



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO
CONCURSO PÚBLICO PARA PROFESSOR DE ENSINO BÁSICO, TÉCNICO E TECNOLÓGICO
EDITAL Nº 125/2016-GR

PROVA ESCRITA PARA O EIXO PROFISSIONAL

**TURISMO, HOSPITALIDADE
E LAZER**
(OPÇÃO 123)

INFORMAÇÕES AO CANDIDATO

Você está recebendo:

- um Caderno de Provas
- um Cartão-Resposta.

CADERNO DE PROVAS

O Caderno de Provas contém, numeradas, 40 (quarenta) questões, sendo 10 (dez) questões de Conhecimentos Pedagógicos e 30 (trinta) de Conhecimentos Específicos, apresentadas no formato de múltipla escolha. Cada questão possui cinco alternativas, das quais **apenas uma** corresponde à resposta correta. Verifique se o seu caderno está completo.

CARTÃO-RESPOSTA

Na parte superior do Cartão-Resposta, estão impressos: o nome do candidato, o número do documento de identidade e a área de atuação a que concorre. Confira seus dados. Qualquer irregularidade comunique ao fiscal.

Leia atentamente as instruções de preenchimento contidas no Cartão-Resposta.

Em hipótese alguma, dobre, amasse ou rasure o Cartão-Resposta.

Não marque mais de uma resposta para a mesma questão, pois, se assim proceder, esta será anulada.

O Cartão-Resposta não poderá ser substituído.

OBSERVAÇÕES:

1. Não caberá aos fiscais dirimir quaisquer dúvidas sobre o conteúdo da Prova Escrita.
2. A Prova Escrita tem duração de 04 (quatro) horas. Por razões de segurança do Concurso, o candidato só poderá deixar o recinto da prova após, no mínimo, uma hora do seu início.
3. Os 03 (três) últimos candidatos deverão permanecer na sala de prova até que todos tenham terminado, podendo dela retirar-se concomitantemente.
4. O Caderno de Provas e o Cartão-Resposta deverão ser devolvidos ao fiscal da sala.

CONHECIMENTOS PEDAGÓGICOS

01. Estudos sobre o Pensamento Pedagógico Brasileiro nos colocam diante de diferentes tendências pedagógicas que consolidaram o processo educativo no Brasil. Ao longo do tempo, tais tendências estiveram sob influência de acontecimentos diversos, advindos dos campos: econômico, social, cultural e educacional, que apontavam para outros arranjos pedagógicos. Sobre a Tendência Tradicional, é CORRETO afirmar que
- I. tem bases filosóficas no Humanismo Tradicional e toma a Psicologia Inatista como referência.
 - II. tem Johann Friedrich Herbart como seu principal precursor.
 - III. surge, no Brasil, com o advento da República; seus precursores são Johann Friedrich Herbart e John Dewey.
 - IV. sua prática pedagógica é centrada na figura docente, tem nascedouro no catolicismo, foi implantada no Brasil pelos padres jesuítas.
 - V. sua prática pedagógica se caracteriza, sobretudo, pelo reconhecimento das experiências e vivências dos alunos, considerando seus conhecimentos prévios.

Estão CORRETAS, apenas:

- a) II, V e III.
 - b) I, IV e III.
 - c) I, II e IV.
 - d) I, II e III.
 - e) II, III e V.
02. As tendências pedagógicas contribuem para a compreensão e orientação da prática educativa, considerando como critério a posição que cada tendência adota em relação às finalidades sociais da escola. Essas concepções foram organizadas em dois grandes grupos: a pedagogia liberal e a pedagogia progressista.
- Analise as diversas tendências pedagógicas e faça as devidas correspondências, considerando suas respectivas características.
- I. Tendência liberal tradicional.
 - II. Tendência liberal renovada progressivista.
 - III. Tendência liberal renovada não-diretiva.
 - IV. Tendência liberal tecnicista.
 - V. Tendência progressista libertadora.
 - VI. Tendência progressista libertária.
 - VII. Tendência progressista crítico-social dos conteúdos.
- () A principal função social da escola refere-se à apropriação do saber, uma vez que, ao garantir um ensino de qualidade, serve aos interesses populares e consolida o papel transformador da escola.
- () O reconhecimento da autoridade do professor pressupõe uma atitude passiva e receptiva do estudante, especialmente no que se refere aos conhecimentos transmitidos como verdades absolutas.
- () Considera que a educação escolar objetiva organizar o processo de aquisição de habilidades, atitudes e conhecimentos mediante técnicas específicas, com ênfase no uso de tecnologias educacionais.

- () Privilegia métodos de ensino fundamentados em experiências e na solução de problemas, defendendo a premissa “*aprender fazendo*”, sendo papel da escola adequar as necessidades individuais ao meio social.
- () A função da escola reside em promover uma educação que transforme a personalidade dos estudantes em um sentido libertário e autogestionário, sendo a autogestão conteúdo e método, cabendo ao professor o papel de orientador.
- () Voltada para a formação de atitudes, enfatiza mais as questões psicológicas do que as pedagógicas ou sociais, sendo, portanto, centrada no estudante e no estabelecimento de um clima favorável a uma mudança no indivíduo.
- () Estudantes e professores problematizam o cotidiano e, extraíndo conteúdos de aprendizagem, atingem um nível de consciência da realidade a fim de nela atuarem na perspectiva de sua transformação.

A sequência correta dessa caracterização, de cima para baixo, é:

- a) III, V, VI, I, II, IV e VII.
- b) I, II, V, VI, III, IV e VII.
- c) II, V, VII, III, I, IV e VI.
- d) VII, VI, IV, V, III, II e I.
- e) VII, I, IV, II, VI, III e V.

03. Considere o texto abaixo:

“O processo didático se explicita pela ação recíproca de três componentes – os conteúdos, o ensino e a aprendizagem – que operam em referência a objetivos que expressam determinadas exigências sociopolíticas e pedagógicas, e sob um conjunto de condições de uma situação didática concreta (fatores sociais circundantes, organização escolar, recursos materiais e didáticos, nível socioeconômico dos alunos, seu nível de preparo e desenvolvimento mental, relações professor-aluno, etc.)”.

LIBÂNEO, José Carlos. **Didática**. São Paulo: Cortez, 1994.

A esse respeito, analise as afirmações a seguir.

- I. A aprendizagem é o resultado da transmissão e da recepção de conhecimentos organizados e executados pelo professor sob determinadas condições técnicas.
- II. O processo de ensino realiza a mediação escolar, articulando objetivos, conteúdos e métodos às condições concretas das situações didáticas.
- III. Os conteúdos, mesmo desvinculados dos objetivos, são suficientes para efetivação do trabalho docente e asseguram a assimilação de habilidades e conhecimentos.
- IV. O ensino é a atividade docente de organização, seleção e explicação dos conteúdos e de organização das atividades de estudo, tendo em vista a aprendizagem ativa dos estudantes.
- IV. Conteúdos, objetivos e métodos constituem uma unidade, não podendo ser considerados isoladamente, sendo o ensino inseparável das condições concretas de cada situação didática.

Estão corretas, apenas:

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

04. Estudos atuais, no campo dos saberes escolares, apontam para a exaustão e a superação da organização curricular fragmentada e descontextualizada, bem como para a perspectiva interdisciplinar como exigência do mundo contemporâneo. Assinale a opção que apresenta características referentes à perspectiva interdisciplinar.

- a) extinção das disciplinas curriculares.
- b) promoção permanente do diálogo entre diferentes campos do saber.
- c) integração de duas ou mais disciplinas curriculares.
- d) sobreposição das disciplinas curriculares.
- e) justaposição de duas ou mais disciplinas curriculares.

05. O Exame Nacional do Ensino Médio – ENEM – assume, atualmente, as seguintes funções avaliativas: a) avaliação sistêmica, ao subsidiar a formulação de políticas públicas; b) avaliação certificatória, ao aferir conhecimentos para aqueles que estavam fora da escola; c) avaliação classificatória, em relação ao acesso ao ensino superior, ao difundir-se como mecanismo de seleção entre as instituições de ensino superior, articulado agora, também, ao Sistema Unificado de Seleção (SISU). A edição 2016 atingiu mais de oito milhões de inscritos. Costumeiramente são produzidos Relatórios Pedagógicos pelo INEP, após a diagnose dos resultados individuais e globais. Tais documentos revelam os perfis socioeconômicos dos inscritos, além de trazer significativas informações sobre as culturas e as práticas curriculares que regulam e ambientam essa oferta de ensino. Diante do exposto, é correto AFIRMAR que:

- I. os indicadores apontados nos Relatórios Pedagógicos oferecem relevantes subsídios para a reformulação do Ensino Médio no Brasil.
- II. o processo avaliativo demandado pelo exame auxilia as ações de estudantes, pais/mães, professores, pesquisadores, gestores e dirigentes das instituições escolares envolvidas nesse processo, oferecendo subsídios à (re)elaboração do Projeto Político Pedagógico, bem como outras ações de planejamento da instituição escolar.
- III. a avaliação sistêmica, demandada pelo exame, deverá propiciar a criação de um ranking para divulgar a qualidade de ensino das instituições que lecionam Ensino Médio no Brasil.
- IV. o referido processo avaliativo fomenta reflexões acerca das políticas e práticas curriculares que envolvem o Ensino Médio no Brasil, além de oferecer condições para a autoavaliação dos envolvidos no processo de ensino e de aprendizagem.
- V. o referido processo avaliativo atenderá, sobretudo, a sua função precípua que é promover a seleção para o ingresso no Ensino Superior, principalmente nas instituições públicas.

Estão CORRETAS, apenas:

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

06. O Projeto Político Pedagógico de uma escola elegeu a concepção da avaliação formativa-reguladora como uma de suas diretrizes pedagógicas, conforme os pressupostos teóricos recorrentes na literatura pertinente. Os professores, ao materializarem tais pressupostos na sua prática pedagógica, são coerentes ao afirmar que:

- a) a sua prática pedagógica, especialmente no que se refere aos processos avaliativos, pouca ou nenhuma relação tem com as opções política e ideológica presentes na escola, na sala de aula e no sistema educativo.
- b) o papel da escola é preparar para o mundo do trabalho, formando sujeitos competentes, competitivos e consumidores, cabendo à avaliação medir os conhecimentos aprendidos e, a partir dos resultados de testes e provas, decidir pela aprovação ou reprovação.
- c) a sua concepção de avaliação requer uma metodologia que utilize uma diversidade de instrumentos avaliativos com os quais possam mensurar as aprendizagens dos estudantes e a tomada de decisão sobre processos de aprovação e reprovação.
- d) a avaliação pressupõe a opção por uma prática educativa em que é responsabilidade da escola ensinar e do aluno aprender, sendo tarefa da escola quantificar a aprendizagem dos estudantes.
- e) o processo de avaliação da aprendizagem é processual e contínuo, subsidiando e regulando a prática pedagógica do professor desde o planejamento até a execução do ensino, na perspectiva de orientar uma intervenção didática qualitativa e contextualizada.

07. D. Sara reside e trabalha na periferia da região metropolitana de Recife e tem dois filhos. O mais velho terminou o Ensino Fundamental e necessita de uma vaga no Ensino Médio em uma escola pública e gratuita para dar continuidade aos estudos. Depois de percorrer várias escolas no bairro onde mora e em outros bairros próximos, D. Sara não conseguiu vaga no Ensino Médio. Vendo o risco de seu filho ficar sem estudar, D. Sara foi orientada a buscar a garantia do direito social à educação junto ao Poder Público. Para tanto, utilizou como fundamento para sua exigência o que preconiza a Constituição Federal (CF), conforme segue.

- I. O atendimento à educação obrigatória, inclusive do Ensino Médio, é direito subjetivo, cabendo ao Poder Público a obrigatoriedade de ofertá-la para todos.
- II. A Educação Básica é obrigatória e gratuita dos 4 (quatro) aos 17 (dezessete) anos, o que inclui, necessariamente, a oferta do Ensino Médio para todos os cidadãos.
- III. A educação é direito de todos e dever do Estado e da família, mas a Lei prevê apenas a progressiva extensão da obrigatoriedade e gratuidade ao Ensino Médio.
- IV. O não oferecimento ou a oferta irregular do Ensino Médio importam a responsabilização da autoridade competente, que é obrigada a providenciar o atendimento.
- IV. O Ensino Médio, como etapa final da Educação Básica, prescinde da obrigatoriedade e da gratuidade, não havendo na Constituição Federal qualquer dispositivo que respalde sua oferta nesses termos.

Estão corretas, apenas:

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

08. A atual Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional - LDB, sob o número 9.394/96, também conhecida como Lei Darcy Ribeiro, define as diretrizes gerais da educação brasileira. Por meio do TÍTULO IV, DA ORGANIZAÇÃO DA EDUCAÇÃO NACIONAL, trata, especificamente no art. 13, de incumbências docentes, dentre as quais, destacam-se três:

- I. participar da elaboração da proposta pedagógica do estabelecimento de ensino.
- II. fomentar seu próprio desenvolvimento profissional, permanentemente.
- III. fomentar e promover a articulação entre a escola e a comunidade em geral.
- IV. cumprir os dias letivos e as horas-aula estabelecidas, além de participar integralmente dos períodos dedicados ao planejamento, à avaliação e ao desenvolvimento profissional.
- V. colaborar com as atividades de articulação da escola com as famílias e a comunidade.

Estão CORRETAS, apenas:

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

09. Um gestor de uma escola pública, ao passar pelo pátio, observou um grupo significativo de estudantes debatendo e criticando as condições de estudo e de ensino, além da necessária melhoria da alimentação fornecida. Diante desse cenário, o gestor determinou o fim da reunião e proibiu futuras manifestações.

De acordo com a Lei 8.069, de 13 de julho de 1990, que dispõe sobre a Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA), o gestor deveria:

- a) informar aos estudantes que não será permitido a utilização do tempo pedagógico de aula em reuniões estudantis que pouco ou nada contribuirá para a melhoria das condições da escola.
- b) identificar os estudantes e comunicar aos pais a participação desses discentes no movimento, solicitando a tomada de providências para que não ocorram futuras manifestações.
- c) estimular os estudantes a exercerem o direito de organização e participação no Grêmio Estudantil, de forma a sistematizar o diálogo com a gestão sobre suas reivindicações.
- d) lembrar aos professores que, como responsáveis pelo cumprimento da carga horária, compete a eles a gestão da sala de aula, não devendo permitir a saída de estudantes para reuniões.
- e) advertir os estudantes de que a escola não constitui fórum adequado às suas reivindicações, devendo os mesmos se dirigirem à Secretaria de Educação, único órgão capaz de atendê-las.

10. A Resolução CNE/CEB nº 06, de 20 de setembro de 2012, e o Parecer CNE/CEB nº 11, de 09 de maio de 2012, definem Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Para efeitos dessas Diretrizes, a oferta da educação técnica de nível médio deve ser desenvolvida nas formas articulada e subsequente ao Ensino Médio.

Analise os casos a seguir e identifique as formas de oferta correspondentes.

- I. Paulo terminou o Ensino Médio e, sentindo necessidade de ingressar no mundo do trabalho, resolveu fazer o curso Técnico em Saneamento, com duração de 2 (dois) anos.
- II. Maria, estudante do Curso Técnico em Edificações, iniciou seus estudos no primeiro semestre de 2016, com previsão de término no segundo semestre de 2019, quando receberá o certificado de sua habilitação profissional e, ao mesmo tempo, de conclusão do Ensino Médio.
- III. Fátima resolveu dar prosseguimento a seus estudos, investindo na sua qualificação profissional em um Curso Técnico em Eventos.
- IV. João é um estudante matriculado no Curso Técnico de Nível Médio em Turismo de um *Campus* do IFPE e, ao mesmo tempo, em horários e dias compatíveis, cursa o Ensino Médio em uma escola pública estadual com a qual o IFPE possui convênio.

As formas de oferta são, respectivamente:

- a) Subsequente/ Articulada concomitante/ Articulada integrada com Educação de Jovens e Adultos/ Articulada integrada.
- b) Articulada integrada/ Sequencial/ Integrada ao Ensino Médio no âmbito do PROEJA/ Articulada concomitante.
- c) Articulada concomitante/ Subsequente/ Articulada integrada/ Integrada ao Ensino Médio no âmbito do PROEJA.
- d) Subsequente/ Articulada integrada/ Articulada integrada com Educação de Jovens e Adultos/ Articulada concomitante.
- e) Sequencial/ Subsequente/ Articulada concomitante/ Articulada integrada com Educação de Jovens e Adultos.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

11. A salmonella é considerada um dos mais perigosos microorganismos associados a alimentos, devido à sua endemicidade, taxa de mortalidade e difícil detecção. Sobre salmonella, analise as afirmações abaixo:
 - I. As salmonellas multiplicam-se adequadamente entre temperaturas de 6 graus Celsius até 70 graus Celsius, por isso se torna difícil sua eliminação.
 - II. As salmonellas multiplicam-se de maneira acelerada em maiores concentrações de água livre, por isso os alimentos com maior teor de umidade, como produtos lácteos, ovos, carnes e derivados, podem ser considerados como alimentos que facilitam a sua multiplicação.
 - III. O controle térmico é um dos meios mais eficazes de controle da contaminação por salmonella.
 - IV. A contaminação por salmonella é endêmica exclusivamente das regiões mais frias do país sendo pouco encontrada nas Regiões Nordeste e Norte.
 - V. A salmonella é uma contaminação de fácil percepção por poder ser avistada nos alimentos em formas de colônias coloridas visíveis a olho nu desde o começo de sua multiplicação.

Estão corretas, apenas:

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

12. Em Relação à conservação de alimentos por refrigeração, podemos afirmar que:
- É um processo que restaura a sanidade de alimentos que se encontram em estado de deterioração no momento do início do processo.
 - É um processo de conservação que visa manter a sanidade dos alimentos através da diminuição da velocidade ou inibição de multiplicação de microorganismos presentes.
 - É um processo no qual o alimento fica submetido a temperaturas entre 17 e 9 graus Celsius e mantido em estado refrigerado, evitando-se seu congelamento.
 - É um processo de controle de toxinas tendo em vista que a temperatura de refrigeração destrói as toxinas potencialmente presentes no alimento.
 - É um processo indicado apenas para alimentos com baixo teor de água livre, como farinhas, sal, féculas, entre outros.
13. Dentre os processos atuais de conservação, um dos que tem maior destaque em relação ao custo-benefício é o processo de irradiação iônica, no qual o alimento é exposto durante um tempo controlado a uma irradiação específica segura para o consumo humano. Sobre esse processo, observe as afirmações abaixo:
- A irradiação iônica é utilizada tanto para eliminar os microorganismos presentes nos alimentos quanto para reduzir sua velocidade de maturação através de alterações em suas características fisiológicas.
 - Apesar de ser considerado um processo seguro, alguns alimentos sofrem alterações sensoriais graves durante o processo de irradiação.
 - Os alimentos irradiados não elevam sua vida útil tendo em vista que o processo de irradiação acelera a putrefação dos mesmos.
 - Alimentos irradiados não podem ser consumidos diretamente in natura, precisando sofrer um processo de cocção para eliminar resíduos do processo de irradiação utilizado nos mesmos.
 - A irradiação de alimentos é um processo que simula o tipo de conservação utilizado primitivamente com a exposição dos alimentos a luz solar.

Estão corretas, apenas:

- I e II.
- I e III.
- II e V.
- III e IV.
- II e IV.

14. Em relação à Reação de Maillard, observe as preposições abaixo:

- É um processo de escurecimento enzimático natural da cocção.
- É a definição do que ocorre ao aquecermos o açúcar para produzir caramelo.
- É uma reação que ocorre entre aminoácidos ou proteínas e os açúcares presentes.
- É um processo de tingimento dos carboidratos através das quebras de pontes de enxofre presentes nos alimentos.
- É um processo acelerado por altas temperaturas que tem, entre suas funções, o desenvolvimento de sabores específicos da preparação.

Estão corretas, apenas:

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

15. Em relação aos cuidados dos manipuladores de alimentos dispostos na RDC 216/04, é correto afirmar que estes profissionais devem

- a) utilizar obrigatoriamente as técnicas de lavagem de mãos correta apenas ao entrar e sair da área de produção e ao entrar e sair do expediente de trabalho.
- b) utilizar uniformes produzidos de material apropriado, devendo ser trocados, no mínimo, semanalmente.
- c) utilizar técnicas e postura profissionais para reduzir a possibilidade de contaminação dos alimentos, sendo vedado o uso de adornos, maquiagem e adereços.
- d) fazer uso obrigatório de toucas e redes para cabelos unicamente nos casos de produção de saladas e alimentos que não sofrerão cocção posterior.
- e) poder fazer uso de barba desde que o fato seja comunicado a seu superior imediato.

16. De acordo com James Jay, no livro “Microbiologia de Alimentos”, diversas doenças infecciosas são veiculadas exclusivamente pelo consumo de alimentos, constituindo-se em grave problema da saúde pública. Esses patógenos alimentares somente vão desenvolver sintomatologia se

- I. sobreviverem à passagem pelo ambiente extremamente ácido do estômago no hospedeiro.
- II. tiverem a capacidade de competir com grande e heterogênea microbiota intestinal, caracterizando o princípio da exclusão competitiva.
- III. não possuírem a capacidade de defender-se dos mecanismos de defesa do hospedeiro, como o tecido linfóide intestinal e a imunidade inata.
- IV. tiverem a capacidade de colonizar os enterócitos para se multiplicarem.
- V. sobreviverem à alta concentração de oxigênio no ambiente gastrointestinal.

Em relação ao que se afirmou acima, estão corretas, apenas:

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

17. A estrutura física, a organização espacial e o layout afetam diretamente o trabalho executado na cozinha. Neste sentido, a área de produção deve ser montada visando otimizar os processos operacionais e melhorar a qualidade de vida durante as jornadas de produção. Em relação à estrutura e ao layout das áreas de produção, observe as proposições a seguir.
- I. O layout da área de produção deve ser montado visando reduzir a movimentação na cozinha, ordenando as praças de acordo com o fluxograma de produção; observando o quantitativo de pias de higiene de mãos presentes; e, finalmente, instalando um sistema de fluxo de lixo que se cruze minimamente com o de produção.
 - II. As estruturas de apoio da cozinha, como os vestiários e dispensas, devem ficar em uma área anexa à cozinha, tendo ligação direta com a mesma, a fim de acelerar o fluxo produtivo do início ao fim de cada expediente, bem como, no caso do vestiário, possuir um banheiro próprio e exclusivo para os trabalhadores da seção.
 - III. As estruturas físicas da área de produção podem ser construídas com qualquer material, sendo este lavável. As superfícies de contato com os alimentos seguem esta mesma normativa.
 - IV. O Sistema de iluminação deve ser instalado visando facilitar o processo produtivo sem alterar as percepções características dos alimentos, e ser também protegido para evitar explosões ou quedas acidentais.
 - V. O sistema de ralos e escoamento presente deve ter uma inclinação adequada sendo conectado diretamente ao sistema de esgotamento e às caixas de gordura, sendo facultado ser tampados ou gradeados.

Estão corretas, apenas:

- a) III e IV.
 - b) I e V.
 - c) II e III.
 - d) I e IV.
 - e) V e IV.
18. No que diz respeito às Boas Práticas de Fabricação (BPF), a RDC nº 216/04 da ANVISA determina que os alimentos preparados e conservados a quente, para serem considerados próprios para consumo, precisam ser mantidos
- a) à temperatura ambiente por até 4 horas.
 - b) abaixo de 55 graus Celsius por um período de até 7 horas.
 - c) a 60 graus Celsius por no máximo 6 horas.
 - d) a pelo menos 75 graus Celsius por até 1 hora.
 - e) abaixo de 10 graus Celsius por no máximo 3 horas.

19. A gastrotecnia estuda as principais características dos alimentos e alterações sofridas pelos processos culinários de forma a melhor preservar o valor nutricional deles. Essa ciência busca informar que:

- I. a fumaça resultante da queima da madeira, além de contribuir com o flavor, possui efeito conservante devido ao calor, à desidratação e à introdução de componentes químicos (fenólicos, formaldeído, ácido acético), e inclusive os esporos de bactérias e fungos se mostram sensíveis a essa técnica.
- II. muitos pigmentos naturais são preservados pelo processamento térmico e alterados quimicamente por mudanças no pH ou por oxidação durante a armazenagem.
- III. o peito das aves é uma região pouco exercitada pelo animal, o que torna a textura dessa carne mais macia, porém com menor suculência em função do baixo teor de gordura.
- IV. a produção de sucos de frutas envolve o procedimento de clarificação com o intuito de diminuir os flavonoides responsáveis pela descoloração e turbidez.
- V. a culinária historicamente usa enzimas naturais como a papaína, bromelina e fucina, como amaciadores de carne, melhorando as características sensoriais e propriedades nutricionais.

Quanto às assertivas acima, estão corretas:

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

20. O calor é um dos principais agentes de transformação dos alimentos, sendo utilizado por todas as culturas de diversas formas. Em relação aos tipos de calor, observe as afirmações abaixo:

- I. O calor é transferido por ondas de energia que vibram em alta frequência, deslocando-se através do espaço.
- II. A transferência de calor ocorre a partir do contato de molécula para molécula.
- III. O calor é transferido através do movimento de fluidos.

Esses conceitos representam, respectivamente, os seguintes tipos de propagação de calor:

- a) condução, convecção e radiação.
- b) condução, radiação e convecção.
- c) convecção, condução e radiação.
- d) radiação, convecção e condução.
- e) radiação, condução e convecção.

21. Ainda observando a segurança na produção de alimentos em Serviço de Alimentação, podemos observar que:

- I. produtos semiperecíveis são produtos alimentícios, alimentos “in natura”, produtos semipreparados ou preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.
- II. a garantia da qualidade, baseada nos princípios das Boas Práticas, tem como objetivo garantir a qualidade e sanidade ao longo do processo e, assim, evitar a rejeição do produto e as perdas financeiras.
- III. perigos químicos são substâncias tóxicas que, quando presentes no alimento, podem causar dano ao consumidor. Em alguns casos, a substância química deriva de um produto utilizado regularmente no serviço de alimentação que, ao ser manuseado inadequadamente, deixa resíduos não esperados no alimento.
- IV. o alérgeno alimentar é qualquer proteína ou carboidrato derivados dos principais alimentos que causam alergias alimentares. Assim, é necessário que o comensal seja informado sobre a composição nutricional por meio da rotulagem.
- V. a ventilação na cozinha deve garantir a renovação do ar e manter o ambiente livre de gases, fumaças, pó, partículas em suspensão, fungos e bactérias, que podem comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos produzidos.

Dentre as proposições acima, estão corretas:

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

22. Segundo Pedro e Maria Izabel Germano, no livro “Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos”, é grande a preocupação com o aumento da ocorrência de doenças transmitidas por alimentos, sobretudo em relação aos patógenos emergentes e reemergentes veiculados por produtos alimentícios.

Em relação à segurança dos alimentos, é correto afirmar que:

- I. os agentes patogênicos de origem alimentar incluem uma variedade de bactérias entéricas, aeróbias e anaeróbias, vírus, parasitas e príons.
- II. os tecidos internos de animais sadios geralmente contêm microbiota no momento do abate. Quando também são encontrados microrganismos nas carnes, no comércio varejista, é porque elas entraram em contato com rotas de contaminação, como o trato gastrointestinal, ambiente de manuseio e armazenamento.
- III. doenças transmitidas por alimento (DTAs) são algumas ocorrências clínicas consequentes da ingestão de alimentos que podem estar contaminados por microrganismos patogênicos (infeciosos, toxinogênicos ou infestantes), toxinas de microrganismos, substâncias químicas, objetos lesivos cuja constituição tem estruturas naturalmente tóxicas, ou seja, são doenças consequentes da ingestão de perigos biológicos, químicos ou físicos presentes nos alimentos.
- IV. os indicadores da qualidade microbiológica de produtos ou vida de prateleira são microrganismos e/ou produtos do seu metabolismo, cuja presença em determinados alimentos e em certos níveis costuma ser utilizada para determinação da vida de prateleira.
- V. as legislações brasileiras que norteiam os serviços de alimentação determinam que a presença de coliformes pode ser utilizada como comprovação de parâmetro de qualidade em água potável, alimentos manipulados, superfícies e utensílios da cozinha.

Quanto as assertivas acima, estão corretas, apenas:

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

23. As técnicas de elaboração de cardápio estão sempre ligadas às necessidades nutritivas dos comensais bem como às adequações necessárias para garantir que essas necessidades sejam cumpridas. Sobre a ingesta diária de caloria, marque V para as proposições Verdadeiras e F para as Falsas.

- () A ingestão de calorias deve ser variada de acordo com uma série de fatores, como idade, sexo, atividade física, situação metabólica, entre outros.
- () Segundo o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), o cálculo do VCT (Valor Calórico Total) em situação normal deve obedecer à seguinte estrutura: 30 - 40% de Carboidrato; 10 - 15% de Lipídio; 50 - 60% de proteína.
- () A pirâmide ou roda alimentar deve ser utilizada para programar refeições mais saudáveis, já que determina os grupos alimentares e a indicação de sua importância dentro da nutrição humana.
- () O grupo de aminoácidos essenciais não sintetizados pelo nosso organismo deve ser ingerido diariamente e facilmente encontrado nos óleos vegetais.
- () Fibras vegetais só podem ser metabolizadas (digeridas) pelo nosso organismo na presença de uma ingestão alta de água, sendo, por isso, indicado um aumento na ingesta de água equivalente à de fibras.
- () Sais minerais e vitaminas são responsáveis por grande parte das reações químicas no nosso corpo, entre elas as de movimento.

A sequência correta, de cima para baixo, é:

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

24. Todo processamento de alimentos envolve uma combinação de procedimentos para atingir as modificações desejadas nas matérias-primas. Essas modificações são convenientemente categorizadas como operações unitárias, pois cada uma possui um efeito específico, identificável e previsível no alimento.

Diante da necessidade do emprego de diferentes procedimentos para garantia da qualidade e inocuidade do alimento, pode-se afirmar que:

- I. uma combinação de irradiação e embalagem com atmosfera modificada tem efeito sinérgico para prolongar a vida de prateleira de frutos, desde que eles estejam na fase de senescência.
- II. o efeito preservativo do processamento com calor se deve à desnaturação de proteínas que inativam a atividade enzimática.
- III. os íons reativos produzidos pela irradiação dos alimentos, por meio principalmente de raios α , alteram a estrutura do ácido desoxirribonucleico (DNA) e do ácido ribonucleico (RNA), necessárias para o crescimento e replicação microbiana.
- IV. o nitrato e o nitrito de sódio são utilizados em formulações de cura para carnes a fim de evitar o crescimento de microrganismos deteriorantes e patogênicos. O nitrato reage com as aminas primárias em pH neutro, preferencialmente, formando as nitrosaminas, consideradas substâncias potencialmente carcinogênicas e mutagênicas.
- V. a refrigeração é um método efetivo por retardar os processos metabólicos envolvidos na maturação (ação das enzimas degradativas e oxidativas), reduzir a produção e ação do etileno, e retardar o crescimento dos microrganismos.

Considerando-se as proposições acima, estão corretas, apenas:

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

25. Quanto à garantia da qualidade higiênico-sanitária na produção de alimentos, podemos afirmar que:

- I. o tratamento térmico continua sendo um dos métodos mais importantes utilizados no processamento de alimentos devido aos seus efeitos desejáveis não só na qualidade sensorial mas também na conservação dos alimentos.
- II. as bactérias na forma vegetativa são capazes de resistir a altas temperaturas, desidratação, congelamento, radiação UV e domo-sanitários.
- III. esterilização comercial é o tratamento térmico aplicado a diversos alimentos, capaz de inativar praticamente todos os microrganismos, sejam patógenos ou deteriorantes. Algumas formas esporuladas podem sobreviver ao tratamento, mas não têm como se desenvolver nas condições de estocagem do produto.
- IV. para a correta higienização de hortaliças a serem consumidas cruas, emprega-se solução de hipoclorito de sódio na concentração de 2,5%, ou seja, 2.500mg de cloro em 1litro de água potável.
- V. o descongelamento deve ser conduzido de forma a favorecer que as áreas superficiais dos alimentos mantenham em condições a multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius).

Estão corretas, apenas, as assertivas:

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

26. Em relação aos conceitos de Nutrição, marque a alternativa correta:

- a) A água não apresenta função nutricional por não ter nenhum valor energético agregado.
- b) A definição de dieta é: “ingestão de alimentos saudáveis, que compreendam todas as necessidades nutricionais do indivíduo”.
- c) Os alimentos podem ser divididos em 3 grupos segundo suas funções: plásticos, metálicos e alcalinos.
- d) Óleos vegetais são fontes de carboidratos essenciais.
- e) Pessoas de dieta totalmente vegetariana podem manter seus níveis nutricionais adequados, desde que tenham uma alimentação bastante variada.

27. Em relação aos Indicadores Culinários, observe as proposições a seguir:

- I. O fator de correção utilizado na cozinha é dado pela relação entre o peso bruto e o peso líquido dos alimentos.
- II. Os valores do fator de correção são absolutos para cada alimento, podendo ser utilizados os mesmos valores em diferentes centros de produção sem que haja alterações nos resultados.
- III. Fator de cocção é a relação entre a quantidade de alimento cozido e a quantidade de alimento cru pronta para a cocção.
- IV. O fator de correção deve ser calculado somando os valores das embalagens primárias e secundárias dos alimentos.
- V. O fator de cocção dos alimentos é sempre relacionado ao quantitativo de água inserido na preparação, quanto mais água, maior seu valor.

Está(ão) correta(s), apenas:

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

28. Os alimentos de origem animal ou vegetal, em certa fase do desenvolvimento, atingem um estágio considerado ótimo para consumo. Após a colheita ou abate, as perdas se verificam e são decorrentes da ação de microrganismos e processos químicos indesejáveis. As perdas ou alterações podem significar que:

- I na carne, a metamioglobina (vermelha) é convertida em oximioglobina (marrom), devido à combinação da aplicação do tempo com a temperatura, altera-se o pigmento natural.
- II o leite e derivados são sensíveis às reações de escurecimento não enzimático em decorrência do elevado teor de lactose e da presença de proteínas termossensíveis. Como consequência negativa, o tratamento térmico provoca alteração da cor e destruição da lisina.
- III o tratamento térmico moderado das proteínas de origem vegetal é benéfico em razão da presença de fatores antinutricionais. Legumes e oleaginosas possuem diversos inibidores de tripsina e quimotripsina que afetam a digestão das proteínas, reduzindo a sua disponibilidade.
- IV o escurecimento de frutas e certos vegetais é iniciado pela oxidação enzimática de compostos fenólicos decorrente da polifenoloxidase, formando pigmentos escuros e insolúveis chamados melanoidinas.
- V o efeito térmico no branqueamento promove a inativação depolimórficos, a redução da microbiota acompanhante, além da remoção de gases no interior dos tecidos vegetais para evitar a oxidação.

Estão corretas, apenas:

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

29. Durante a elaboração de um cardápio de maneira padronizada, alguns fatores necessitam ser levados em conta. Marque V (Verdadeira) ou F (Falsa) para as afirmações abaixo.

- () Deve haver uma preocupação com fatores financeiros, como o custo de preparação e o valor de venda, que deve estar dentro do limite estabelecido para o público alvo.
- () As preparações devem ser testadas e ter suas fichas técnicas expostas na área de produção para que a brigada possa consultá-las quando necessário, evitando assim uma perda de padronização.
- () As fichas técnicas expostas devem funcionar como um guia básico, mas não devem limitar a imaginação dos cozinheiros, que podem alterar as finalizações e decorações dos pratos.
- () É preferível que se utilize no cardápio preparações com itens encontrados no mercado local, facilitando o sistema de estoque e compras, desde que isso não interfira na originalidade do mesmo.

A sequência correta, de cima para baixo, é:

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

30. O conhecimento da composição dos alimentos, aliado aos procedimentos culinários, auxilia na escolha de consumo. Em relação a isso, observem-se as seguintes proposições.
- I. A lactose é o principal carboidrato presente no leite. Esse carboidrato pode ser metabolizado pela lactase, convertendo-se em glicose e frutose e, assim, tornando seguro o consumo por as pessoas intolerantes a ele.
 - II. O ácido fítico – encontrado em legumes, frutas e oleaginosas – é considerado em antinutriente devido a sua habilidade de se ligar, direta ou indiretamente, a minerais, proteínas e amidos, alterando a solubilidade, funcionalidade e digestibilidade. Portanto, recomenda-se consumo moderado de alimentos que contêm fitatos.
 - III. O açúcar invertido consiste na inversão da sacarose por meio de hidrólise por via enzimática ou uso de ácidos. O fenômeno da inversão provoca a estabilização físico-química do carboidrato e diminuição do poder de doçura das preparações.
 - IV. Os minerais apresentam relativa estabilidade quanto aos métodos de cocção, sendo mais suscetíveis à lixiviação, principalmente na presença de água.
 - V. Grande parte dos componentes antinutricionais de ocorrência natural nos alimentos é sensível ao aquecimento e perde sua atividade com a cocção. As proteases e amilases presentes nas leguminosas são exemplos desses compostos.

Dentre as proposições acima, estão corretas, apenas:

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

31. Ainda avaliando-se as características químicas dos alimentos e os processos de cocção empregados em cozinha, afirma-se que:

- I. os ovos incorporam ar pelo batimento e, quando aquecidos, ajudam no crescimento principalmente de produtos de confeitaria.
- II. as vísceras com elevado teor de tecido conjuntivo, como a língua e o estômago, muito empregado em cardápios de baixo custo, exigem cocção seca para diminuição do odor característico.
- III. em fornos domésticos, utiliza-se geralmente transmissão por convecção. Essa corrente de calor cria uma temperatura uniforme e zona de maior temperatura no centro do forno.
- IV. a cocção úmida é a indicada para a gelatinização do amido da batata e outros tubérculos. Desse modo, haverá melhor atuação das enzimas aminolíticas do trato digestório.
- V. na cocção pelo calor úmido, coagulam-se as proteínas da carne a 60°C. Parte das proteínas que estavam dissolvidas na água, quando coaguladas, sobem à superfície no líquido quente. Desejando-se obter um *consommé* límpido, adicionam-se claras de ovos batidas em neve ao caldo. Estas coagulam-se, retendo as partículas sólidas, que sobem à superfície, facilitando a separação com a escumadeira.

Entre as afirmativas acima, estão corretas, apenas:

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

32. Sobre o processo de gelatinização do amido, marque a alternativa correta:
- a) É um processo que ocorre necessariamente através do aquecimento do amido em presença de líquido.
 - b) É um fenômeno reversível através de resfriamento da solução.
 - c) É uma reação que se inicia geralmente entre temperaturas de 20 a 30 graus Celsius.
 - d) É um processo exclusivo dos amidos originados a partir de milho.
 - e) É um processo no qual o amido é aquecido até atingir seu ponto de fusão e tornar-se pastoso.

33. Para que uma preparação culinária seja realizada e reproduzida com sucesso, vários fatores são importantes, dentre as quais devemos observar os seguintes:

- I o conhecimento da capacidade volumétrica dos utensílios e a padronização das medidas maximizam diferenças decorrentes do método de pesagem, auxiliando a padronização de receitas e preparo de dietas.
- II os alimentos secos – como farinha, açúcar, aveia ou grãos – devem ser pressionados para serem medidos. Caso estejam com grumos, deve-se usar uma colher ou peneira para uniformizar.
- III com o auxílio de uma colher, os alimentos devem ser cuidadosamente colocados no utensílio de medida (xícara ou colher).
- IV utilizando-se uma espátula ou o lado cego da faca, a superfície do recipiente deve ser nivelada, retirando o excesso.
- V os alimentos líquidos primeiramente devem ser colocados nos utensílios nos quais serão pesados (gramas ou quilogramas); em seguida, transferidos para medidores de vidro com graduação, ou xícaras padronizadas para leitura do peso.

Dentre as assertivas acima, estão corretas, apenas:

- a) I, II, III e V.
 - b) I, II e IV.
 - c) III e IV.
 - d) III, IV e V.
 - e) II e IV.
34. A correta higienização de equipamentos e utensílios evita o risco de contaminação biológica decorrente da permanência de resíduos alimentares. Levando-se isso em conta, pode-se afirmar que
- I. em cada serviço de alimentação deve haver um plano de limpeza e desinfecção, redigido de maneira a atender à legislação vigente.
 - II. os equipamentos que entram em contato com alimentos devem ser rigorosamente higienizados, preferencialmente após a sua utilização, desmontando-se todas as partes removíveis e fazendo-se minuciosa limpeza com escovas, para alcançarem-se sulcos e reentrâncias.
 - III. após a remoção completa dos resíduos, deve-se enxaguar em água limpa até a eliminação total dos traços de sabão ou detergente. Equipamentos não desmontáveis podem ser higienizados com sanitizantes.
 - IV. os equipamentos podem ser higienizados com álcool etílico ou metílico a 70%. Esses sanitizantes promovem a desnaturação proteica e a remoção de lipídeos da membrana celular dos microrganismos.
 - V. o uso da água quente diminui a necessidade de produtos abrasivos, os quais provocam desgaste precoce dos utensílios e podem contribuir para que os elementos constituintes das ligas, com as quais são feitos os utensílios, migrem para os alimentos.

Das assertivas acima estão corretas, apenas:

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

35. Sobre a conservação de alimentos por Congelamento, é correto afirmar que:

- a) Alimentos preparados que vão sofrer um congelamento lento devem ser congelados ainda quentes, não passando pelo processo de esfriamento para melhor otimização do processo.
- b) É preferível que seja realizada de maneira lenta e gradativa, permitindo a formação de cristais de gelo no interior da célula e uma migração dos líquidos para fora da célula.
- c) O congelamento de alimentos com grande quantidade de água livre deve ser mantido especificamente a 0 graus Celsius, por esta ser a temperatura de congelamento da água, para, assim, preservar as condições de sanidade do alimento em maior prazo.
- d) Os alimentos congelados têm validade semelhante aos alimentos refrigerados de mesma natureza, tendo o congelamento como única vantagem da redução de toxinas presentes no alimento.
- e) Para ser considerada segura, deve atingir 18 graus Celsius negativos já que alguns microorganismos continuam a se multiplicar abaixo de 10 graus Celsius negativos.

36. Quanto à avaliação das edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, analise as proposições abaixo registradas.

- I. O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir comunicação entre as diferentes atividades da cozinha, de forma a facilitar o fluxo.
- II. As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.
- III. Os serviços de alimentação devem ser abastecidos de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados ou secos e as grelhas devem possuir dispositivo que permita o fechamento delas.
- IV. As instalações sanitárias e os vestiários podem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, para facilitar o fluxo de produção.
- V. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos, devem ser feitos de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

Estão corretas, apenas:

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

37. No livro “Plantas Alimentícias não Convencionais (PANC) no Brasil”, Kinupp e Lorenzi afirmam que o Brasil detém a maior diversidade de plantas do mundo, com aproximadamente 15 a 20% das espécies do planeta. Embora sejamos campeões na fitodiversidade e germoplasmas em comparação com outros países, mesmo na nossa alimentação básica, raramente temos frutas (amêndoas/castanhas) e hortaliças nativas do Brasil.

Em relação à biodiversidade alimentar pode-se afirmar que:

- I O conceito “Plantas Alimentícias não Convencionais” (PANC) refere-se a plantas que têm uma ou mais partes, ou porções que podem ser consumidas na alimentação humana, sendo estas exóticas, nativas, silvestres, cultivadas, exceto as espontâneas.
- II as Plantas Alimentícias não Convencionais (PANC) são encontradas no bioma caatinga.
- III as Plantas Alimentícias não Convencionais (PANC) podem trazer benefícios nutricionais, mas têm um alto conteúdo de fitatos e ácido oxálico que dificultam a absorção total de minerais.
- IV as vantagens associadas ao aproveitamento integral dos alimentos decorrem da otimização do uso dos recursos, por diminuir o fator de correção.
- V assim como ocorre em relação a qualquer alimento, a inclusão de partes não convencionais de alimentos ou subprodutos da agroindústria na alimentação humana depende de respostas satisfatórias e seguras.

Dentre as assertivas acima, estão corretas, apenas:

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

38. Em relação à higienização de superfícies e utensílios em uma área de produção de alimentos, é correto afirmar:

- a) A concentração dos produtos utilizados na higienização de pisos, bancadas, superfícies e utensílios não deve ser variada, devendo se manter igual para todos os processos a fim de evitar contaminação cruzada.
- b) Alguns agentes naturais, como o vinagre e o limão, podem ser utilizados como agentes sanitizantes seguros desde que observados o tempo de contato adequado.
- c) A higienização de bancadas e superfícies é necessária apenas no início e fim do expediente de produção, sendo indicada a troca de placas de cortes durante o processo produtivo, para evitar contaminações.
- d) É permitido o uso de qualquer substância sanitizante no processo de higienização, inclusive formulações artesanais, desde que sua formulação seja anotada no protocolo dos POP e seguido rigorosamente.
- e) Alguns dos fatores determinantes para o sucesso da higienização de superfícies e utensílios são a diluição do produto desinfetante, o tempo de contato e o enxágue correto das superfícies.

39. A partir da análise da composição de um cardápio, pode-se julgar a qualidade do *chef*, sua criatividade e sensibilidade na escolha das matérias-primas, na preparação e sucessão dos pratos. Em relação a isso, apresentam-se as seguintes proposições:

- I. O cardápio fixo consiste na proposta de uma refeição completa com preço justo e acessível.
- II. O cardápio sempre é composto por pratos sobre os quais são especificadas as calorias, conteúdo de gorduras, açúcares, proteínas, especiarias. A finalidade é oferecer informações a uma clientela esclarecida e atenta à saúde.
- III. A maioria dos restaurantes associa ao cardápio de degustação uma seleção de vinhos, cuidadosamente combinados com cada prato.
- IV. Cardápios temáticos ou especiais são propostos para satisfazer um pedido especial do cliente ou para eventos pessoais, corporativos, regionais, a fim de ressaltar a qualidade de produtos específicos.
- V. Cardápio degustação é outra tipologia de cardápio, geralmente apresentado por restaurantes gastronômicos, como uma sequência de vários pratos fixos. É o verdadeiro cartão de visita do *chef*, pois expressa sua arte e talento.

Quanto às proposições acima apresentadas, observa-se que estão corretas, apenas:

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

40. Quanto à melhor eficiência de equipamentos e utensílios na cozinha, devemos observar que:

- I. a cozinha deve estar abastecida de *bowls* de diferentes tamanhos e de material inerte, facilitando e organizando a finalização das preparações.
- II. as salamandras, cuja fonte de calor está na parte inferior, promove uma melhor glaçagem do alimento.
- III. forno combinado associa o ar quente à umidade; assim, o vapor de água vai sendo jogado com uma ventilação forçada e os alimentos ficam mais suculentos e perdem menos peso.
- IV. as batedeiras planetárias são ferramentas importantes e versáteis para muitos tipos de trabalhos de mistura e processamento, principalmente nas áreas de confeitaria, panificação, rotisserie e pastelaria.
- V. na *sauteuse*, usada para saltear e fritar carnes, peixes, vegetais, pastas e ovos, os lados inclinados permitem que se revolva o alimento com facilidade.

Considerando-se o que acima se declarou, estão corretas, apenas:

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