.

COLUNA I	COLUNA II
1. Envolver peças de carne com um elemento gorduroso.	() Saltear.
2. Introduzir um elemento gorduroso, utilizando agulhas próprias em uma peça de carne, a fim de lhe conceder umidade.	() Lardear.
3. Cozinhar com pouquíssima gordura, sempre em movimento, em frigideiras próprias.	() Fritar.
4. Cozinhar em óleo por imersão.	() Bardar.

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

- A) 3 2 4 1.
- B) 4 2 3 1.
- C) 4 3 1 2.
- D) 3 4 1 2.

Questão 80

São métodos de cocção contemporâneos, **EXCETO**:

- A) Microondas.
- B) Escalfar.
- C) Forno Combinado.
- D) Indução halogênica.

FOLHA DE RESPOSTAS (RASCUNHO)

01	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
09	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

28	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
31	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
32	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
33	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
34	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
35	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
36	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
37	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
38	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
39	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
40	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
41	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
42	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
43	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
44	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
45	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
46	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
47	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
48	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
49	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
50	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
51	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
52	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
53	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
54	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

55	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
56	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
57	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
58	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
59	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
60	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
61	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
62	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
63	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
64	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
65	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
66	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
67	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
68	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
69	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
70	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
71	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
72	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
73	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
74	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
75	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
76	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
77	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
78	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
79	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
80	A	B	C	D
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

AO TRANSFERIR ESSAS MARCAÇÕES PARA A FOLHA DE RESPOSTAS, OBSERVE AS INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS DADAS NA CAPA DA PROVA.

USE CANETA ESFEROGRÁFICA AZUL OU PRETA.

**ATENÇÃO:
AGUARDE AUTORIZAÇÃO
PARA VIRAR O CADERNO DE PROVA.**