



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 124)

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.
- Analisar as diversas tendências pedagógicas e fazer 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, extraindo 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 Grêmios 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 história do vinho é incerta, talvez tenha sido descoberto por acaso. É um produto natural que se materializou em alguma vasilha, onde uvas amassadas foram abandonadas e ocorreu a fermentação.

A respeito dos vinhos, considere as assertivas a seguir.

- I. A África do Sul é um dos locais de destaque na produção de vinhos no novo mundo. Tem como sua principal cepa a *Pinotage*, desenvolvida no país a partir do cruzamento de cepas de *Pinot Noir* e *Cinsaut*.
- II. O vinho verde é um tipo de vinho produzido em Portugal, apenas com uvas brancas, que tem como características frescor, pouco teor alcoólico, entre 7% e 11%, e alta acidez.
- III. Dentre as cepas italianas, destacam-se as autóctones, que têm como característica serem endêmicas daquele país ou região. Dentre as cepas autóctones italianas destacam-se *Barbera*, *Dolcetto*, *Marsanne*, *Nebbiolo*, *Sangiovese* e *Trebbiano*.
- IV. A califórnia americana é uma região de produção de vinhos do novo mundo que apresenta vinhos de alta qualidade, inclusive quando se trata de vinhos produzidos com a cepa *Zinfandel*, de origem croata, mas que, em solo americano, ganhou características próprias e produz vinhos de excelente qualidade.
- V. O Brasil tem entre suas regiões produtoras de vinho a região do vale do São Francisco, que apresenta características peculiares. Trata-se da única região do mundo que produz uvas o ano todo, sendo possível, dependendo do cultivo, colher entre duas e três safras anualmente.

Estão corretas, apenas:

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

12. Ao falar de Gastronomia, podemos traçar um paralelo com a evolução da própria humanidade, com o homem evoluindo seus hábitos alimentares juntamente com as descobertas tecnológicas de cada era. Desde a descoberta do fogo até os feitos da gastronomia molecular, a alimentação foi se reinventando e se inserindo em novos contextos.

Em relação à história da Gastronomia, marque a alternativa correta:

- a) Os Gregos e Romanos, durante seus impérios, compartilharam diversas crenças e técnicas para alimentos, dentre elas a principal era a produção de um caldo claro de mandioca que utilizavam para cozinhar porcos e aves de caça.
- b) A história da gastronomia é considerada existente a partir da descoberta da escrita, não havendo evidências de processos alimentares anteriores a ela.
- c) A cozinha tinha baixa importância alguma para as civilizações anteriores, cabendo aos franceses iniciarem os estudos sobre ela.
- d) As trocas de experiências, produtos e utensílios, presentes desde a época do nomadismo e mantidas ao longo das eras de expansão, auxiliaram de maneira grandiosa na formação da gastronomia mundial atual.
- e) A descoberta do fogo durante a pré-história pouco alterou os processos alimentares dos homens da época.

13. A origem do pão permeia a própria história da humanidade e das celebrações culturais e religiosas.

A respeito do pão, considere as assertivas a seguir.

- I. O pão já era elaborado na Mesopotâmia na forma de disco achatado, com grãos de aveia, cevada, gergelim e trigo triturados rústicamente.
- II. Foi no antigo Egito que o pão passou a ser tratado com mais cuidado, se desenvolveram equipamentos, como pedras moedoras, para facilitar a sua confecção, além disso houve a inclusão de outros tipos de trigo. Foi no Egito que se iniciou a confecção de pães fermentados.
- III. Na Roma antiga, surgiram as primeiras associações de padeiros no ano de 40 a.C.. Nesse período, foi decretado que o pão fosse distribuído gratuitamente para a população.
- IV. O *bagel* e a *challah* são pães presentes na cultura judaica, assim como o *ciabatta* e a *focaccia* estão presentes na cultura italiana e como o *kaiser* e o *brotchen* estão presentes na cultura alemã.
- V. Dentre os pães achatados podemos destacar a *tortilla*, tradicional de toda América Latina, principalmente do México, que é feita apenas com farinha de milho pura ou misturada à farinha de trigo, e o *naan*, que tem o formato de uma gota e está intrinsecamente relacionado à cultura árabe.

Estão corretas, apenas:

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

14. O chocolate é uma das iguarias mais apreciadas do mundo, também é um recurso extraordinário para o trabalho decorativo, das guarnições mais simples para sobremesas a peças artísticas elaboradas.

A respeito do chocolate, analise as declarações a seguir.

- I. Quando o chocolate fica exposto em mostruários ou em locais onde a temperatura está acima de 28 °C, perde a têmpera, pois os cristais α se rompem, e, quando resfriados novamente, formam cristais β instáveis.
- II. No processo de fabricação do cacau, a massa de cacau é geralmente espremida até que saia todo o seu conteúdo de manteiga de cacau, barateando o processo. Essa manteiga é muito utilizada na indústria de alimentos e cosméticos.
- III. O chocolate puro ou chocolate amargo é a massa de cacau pura, podendo ou não ser a ela adicionada uma pequena quantidade de outras gorduras diferentes da manteiga de cacau.
- IV. O fat *bloom* é um fenômeno causado pela adição em excesso de manteiga de cacau ao chocolate, fazendo, assim, com que essa migre para a parte superficial do chocolate e fique esbranquiçada.
- V. A temperagem é o procedimento de preparo do chocolate para ser usado como cobertura ou para moldagem. O objetivo da temperagem é criar uma estrutura de cristais de gordura bem pequenos no chocolate, fazendo com que o chocolate endureça mais rapidamente e fique mais brilhante depois desse processo.

Estão corretas, apenas:

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

15. Quando se estuda o vinho, observa-se que este é o reflexo do seu *terroir*: nenhum outro produto é capaz de combinar as origens culturais, geográficas e históricas do mesmo modo. Cada safra gera vinhos que são a culminação de diferentes processos climáticos e humanos.

A respeito dos vinhos, verifique as afirmativas abaixo.

- I. O *Vin santo* é um reverenciado vinho de sobremesa italiano, produzido no interior da região da toscana, que utiliza a levedura da fermentação do lote anterior em sua fabricação. Esse vinho tem como corte as cepas *Trebbiano-Sangiovesi*.
- II. Os vinhos espanhóis são conhecidos no mundo inteiro, como a *Cava* e o *Tempranillo*. A principal região produtora de vinhos da Espanha é a *Rioja*, onde se produzem diversos tipos de vinhos. Com relação a essa região, destaca-se o *corte riojano*, composto por três cepas: *Tempranillo*, *Garnacha* e *Graciano*.
- III. O *Marsala* é um vinho fortificado que surgiu século XVIII. É um produto da região sul da Itália, que teve sua origem inspirada nos vinhos fortificados espanhóis e portugueses. Entre suas variações, podemos citar duas formas de classificação: seco (médio e doce) e em ouro (âmbar e tinto).
- IV. O Vinho do Porto é um produto com características diversificadas devido aos seus mais variados estilos, que são: *Ruby*, *Tawny*, *Vintage*, *Colheita*, *LBV*, *Crusted* e o *Porto branco*.
- V. O vinho *Sauternes* é um vinho branco de sobremesa produzido na região de mesmo nome na França, o qual tem, na sua principal cepa, a *Sauvignon Blanc*, sua essência. Apresenta um diferenciado fator de produção, que é a ação da podridão nobre (*Botrytis cinerea*): que é um esporo fúngico que atua nas uvas, desidratando-as e promovendo, assim, uma concentração maior de soluto (açúcares), tornando esse vinho ainda mais especial.

Estão corretas, apenas:

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

16. Marque V para as afirmações Verdadeiras e F para as Falsas:

- () Agentes aromáticos são utilizados para dar sabor e às vezes coloração em uma preparação.
- () “Líquidos aromáticos provenientes da cocção lenta, em fogo brando, dos ossos, legumes e agentes aromáticos em água” é uma definição válida para molhos-base.
- () O *Roux*, a gelatina e a manteiga são exemplos de agentes aromáticos.
- () Os molhos derivados são sempre derivados de um molho-base
- () O *Béchamel*, *Velouté*, *Espagnole*, *Hollandaise* e o molho de tomate são considerados molhos base na cozinha Clássica.

A sequência correta, de cima para baixo, é:

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

17. As variadas possibilidades de sofisticação, aliadas ao seu caráter primitivo, fazem do pão o mais sedutor e aceito dos produtos panificados.

Sobre o pão, analise as afirmativas a seguir.

- I. Na mistura para a elaboração de diferentes tipos de pães, um fator importantíssimo é a temperatura, que deve atingir no máximo 29 °C, caso contrário, comprometerá todo o processo, pois a fermentação se iniciará ainda na mistura.
- II. Dentre os métodos de mistura da massa, podemos destacar o método direto e o método indireto, que diferem essencialmente pelo tipo de fermento empregado, podendo quase toda massa ser preparada pelos dois diferentes tipos de método.
- III. O método de mistura indireto pode ser aplicado de várias maneiras, a saber: *biga*, massa azeda, esponja, *poolish* e *levain*.
- IV. Existem essencialmente três maneiras pelas quais um pão perde qualidade sensorial: pelo enrijecimento que é causado pelo retrocesso do amido, tornando o pão duro; pela infestação por mofo, que se dá principalmente pelo meio externo; e pela infestação por *rope*, que é uma doença causada por uma bactéria chamada *bacillus mesentericus*, que torna a massa pastosa e grudenta.
- V. No processo de forneamento dos pães, com a subida da temperatura, ocorrem diferentes processos, entre eles podemos citar: entre 50 °C a 60 °C, ocorre a formação do CO₂ e dos poros; entre 60 °C a 80 °C, ocorre a finalização do processo de gelatinização e a quebra das atividades enzimáticas; entre 100 °C a 130 °C, ocorre a formação da dextrina na crosta do pão; quando o pão atinge os 200 °C, acontece a caramelização e, a 230 °C, ocorre a queima do pão.

Estão corretas, apenas:

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

18. Relacione o corte com sua correta descrição:

- | | |
|-----------------------|---|
| (A) <i>Brunoise</i> | () Corte irregular, visando o menor pedaço possível. |
| (B) <i>Julienne</i> | () Corte utilizado para folhosos, que são enrolados como charutos cortados em finas tiras. |
| (C) <i>Paysane</i> | () Corte em tiras de 3 mm por 3 mm por 5 cm de comprimento. |
| (D) <i>Chifonadde</i> | () Cortes em cubos de 3mm X 3mm. |
| (E) <i>Batonnet</i> | () Corte decorativo em formato triangular. |
| (F) <i>Haché</i> | () Corte em hastes de 6 mm por 6 mm por 5 cm de comprimento. |

A sequência correta, de cima para baixo, é:

- a) C – E – F – B – D – A
- b) D – B – C – E – F – A
- c) A – F – C – D – B – E
- d) F – D – B – A – C – E
- e) B – C – A – D – E – F

19. Em relação às cozinhas da Argentina, do Peru e do Caribe, considere as assertivas abaixo.

- I. O alimento mais popular do Peru é a humilde batata, originária há milhares de anos nas montanhas ao redor do lago Titicaca. Atualmente a variedade impressiona, cerca de 3.000 tipos diferentes de batatas são cultivados ou crescem naturalmente.
- II. O chocolate era consumido em várias culturas pré-colombianas. Os Incas, a milhares de quilômetros de distância dos Astecas, produziam cacau. Entre os Maias, Incas e Astecas, só a nobreza podia dar-se ao luxo do uso habitual do chocolate. Houve um tempo em que as sementes de cacau, símbolo da riqueza, eram usadas como dinheiro.
- III. A culinária caribenha é tão multicultural e intensa como as próprias ilhas do Caribe, tendo sofrido a influência de africanos, espanhóis, índios e indianos, o que tornou essa cozinha singular. Mesmo havendo uma grande quantidade de ilhas, praticamente todas têm uma receita própria do que pode ser considerado um dos mais típicos pratos caribenhos: o arroz com feijão.
- IV. Dentre os principais produtos da cozinha argentina podemos destacar o *alfajor*, o doce de leite, o *bife de chorizo*, as empanadas, o *fainá*, o *locro*, os assados e a famosa carne *arrachera*.
- V. Tamal ou tamale é um prato típico da culinária mesoamericana feita à base de milho. Em toda América Hispânica, consome-se variações da iguaria, mas, em nenhum país, ela ganhou tanta história, versões e importância como no México. É uma iguaria semelhante à canjica brasileira, principalmente servida como doce.

Estão corretas, apenas:

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

20. Em relação aos molhos da cozinha clássica, assinale a opção que contém os ingredientes verdadeiros de cada preparação.

- a) *Béchamel* – *Roux* + fundo + cebola *piqué*; *Velouté* – *Roux Blond* + leite; *Demi-glace* – Molho de tomate + fundo escuro.
- b) *Béchamel* – *Roux* + leite + cebola *piqué*; *Velouté* – *Roux Blond* + creme de leite + gemas; *Demi-glace* – *hollandaise* + fundo escuro.
- c) *Béchamel* – creme de leite + leite + cebola *piqué*; *Velouté* – *Roux Blond* + fundo escuro + gemas; *Demi-glace* – manteiga clarificada + fundo escuro.
- d) *Béchamel* – *Roux* + leite + *mirepoix*; *Velouté* – manteiga clarificada + gema + vinagre + sachet d'epices; *Demi-glace* – Molho espanole + fundo escuro.
- e) *Béchamel* – *Roux* + leite + cebola *piqué*; *Velouté* – *Roux Blond* + fundo claro; *Demi-glace* – Molho *espagnole* + fundo escuro.

21. A história identifica que a culinária americana apresenta uma grande diversidade de origens. A mistura de ingredientes e modos de cozinhar indígenas, somados ao fluxo constante de exploradores, conquistadores e imigrantes fez com que se desenvolvesse uma culinária que mostra as marcas de muitas culturas.

Sobre a cozinha das Américas, analise as afirmações abaixo.

- I. O clima continental e as raízes francesas transformaram o Canadá em referência na produção de carnes curadas, especialmente presunto e *foie gras*. Dentre as comidas de alimentação rápida, no Canadá, temos o *poutine*, que consiste em batatas fritas cobertas com molho de carne com pedaços de queijo.
- II. A culinária dos Estados Unidos apresenta muitas das técnicas de preservação dos colonizadores, que suportavam as duras condições do inverno. Os colonizadores armazenavam a carne que sobrava em barris de sal. Isso acabou por criar a carne de porco salgada, o bacalhau salgado e o *corned beef*.
- III. A produção de *maple syrup* no Canadá não demanda muito trabalho e muitas etapas, e é feita apenas uma vez por ano, sempre no verão. Durante o frio, ocorre um armazenamento de amido nos troncos e nas raízes das árvores. Com a chegada das temperaturas mais quentes, o amido é transformado em açúcar.
- IV. No quadro de formação da cozinha mexicana, percebe-se a profunda identidade com a cultura indígena, resultando na famosa cozinha *criolla*.
- V. No norte do México, os pastores de carneiro e de gado cozinham a céu aberto sobre buracos onde acendiam o fogo; *fajitas* e *enchilladas* são os melhores exemplos que nasceram dessa cultura. Esses pastores foram responsáveis pela introdução do milho nas outras regiões do México.

Estão corretas, apenas:

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

22. Sobre os passos básicos na elaboração de pães, marque (V) para Verdadeiro ou (F) para Falso:

- () A proporção de umidade presente na farinha também pode influenciar no peso. Em dias secos, a farinha é mais pesada, em dias úmidos, torna-se mais leve.
- () A pesagem dos ingredientes é parte do processo de panificação. O uso correto da balança de precisão assegura que as quantidades estejam em conformidade com o que foi solicitado na fórmula.
- () Medidas caseiras são medidas precisas, favorecendo a padronização do produto.
- () A mistura tem como objetivos gerais a distribuição uniforme dos ingredientes, otimização do desenvolvimento do glúten e distribuição uniforme das células do fermento.

A sequência correta, de cima para baixo, é:

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

23. Entende-se que, embora os países da Ásia se estendam por metade do globo, as diversas cozinhas asiáticas têm muito em comum, como o consumo de arroz, que é um alimento básico. Entretanto, há riquezas culinárias próprias de cada cultura ou região.

Com relação à cozinha do Japão e da China, analise as asserções a seguir.

- I. O caldo base da culinária japonesa é o *dashi*, que é elaborado a partir da alga *konbu* fresca e do *katsuobushi*.
- II. A forma da *wok* faz com que o calor se concentre nos lados e seja menos intenso na base. A *wok* de aço inoxidável é um rápido condutor de calor, podendo facilmente queimar a comida.
- III. Entre as frutas nativas chinesas podemos destacar *lichia*, *nashi*, laranja *kumquat* e *pitahaya*.
- IV. A complexa culinária chinesa possui uma clara linha divisória que distingue o “comer para viver” (nutrição) do “comer para o prazer”. Nessa cultura, também se valoriza o alimento para promoção da saúde, ou seja, com ação farmacológica.
- V. Os pilares da gastronomia japonesa são: o consumo de alimentos absolutamente frescos, complementados pelos temperos; a influência da sazonalidade, que intervém nas refeições nipônicas; e o equilíbrio entre os diferentes modos de cozimento.

Estão corretas, apenas:

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

24. É grande a quantidade de tradições culinárias na Ásia em razão da diversidade religiosa, geográfica e cultural. Analisando essas tradições na Índia e na Coreia, observe as assertivas abaixo.

- I. A Coreia do Norte depende excessivamente das colheitas de verão, visto que os invernos são longos e frios, limitando assim sua produção de arroz, milho, batata, soja e trigo. A Coreia do Sul é mais desenvolvida na pesca e tem sua produção agrícola voltada para frutas e vegetais.
- II. A dieta coreana é baseada no *Yin e Yang*, filosofia oriunda da China. O prato nacional da Coreia é o *kimchi*, um picles aromático e agri-doce, servido em todas as refeições como guarnição.
- III. Os indianos da religião muçulmana não consomem carne suína, pois seguem os preceitos do Alcorão, enquanto os indianos da religião Hindu são vegetarianos.
- IV. Dentre as especiarias indianas muito consumidas pelos vegetarianos, podemos destacar a *assa-fétida*, que é uma resina extraída da raiz de certas espécies de fêrula, apresenta sabor semelhante ao do *feno-grego*.
- V. Dentre as especiarias nativas da Índia temos: a noz moscada, o cardamomo, a canela, o cravo-da-índia, o gengibre e o anis estrelado.

Estão corretas, apenas:

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

25. Relacione os molhos-base com seus respectivos derivados:

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| A) <i>Béchamel</i> | () Molho <i>Bordelaise</i> |
| B) <i>Velouté</i> | () Molho <i>Putanesca</i> |
| C) <i>Espagnole/Demi-Glace</i> | () <i>Mornay</i> |
| D) Tomate | () <i>Ravigote</i> |
| | () <i>Bigarade</i> |
| | () <i>Matriciana</i> |

A sequência correta, de cima para baixo, é:

- a) B – A – D – B – C – A
- b) D – A – B – C – D – A
- c) B – A – D – B – A – C
- d) C – D – B – A – D – C
- e) C – D – A – B – C – D

26. Segundo Jean-Louis Flandrin e Masimo Montanari no livro “História da Alimentação”, os cristãos, fascinados pelas riquezas de seus inimigos, adotaram muitos dos costumes do império árabe. Mais do que as cruzadas, foi a conquista da Espanha e da Sicília que introduziu nos hábitos alimentares dos países mediterrâneos e, posteriormente, nos da Europa ocidental, alimentos e gostos do mundo muçulmano clássico.

Sobre a cozinha do Oriente Médio, considere as afirmativas que seguem.

- I. As especificidades da arte culinária árabe estão nos ingredientes e nas suas combinações, no modo de cozinhar, nos sabores e na consistência; assim como no uso essencialmente de pimentas e de especiarias nativas como o *zaatar*, o feno grego e a noz moscada.
- II. Há forte ênfase cultural nas frutas desidratadas, particularmente as tâmaras, mas também em outras frutas, como os damascos. Os frutos secos são sempre muito apreciados, incluindo-se as amêndoas, as avelãs, as nozes, as macadâmias e os pistaches.
- III. O Islã considera o alimento uma dádiva de Deus, que deve ser usado com moderação e partilhado com os necessitados.
- IV. A berinjela, alimento básico da cultura do Oriente Médio, é servida de diferentes maneiras, podendo ser defumada, assada, frita ou amassada e chamada de “o caviar dos pobres”.
- V. As gorduras têm um importante papel na preparação de pratos da culinária árabe. Para fritar a carne, recomenda-se a gordura com sabor forte, tirada da cauda do carneiro e também a gordura que envolve os rins. Outra fonte de gordura é o *sumna* ou *samneh*, que se assemelha à manteiga clarificada *ghee* indiana.

Estão corretas, apenas:

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

27. Os livros de gastronomia descrevem que os europeus influenciaram as culinárias de todo o mundo. Eram viajantes, exploradores e conquistadores. Levaram com eles, de casa, as sementes da culinária e da cultura e as plantaram por todo o globo.

Analise as alternativas abaixo.

- I. Entre os produtos franceses que têm a Apelação de Origem Controlada (AOC) estão: os queijos *morbier*, *camembert de normandie*, *roquefort* e *banon* e outros produtos como azeitonas pretas *nyons*, *fleur de Sal*, *poulet de Bresse*, além dos vinhos.
- II. O aceto balsâmico tradicional é feito predominantemente na província de *Módena*. Esse passa por um processo de envelhecimento que leva no máximo 2 anos. O resultado é um vinagre com textura macia e sabor agridoce, que pode ser borrifado com moderação sobre frutas, queijos, saladas e carnes curadas.
- III. Os países mediterrâneos, como um todo, são caracterizados por: invernos frios e úmidos e verões quentes e secos. Embora as culinárias mediterrâneas girem em torno de peixes e frutos do mar, o clima favorece o cultivo de grande variedade de frutas e vegetais, como também a abundância na criação do gado leiteiro e na indústria de laticínios.
- IV. A cozinha portuguesa apresenta características próprias e personalidade bastante desenvolvida. Uma característica é a mistura de ingredientes da terra com ingredientes do mar, como exemplo, o lombo à alentejana, que consiste na carne de porco com *ameijoas*. Dentre os demais pratos portugueses, podemos citar o caldo verde, os fios de ovos, a sopa de pedra e o quindim.
- V. A cozinha francesa tradicional aporta uma imensidão de pratos típicos entre os quais podemos citar: a sopa de cebola, o *coq au vin*, o *steak au poivre*, o *cassoulet*, a *tarte tatin*, o *tepanade* e o *petit gateau*, essa última preparação desenvolvido no Brasil e popularizado na França.

Estão corretas, apenas:

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

28. O chocolate é uma das matérias primas mais utilizadas na pâtisserie. Quanto maior seu grau de pureza, melhor o resultado nas preparações e maior o número de cuidados que devem ser tomados ao trabalhar com este ingrediente. Dentre as técnicas de preparo do chocolate, a temperagem é considerada uma das mais importantes. Sobre a função da temperagem em chocolates, marque a opção correta:

- a) Chocolates fracionados ou hidrogenados não necessitam de temperagem por terem um menor teor de gordura na massa. Por essa razão, não sofrem tantas alterações em temperaturas.
- b) Desenvolver sabores frutados naturalmente presentes nos chocolates, que são liberados com o aquecimento da massa de cacau.
- c) Eliminar o residual de gordura hidrogenada presente no chocolate através do processo de fusão, permitindo uma melhora no sabor do mesmo.
- d) Promover a fusão de todos os cristais da manteiga de cacau, permitindo que os mesmos se liguem de maneira estável durante o resfriamento.
- e) O “Fat Bloom” e o “Sugar Bloom” são etapas normais da temperagem bem executada, permitem que o chocolate adquira uma consistência mais suave e sabor mais aromático.

29. Os frutos do mar, de modo geral, por terem a carne muito delicada exigem cuidados especiais no armazenamento e preparo. Sobre os frutos do mar, analise as seguintes assertivas.
- I. Os moluscos caracterizam-se por possuírem apenas duas conchas, que protegem o seu corpo, com exceção apenas do polvo e da lula, que possuem tentáculos. Crustáceos caracterizam-se por possuírem carapaça e/ou esqueleto externo, em que se prendem os músculos.
 - II. O cozimento no tempo correto é importantíssimo, pois em poucos segundos podem passar de uma consistência macia para outra dura e, muitas vezes, “borrachuda”.
 - III. Os sabores dos frutos do mar são normalmente intensos e muito característicos, o que requer mais cuidado na escolha dos molhos e acompanhamentos e do método de cocção a ser utilizado.
 - IV. As vieiras são muito apreciadas em todo o mundo, em geral consumidas integralmente, assim como as ostras; destacando-se que as ostras são habitualmente consumidas cruas e as vieiras, cozidas.
 - V. Lulas e polvos grandes têm melhor textura quando comparados com os espécimes de menor tamanho, após cocção.

Estão corretas, apenas:

- a) I, III e V.
 - b) III, IV e V.
 - c) I, II e V.
 - d) I, II e IV.
 - e) II e III.
30. A cozinha espanhola tem uma riqueza de aromas e sabores já conhecidos mundialmente. Um dos seus ingredientes característicos são as almejas. De sabor e textura suaves e delicadas, necessitam de métodos de cocção rápidos para não perder em qualidade, uma vez que são:
- a) uma espécie de polvo.
 - b) grandes flores roxas comestíveis.
 - c) frutas tenras.
 - d) moluscos bivalves (duas conchas).
 - e) um embutido.
31. A carne é o conjunto de tecidos de cor e consistência características, que recobre o esqueleto dos animais. Comercialmente, denomina-se carne todas as partes dos animais que servem de alimento ao homem, inclusive as provenientes de aves, caça, peixe e frutos do mar. A respeito das carnes, considere as afirmações a seguir.
- I. Um corte de carne apresenta tecido muscular conjuntivo, gordura e, às vezes, ossos. Os órgãos internos, comumente denominados “miúdos”, usados na alimentação humana, também podem ser classificados como carne.
 - II. O tecido conjuntivo forma as paredes das fibras musculares, ligando-as em feixes, envolvendo os músculos, formando tendões e ligamentos. Pode ser branco ou amarelo.
 - III. As partes mais exercitadas do animal são os músculos do pescoço, das pernas e do quarto traseiro, que têm paredes celulares mais espessas e tecido conjuntivo mais denso, resultando em carne menos tenra.
 - IV. As temperaturas internas de cocção adequadas para as carnes são: entre 50 °C a 60 °C para carne mal passada; entre 60 °C a 70 °C para carne ao ponto; entre 70 °C a 80 °C para carne bem passada e entre 80 °C a 90 °C para muito bem passada.
 - V. O cozimento residual acontece quando a temperatura externa da carne continua a cair depois que a carne é retirada do fogo.

Estão corretas, apenas:

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

32. Marque V para Verdadeiro e F para Falso nas proposições abaixo acerca de métodos de cocção.

- () A cocção à inglesa é um método de cocção que utiliza o calor úmido, de modo que o alimento é colocado em água fria e cozinha à medida que o líquido esquenta.
- () *Tombée* é um método aplicado em legumes folhosos, que utiliza o calor misto como meio de propagação de calor.
- () A brasagem utiliza o calor seco como meio de propagação e é realizada tanto em vegetais como em carnes.
- () Assar, Saltear, *Blanchir* e *Risolér* são métodos de cocção que utilizam o calor seco.
- () Brasear é um método de cocção misto que se caracteriza por dourar o alimento em gordura seguido de um cozimento lento, com líquido em panela fechada.

A sequência correta, de cima para baixo, é:

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

33. Na gastronomia, uma sopa bem preparada, sempre deixa uma impressão memorável e reúne os convivas em torno da mesa.

A respeito das sopas, analise as afirmativas abaixo.

- I A maioria das sopas se utiliza de um fundo ou um caldo. A principal diferença é que o caldo é aquecido por menos tempo que o fundo e, por isso, tem seu sabor menos acentuado.
- II A principal diferença entre os dois tipos de sopas-creme clássicas é que a *Velouté* utiliza uma liga fina como espessante e os Cremes utilizam a liga fina mais o creme de leite como espessantes.
- III O Consomê, para estar pronto, precisa passar por um processo de *clear meat*, em que se emprega uma carne moída magra ou a clara de ovo, geralmente de galinha, para se realizar a clarificação.
- IV *Chowders* são sopas típicas da região norte da Inglaterra, que têm textura irregular, e que, por terem muitas guarnições, às vezes, lembram ensopados.
- V A *Bisque* é uma sopa-creme, feita com frutos do mar que tradicionalmente era engrossada com arroz, mas que hoje já é confeccionada com *roux*.

Estão corretas, apenas:

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

34. A região Nordeste tem uma das cozinhas mais reconhecidas do Brasil, com pratos famosos por seus ingredientes e pelas técnicas específicas de preparo. Em relação a essa região, marque a resposta correta.
- a) O Ciclo da Cana teve pouca ou nenhuma influência na formação da cultura alimentar do Nordeste, pois, quando ocorreu, já haviam sido definidos os patamares alimentares principais da colônia portuguesa.
 - b) O Ceará, por sua posição geográfica, é um estado que não possui grandes tradições na utilização de frutos do mar em sua culinária, exceto pelo consumo de ostras no litoral do estados.
 - c) A região Nordeste é considerada uma das regiões com maior tradição doceira, fato explicado também pela indústria açucareira que se instalou na região durante a colonização.
 - d) A cozinha do Nordeste tem um cardápio único, não havendo variações importantes de receituário entre os estados.
 - e) A cozinha baiana é uma cozinha de referência estritamente nativa, tendo como marca principal a forte influência da cultura indígena.
35. Os pescados e frutos do mar são algumas das proteínas mais sensíveis utilizadas na gastronomia, tendo técnicas de tratamento e cocção próprias para lidar com suas especificidades. Tendo em vista isso, analise as preposições abaixo.
- I. Os pescados em geral têm uma grande quantidade de água presente em sua composição, o que permite seu congelamento e descongelamento frequente sem haver prejuízos para a sua textura.
 - II. As rãs, que também são consideradas pescado, têm uma aceitação crescente no mercado, possuem uma carne delicada e, quando criadas de maneira adequada não apresentam riscos para a saúde dos comensais.
 - III. As ostras devem preferencialmente ser conservadas vivas em baixa temperatura e abertas no momento do preparo ou consumo devido à sua perecibilidade, mesmo sob refrigeração, ser bastante alta.
 - IV. Os camarões precisam ser mantidos refrigerados apenas após serem retirados de sua casca ou eviscerados, uma vez que o tempo de exposição à temperatura ambiente anterior a estas ações é irrelevante.
 - V. Os peixes possuem uma baixa perecibilidade em temperatura ambiente, devido a seus compostos oleosos naturais, o que permite que sejam mantidos fora de refrigeração por um tempo mais longo.

Estão corretas, apenas:

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

36. A Cozinha Clássica Francesa tem historicamente sido usada como base de diversas outras cozinhas. Ela deu origem à padronização de técnicas utilizadas em grande parte dos restaurantes comerciais do mundo. Em relação à cozinha francesa, observe as proposições abaixo:

- I. Na região da *Bretagne* (Bretanha), é muito comum a produção e o consumo de *galettes*. As *galettes* são uma espécie de bolacha que podem ser doces ou salgadas e, geralmente, são acompanhadas por um chá de cidra.
- II. Quiche *Lorraine* (torta salgada de queijo com bacon) é provavelmente uma das preparações francesas mais populares. A quiche é original da região do Vale de *Loire*, onde é comum o uso de noz moscada, cebolas, repolhos e carne de porco.
- III. Alguns dos conceitos pregados pela *Nouvelle Cuisine* eram a cozinha de *marché*, a elevação da qualidade através da redução dos menus e a utilização de molhos mais leves, focando nos sucos dos próprios alimentos.
- IV. São produtos encontrados na cozinha francesa: as trufas, os vinhos, os queijos e os *escargots*.
- V. A cozinha francesa apresenta uma utilização de ingredientes comuns a todas as regiões como a berinjela, os tomates, as sardinhas e os mexilhões.

Estão corretas, apenas, as proposições:

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

37. Tratando-se da Cozinha Mediterrânea, é correto afirmar que:

- a) É uma cozinha marcada por preparações à base de molhos densos à base de creme e de carnes longamente conservadas em salmouras ácidas.
- b) É uma cozinha marcada pela sazonalidade, com um grande consumo de: hortaliças e frutas, queijos, azeite e proteínas animais consumidas geralmente grelhadas.
- c) É uma cozinha marcada pelo crudivorismo, onde há uma restrição alta ao consumo de proteínas animais.
- d) É uma dieta restrita à Grécia e à Itália, onde são consumidos alimentos típicos destas regiões, como o iogurte, a berinjela e as massas frescas. O consumo de vinho e azeite é bem presente.
- e) É uma dieta baseada em restrição ao glúten e à lactose como um todo.

38. A China possui uma culinária marcante, com sabores fortes e técnicas bem específicas, que muitas vezes se distancia bastante do que é imaginado como gastronomia chinesa aqui no Brasil e em boa parte do mundo. Essa idealização exagerada da gastronomia chinesa leva a uma série de preconceitos e ideias erradas sobre uma das mais antigas cozinhas do mundo. Sobre a gastronomia e a cultura alimentar chinesa, observe as propostas abaixo.

- I. As quatro regiões com maior relevância gastronômica da China são: Sichuan, Guangdong, Shandong e Huaiyang.
- II. Diferente de outros países asiáticos, os chineses têm um consumo de arroz considerado baixo, sendo comumente substituído por vegetais com alto teor de amido.
- III. A cozinha tradicional chinesa é uma cozinha de baixo conteúdo protéico, sendo baseada em folhosos e vegetais frescos geralmente cozidos em caldo aromático produzido a partir de algas.
- IV. A confeitaria chinesa tradicional é formada basicamente de produtos simples à base de leite e aromatizantes como baunilha e cravo. A utilização de frutas nessas preparações é rara devido a tabus religiosos.
- V. Uma das técnicas culinárias mais comuns na cultura chinesa consiste em brasear os alimentos em uma pequena quantidade de caldo à base de molho soja para aplicar sabor e coloração a esses alimentos.

Estão corretas, apenas:

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

39. A produção e consumo de vinhos no Brasil vêm subindo ano a ano, melhorando a qualidade dos vinhos produzidos no país e também aumentando a exigência do consumidor por vinhos mais adequados e melhor elaborados. Isso decorre não só da otimização do processo e do melhor manejo do solo e das plantações, mas também do aprimoramento das cepas de uvas utilizadas nessa produção. Sobre a utilização do vinho na gastronomia, marque a opção correta:

- a) O pareamento é sempre realizado com os pratos principais, não havendo pareamento para sobremesas e entradas, tendo em vista que não se deve misturar vinhos diferentes em uma única refeição.
- b) A temperatura de serviço do vinho não afeta o resultado final da degustação tendo em vista que o vinho é uma bebida para ser servida à temperatura ambiente.
- c) As preparações que levam vinho em seu receituário não devem ser pareadas pois o sabor do vinho presente na receita impede uma harmonização adequada.
- d) Os vinhos brancos não podem ser pareados com massas ou carnes vermelhas.
- e) O pareamento de vinhos e bebidas se dá através de uma análise de diversos fatores, entre eles, o tipo de uva, o tipo de preparação e os temperos utilizados.

40. A história descreve que os primórdios da arte culinária estão associados à invenção dos utensílios de pedra e de barro. Graças a eles, diferentes processos de cozimento permitiram maior variedade na dieta humana.

Sobre a história da gastronomia, analise as afirmações abaixo.

- I. Há indícios de que o Crescente Fértil, território que hoje compreende Irã, Iraque, Turquia, Síria, Líbano, Israel e Jordânia, teria sido o habitat natural de plantas e animais que dariam origem às primeiras espécies domesticadas.
- II. Observando o ciclo sazonal, a estação chuvosa ou seca, a época de semear ou de colher, o homem aprendeu também a observar o movimento dos astros na procura pelos melhores alimentos, usando rituais e costumes para seu cultivo e sua preparação.
- III. O tomate, originário do Peru e cultivado no México, foi levado à Europa pelos espanhóis e introduzidos na Itália, em Portugal, na França e também na Inglaterra na era elisabetana. Apesar de conhecido na América colonial, era considerado venenoso ou afrodisíaco. Assim sua trajetória teve início com a aliança francesa no século XV, quando a *haut cuisine* os incluiu em pratos frios e como complemento de uma série de iguarias para refeições requintadas.
- IV. Os judeus religiosos seguem, em sua alimentação, as leis da *Kashrut*, que determinam que não se misture, em hipótese alguma, as refeições que contenham leite e seus derivados, com as que contenham carne, pois são grupos de alimentos considerados *parve*. Essa separação origina-se da *Mitzvá*, que proíbe cozinhar o cabrito no leite materno.
- V. As frutas citadas com mais frequência na bíblia são uvas, figos, romãs e melões. Faziam-se também vinho, passa de uva, figos secos e celebram-se as colheitas em festivais.

Estão corretas, apenas:

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