



INSTITUTO FEDERAL

São Paulo

**CONCURSO PÚBLICO PARA PROFESSOR DE
MAGISTÉRIO DO ENSINO BÁSICO, TÉCNICO E
TECNOLÓGICO - EDITAL Nº 55/2024
ÁREA: GASTRONOMIA**

**Instruções
para a
realização
da prova**

- A prova é composta por **40 questões de múltipla escolha**. Para cada questão, há apenas 4 alternativas, devendo ser marcada apenas uma.
- Assinale a folha de respostas com caneta esferográfica preta e transcreva para essa folha as respostas escolhidas.
- Ao marcar o item correto, preencha completamente o campo correspondente, utilizando caneta esferográfica **preta**.

	A	B	C	D
01	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

- Não deixe nenhuma das 40 questões em branco na folha de respostas.
- A duração total da prova é de 4 horas. **NÃO** haverá tempo adicional para transcrição de gabarito.
- Você poderá deixar a sala e levar o caderno de questões **após 90 minutos do início da prova**.
- Siga corretamente todas as instruções dadas pelo aplicador da prova.

LEGISLAÇÃO

1 A Constituição Federal, em seu capítulo IV, trata da questão da ciência, tecnologia e inovação na ordem estatal brasileira. Não obstante, o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia também organiza suas ações baseadas nesse mandamento constitucional por meio do ACTec: Programa de Apoio à Ciência e Tecnologia do IFSP. A Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação do IFSP aprovou o Programa de Apoio à Ciência e Tecnologia do IFSP (PACTec) no Conselho de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação, visando a angariar recursos para pagar bolsas para nossos estudantes participarem de projetos de pesquisa, inovação e extensão, bem como apoiá-los a participar de eventos científicos e tecnológicos.

Fonte: IFSP. Texto adaptado, disponível em: <https://www.ifsp.edu.br/acoes-e-programas/83-pesquisa/4352-programa-de-apoio-a-ciencia-e-tecnologia-pactec-do-instituto-federal-de-sao-paulo>, acesso em 15 de ago. 2024.

Sobre a função do Estado brasileiro no tema tratado, pode-se afirmar que:

- (A) Apesar de essencial ao desenvolvimento na nação, a pesquisa científica básica e tecnológica receberá tratamento secundário do Estado, tendo em vista o bem público e o progresso da ciência, tecnologia e inovação por ser considerada interesse não prioritário, uma vez que a erradicação da pobreza é o maior problema do Brasil.
- (B) O Estado apoiará a formação de recursos humanos nas áreas de ciência, pesquisa, tecnologia e inovação, inclusive por meio do apoio às atividades de extensão tecnológica, e concederá aos que delas se ocupem meios e condições especiais de trabalho.
- (C) É obrigação constitucional dos Municípios vincular parcela de sua receita orçamentária a entidades públicas de fomento ao ensino e à pesquisa científica e tecnológica, uma vez que as cidades que comportam essas atividades são mais beneficiadas que os demais municípios brasileiros.
- (D) O Sistema Nacional de Ciência, Tecnologia e Inovação (SNCTI) será organizado em regime de financiamento, exclusivamente, pela União, Estados, Distrito Federal e Municípios, com vistas a promover o desenvolvimento científico e tecnológico e a inovação, não prevendo colaboração de outros segmentos.

2 De acordo com a Lei n. 8.429/1992, constitui um dos Atos de Improbidade Administrativa que causa prejuízo ao erário:

- (A) Permitir ou facilitar a aquisição, permuta ou locação de bem ou serviço por preço médio praticado no mercado.
- (B) Ordenar ou permitir a realização de despesas não autorizadas em lei ou regulamento.
- (C) Celebrar contrato ou outro instrumento que tenha por objeto a prestação de serviços públicos ou privados por meio da gestão associada, observando as formalidades previstas em ofício.
- (D) Conceder benefício administrativo ou fiscal com a observância das formalidades legais ou regulamentares aplicáveis à espécie, independente de dotação orçamentária.

3 De acordo com a Lei n. 11.892/2008 (Lei que Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências.), a administração dos Institutos Federais possui os seguintes órgãos superiores:

- (A) O Colégio de Dirigentes e o Conselho Superior.
- (B) O Grupo de Dirigentes e o Conselho Fiscal.
- (C) O Conselho Superior e o Conselho Fiscal.
- (D) O Grupo de Pró-Reitores e o Conselho Administrativo.

4 A carreira de Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico é disciplinada pela Lei n. 12.772/2012. No que tange a sua estrutura, acesso, promoção e progressão funcional, é correto dizer:

- (A) A progressão na Carreira de Magistério do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico ocorrerá com base nos critérios gerais estabelecidos nesta Lei e observará, exclusivamente, o cumprimento do interstício de 18 (dezoito) meses de efetivo exercício em cada nível.
- (B) Os docentes aprovados no estágio probatório do respectivo cargo e que atenderem ao requisito de titulação farão jus ao cargo de professor Titular independente de aprovação em processo de avaliação de desempenho.

- (C) O processo de avaliação para acesso à Classe Titular será realizado por comissão especial designada pelo Reitor, autoridade máxima da Instituição.
- (D) A progressão é a passagem do servidor para o nível de vencimento imediatamente superior dentro de uma mesma classe, e promoção, a passagem do servidor de uma classe para outra subsequente, na forma desta Lei.

5 A educação abrange os processos formativos que se desenvolvem na vida familiar, na convivência humana, no trabalho, nas instituições de ensino e pesquisa, nos movimentos sociais e organizações da sociedade civil e nas manifestações culturais. A educação escolar se desenvolve, predominantemente, por meio do ensino, em instituições próprias. A preparação geral para o trabalho e a habilitação profissional poderão ser desenvolvidas nos próprios estabelecimentos de ensino médio ou em cooperação com instituições especializadas em educação profissional.

Fonte: Adaptação da LBD - Lei n. 9.394/1996

Com base na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – Lei n. 9.394/1996, a educação profissional e tecnológica abrange:

- (A) a formação continuada somente após a conclusão do ensino médio regular.
- (B) a educação profissional também de nível fundamental nas entidades privadas.
- (C) a educação profissional tecnológica de graduação e pós-graduação.
- (D) a educação infantil através de atividades lúdicas em toda rede federal.

6 De acordo com a Lei n. 8.112/1990, que dispõe sobre o regime jurídico dos servidores públicos civis da União, das autarquias e das fundações públicas federais, a autoridade que tiver ciência de irregularidade no serviço público é obrigada a promover a sua apuração imediata, mediante sindicância ou processo administrativo disciplinar, assegurada ao acusado ampla defesa. Na sindicância, a apuração administrativa poderá resultar:

- (A) Arquivamento do processo.
- (B) Advertência de até 60 (sessenta) dias.

- (C) Suspensão de até 90 (noventa) dias.
- (D) Afastamento preventivo de 150 (cento e cinquenta) dias.

7 De acordo com a Lei n. 13.146/2015 (Estatuto da Pessoa com Deficiência), os telecentros comunitários que receberem recursos públicos federais para seu custeio ou sua instalação, e *lan houses*, devem possuir equipamentos e instalações acessíveis. O percentual de computadores com recursos de acessibilidade para pessoas com deficiência visual que os estabelecimentos citados devem garantir, no mínimo, é:

- (A) 50% (cinquenta por cento) de seus computadores.
- (B) 30% (trinta por cento) de seus computadores.
- (C) 20% (vinte por cento) de seus computadores.
- (D) 10% (dez por cento) de seus computadores.

CONHECIMENTOS PEDAGÓGICOS

8 Faça a leitura do Art. 4º, da Lei n. 12.711/2012, a seguir:

“Art. 4º - As instituições federais de ensino técnico de nível médio reservarão, em cada concurso seletivo para ingresso em cada curso, por turno, no mínimo 50% (cinquenta por cento) de suas vagas para estudantes que cursaram integralmente o ensino fundamental em escolas públicas.”

Fonte: Lei n. 12.711/2012. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/lei/112711.htm. Acesso em: 21 ago. 24.

Após a leitura do artigo, analise, com atenção, a situação abaixo:

Joana é aluna do 9º ano do Ensino Fundamental de uma escola pública de Barretos, onde estuda desde o 1º ano. Desejando estudar no Instituto Federal de São Paulo (IFSP), Joana pediu a seus responsáveis que buscassem, juntos, informações mais detalhadas sobre o processo seletivo para o curso técnico em Alimentos integrado ao Ensino Médio, ofertado pelo *Campus* Barretos do IFSP.

Considerando a Lei n. 12.711/2012, que “Dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio e dá outras providências” (e suas alterações), a informação correta que Joana e seus responsáveis receberão é a de que,

- (A) concorrendo às vagas reservadas por lei, Joana com sua família deve possuir renda *per capita* igual ou inferior a 1 (um) salário mínimo; caso contrário, Joana deverá fazê-lo na modalidade ampla concorrência.
- (B) ingressando no IFSP a partir da reserva de vagas do processo seletivo, Joana terá prioridade para o recebimento dos auxílios estudantis, visto que é oriunda de escola pública.
- (C) optando pela reserva de vagas, Joana concorrerá inicialmente às vagas de ampla concorrência, sendo que somente se sua nota não for suficiente é que ela concorrerá às vagas reservadas.
- (D) havendo vagas remanescentes no curso desejado por Joana, o preenchimento prioritário se dará por estudantes de escola pública, com chamada posterior para estudantes autodeclarados na forma da lei.

9 Leia, com atenção, o excerto abaixo:

“Outro saber necessário à prática educativa (...) é o que fala do respeito devido à autonomia do ser do educando. Do educando criança, jovem ou adulto. Como educador, devo estar constantemente advertido com relação a este respeito que implica igualmente o que devo ter por mim mesmo. (...) O respeito à autonomia e à dignidade de cada um é um imperativo ético e não um favor que podemos ou não conceder uns aos outros.” (Freire, 2019, p. 58)

Paulo Freire discute alguns saberes necessários à prática educativa a partir de uma perspectiva progressista, tendo a autonomia do educando como um dos aspectos centrais. Para atuar de modo coerente com esse princípio, o educador, com base em Freire, deve:

- (A) atuar no espaço pedagógico com neutralidade, aplicando as técnicas e conhecimentos de sua especialidade, de modo a permitir que os educandos desenvolvam e exerçam a própria inteligibilidade.
- (B) assumir a postura dialógica no ensino, reconhecendo a importância da inquietação e da

curiosidade, de tal forma que educandos e educadores aprendam e cresçam na diferença.

- (C) exercer o direito de transgredir a ética, adotando uma prática crítica e questionadora, a fim de que os educandos reconheçam e defendam a educação como força transformadora da sociedade.
- (D) transferir o conhecimento pedagógico, utilizando uma linguagem clara, eficaz e contextualizada, para que os educandos conheçam e apliquem os conceitos necessários à vida escolar e cotidiana.

10 Leia o excerto a seguir:

“A inclusão educacional requer professores preparados para atuar na diversidade, compreendendo as diferenças e valorizando as potencialidades de cada estudante de modo que o ensino favoreça a aprendizagem de todos. A inexistência desta formação gera o fenômeno da pseudoinclusão, ou seja, apenas da figuração do estudante com deficiência na escola regular, sem que o mesmo esteja devidamente incluído no processo de aprender. Estar matriculado e frequentando a classe regular não significa estar envolvido no processo de aprendizagem daquele grupo.”

Fonte: Pimentel, Susana Couto. O professor e a educação inclusiva: formação, práticas e lugares. In: Org: Theresinha Guimarães Miranda e Teófilo Alves Galvão Filho. Formação de professores para a inclusão saberes necessários e percursos formativos. Salvador: EDUFBA, 2012, p. 140.

Após a leitura do excerto e a partir da tese defendida por Pimentel, analise que tipo de ação é necessária, em sua prática inclusiva, pelo docente:

- (A) investir em atividades de menor complexidade, de maneira que todos os alunos atinjam os objetivos de aprendizagem previstos no projeto de curso.
- (B) criar um currículo novo a partir do desenvolvimento real em sua turma, de modo a assegurar o atendimento à diversidade existente na sala de aula.
- (C) obter um conjunto de saberes quanto ao ato de aprender e à mediação pedagógica no processo de ensinar, de forma a investir na autonomia do estudante.
- (D) limitar as avaliações escolares, a fim de aproveitar o tempo pedagógico dos estudantes com as adaptações curriculares necessárias.

11 Leia o excerto abaixo:

“A prática da avaliação da aprendizagem, em seu sentido pleno, só será possível na medida em que se estiver efetivamente interessado na aprendizagem do educando, ou seja, há que se estar interessado em que o educando aprenda aquilo que está sendo ensinado. Parece um contrassenso essa afirmação, na medida em que podemos pensar que quem está trabalhando no ensino está interessado em que os educandos aprendam. Todavia, não é o que ocorre.” (Luckesi, 2011, p. 58-59)

Agora, analise a figura 1:



Fonte: Pimentel, Mariano; Carvalho, Felipe. Fragmento de infográfico (12/8/2021). Disponível em: <https://horizontes.sbc.org.br/index.php/2021/08/equivocos-sobre-avaliacao/>. Acesso em: 09 set. 2024.

Texto dos quadrinhos:

“Se tirar nota baixa, você será reprovado!”

“O que ainda preciso fazer para o aluno aprender?”

Após a leitura do excerto e a análise da figura 1, com base em Luckesi (2011), marque a opção correta sobre avaliação escolar:

- (A) a avaliação do aproveitamento escolar direciona o aprendizado a partir de uma tomada de decisão, pois tem por base os aspectos essenciais da aprendizagem, objetivando o desenvolvimento do educando.
- (B) a avaliação da aprendizagem possui uma finalidade em si, à medida que subsidia o encaminhamento do planejamento docente, sendo capaz de traduzir o percurso realizado do ponto inicial da aprendizagem ao ponto atual.
- (C) a avaliação escolar se conforma como um modo de verificação do processo avaliativo, uma vez que transforma o processo dinâmico da aprendizagem em passos contínuos e indefinidos, permitindo um cenário de constante revisão pedagógica.
- (D) a avaliação da aprendizagem escolar classi-

fica os alunos em aprovados e reprovados, já que o sistema educacional se sobrepõe aos interesses dos docentes, limitando a aprendizagem efetiva.

12 Leia, com atenção, o excerto abaixo:

“O projeto não é algo que é construído e em seguida arquivado ou encaminhado às autoridades educacionais como prova do cumprimento de tarefas burocráticas. Ele é construído e vivenciado em todos os momentos, por todos os envolvidos com o processo educativo da escola. O projeto busca um rumo, uma direção. É uma ação intencional, com um sentido explícito, com um compromisso definido coletivamente. Por isso, todo projeto pedagógico da escola é, também, um projeto político por estar intimamente articulado ao compromisso

sociopolítico com os interesses reais e coletivos da população majoritária. É político no sentido de compromisso com a formação do cidadão para um tipo de sociedade.” (Veiga, 2011, p. 12-13)

Ao abordar a construção do projeto político pedagógico da escola, Veiga destaca sete elementos básicos coerentes com os princípios de igualdade, qualidade, liberdade, gestão democrática e valorização do magistério. Entre eles:

- (A) o tempo escolar, que segmenta o dia letivo, ocasionando a valorização dos saberes historicamente construídos pela humanidade.
- (B) o currículo, que organiza o conhecimento escolar, permitindo que os conteúdos sejam abordados em diferentes contextos de forma padronizada.
- (C) a avaliação, que parte da necessidade de se conhecer a realidade da escola, delegando a cada docente a avaliação diagnóstica de sua disciplina.
- (D) as finalidades, que se referem aos efeitos intencionalmente pretendidos, enfatizando a responsabilidade de todos na criação de uma identidade da escola.

13 Leia os textos abaixo:

Texto 1

“No que diz respeito à educação básica de jovens e adultos no Brasil, pode-se afirmar que predominam iniciativas individuais ou de grupos isolados, acarretando descontinuidades, contradições e descaso dos órgãos responsáveis (Moura, 2005). Por outro lado, a cada dia, aumenta a demanda social por políticas públicas perenes nessa esfera. Tais políticas devem pautar o desenvolvimento de ações baseadas em princípios epistemológicos que resultem em um corpo teórico bem estabelecido e que respeite as dimensões sociais, econômicas, culturais, cognitivas e afetivas do jovem e do adulto em situação de aprendizagem escolar (Cabello, 1998).” (Moura e Henrique, 2012, p. 115).

Texto 2

A história da educação de jovens e adultos no Brasil é marcada pela luta de diferentes segmentos sociais pela construção de políticas públicas eficazes e específicas para essa modalidade de

ensino. No âmbito federal, o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional à Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA foi instituído em 2005 para que as instituições federais de educação profissional ofertassem cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores e cursos técnicos de nível médio para a população jovem e adulta. (IFSP, 2024)

Após a leitura dos textos, analisando o que indicam os autores, entre os desafios enfrentados pelo PROEJA, destaca-se:

- (A) a dupla finalidade de erradicar o analfabetismo crescente entre jovens e adultos junto à preparação dessa população ao mercado de trabalho.
- (B) o crescimento da população idosa entre o público escolar do PROEJA e as necessidades de adaptação curricular e de acessibilidade.
- (C) a alta taxa de evasão da população da educação de jovens e adultos somada à falta de uma concepção compensatória para a modalidade.
- (D) a falta de processos sistemáticos de formação continuada dos docentes acrescido à ausência de materiais didáticos adequados.

14 Leia, com atenção, os excertos a seguir:

“A relação entre educação básica e profissional no Brasil está marcada historicamente pela dualidade. Nesse sentido, até o século XIX, não há registros de iniciativas sistemáticas que hoje possam ser caracterizadas como pertencentes ao campo da educação profissional. O que existia até então era a educação propedêutica para as elites, voltada para a formação de futuros dirigentes.”

Fonte: Documento base da educação profissional técnica de nível médio integrada ao Ensino Médio, 2007, p. 10.

“Os Institutos Federais, com uma proposta singular de organização e gestão, no diálogo com as realidades regional e local e em sintonia com o global, costuram o tecido de uma rede social capaz de gerar, em resposta às demandas de desenvolvimento sustentável e inclusivo, arranjos e tecnologias educacionais próprios. Vislumbra-se que se constituam em marco nas políticas educacionais no Brasil, pois

desvelam um projeto de nação que se pretende social e economicamente mais justa. Na esquina do tempo, essas instituições podem representar o desafio a um novo caminhar na produção e democratização do conhecimento.” (Pacheco, 2015, p. 27).

Com base na leitura dos excertos, é fundamental o entendimento de que a história da educação profissional no Brasil tem, na criação dos Institutos Federais, a afirmação do compromisso democrático, ético e cidadão de ruptura com a dualidade entre uma formação para a elite e outra para os trabalhadores. Nessa perspectiva, segundo Pacheco (2015), entre os conceitos fundamentais para a compreensão das concepções que orientam a criação dos Institutos Federais está:

- (A) O trabalho como princípio educativo, que, em síntese, compreende o trabalho como a primeira mediação entre o homem e a realidade social e, por isso, o ser humano, como produtor da sua realidade, adquire conhecimentos que lhe possibilitarão atuar de maneira autônoma e consciente na dinâmica econômica da sociedade.
- (B) A formação humana integral, o que significa pensar na ampliação da jornada de tempo escolar como caminho para uma educação mais complexa e completa, que permita à população trabalhadora ensino de qualidade e maior proteção, com inclusão social aos estudantes mais vulneráveis.
- (C) O trabalho, a ciência, a cultura e a tecnologia, que, integrados ao currículo escolar, atuam numa formação que prioriza a preparação técnica, o treinamento para atividades produtivas e a adequação ao mercado de trabalho, a fim de que o estudante trabalhador assuma uma postura inovadora e flexível, em seu arranjo social e local.
- (D) A pesquisa como princípio pedagógico, para que o educando compreenda que a pesquisa científica é um caminho para transformar a realidade social, devendo o currículo escolar priorizá-la na integração entre educação, ciência e tecnologia, que compõem, juntos, a missão dos Institutos Federais.

15 Leia, com atenção, os excertos abaixo:

“De hoje em diante, que fique combinado que

não haverá mais ‘índio’ no Brasil. Fica acertado que os chamaremos indígenas, que é a mesma coisa que nativo, original de um lugar. Certo? Bem, calma lá. Alguém me soprou uma questão: mais índio e indígena não é a mesma coisa? Pois é. Não, não é. Digam o que disserem, mas ser um indígena é pertencer a um povo específico, Munduruku, por exemplo. Ser ‘índio’ é pertencer a quê? É trazer consigo todos os adjetivos não apreciados em qualquer ser humano. Ela é uma palavra preconceituosa, racista, colonialista, etnocêntrica, eurocêntrica. Acho melhor não a usarmos mais, não é?” (sic)

Fonte: São Paulo. Secretaria Municipal de Educação, 2019, p. 16.

“Ao mesmo tempo, a linguagem como produtora de conhecimento, ao não apresentar de maneira sistemática e elaborada elementos da história e da cultura africanas e afro-brasileiras, elimina não só a possibilidade de as crianças conhecerem tal história e cultura, como também leva à idéia de que não possuem importância, portanto sua ausência se torna normal, natural, a ponto de nem ser denunciada e desejada. Esse fato configura um círculo vicioso de silêncio e silenciamento, que dificulta a reflexão das crianças sobre as relações raciais no cotidiano escolar e, ao mesmo tempo, sobre o próprio pertencimento racial. Por extensão, que essas crianças reflitam e ajam sobre as discriminações experienciadas e percebidas no dia a dia.”

Fonte: Brasil. MEC, 2005, p. 99.

A partir dos excertos apresentados, um caminho eficaz que a escola deve assumir, considerando que o espaço escolar deve romper com práticas racistas e discriminatórias e promover uma educação que reconheça e promova a diversidade étnico-racial, é

- (A) reconhecer o racismo como fenômeno forjado fora do espaço escolar, vinculando o tema às relações familiares.
- (B) valorizar conhecimentos diferenciados sobre a história e a cultura africanas e afro-brasileira e indígenas, utilizando materiais atualizados sobre a diversidade étnico-racial.
- (C) diferenciar a linguagem popular e cotidiana da formal e escolar, combatendo o racismo e a discriminação por meio de campanhas de conscientização.
- (D) influenciar o poder público na criação mais eficaz de políticas para a diversidade, adotando práticas de resolução de conflitos pautadas na admoestação.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

16 A cozinha clássica francesa é reconhecida pelo uso de molhos-mãe (ou base) que são utilizados para o preparo de molhos secundários. Essa classificação foi popularizada pelos chefes Carême e Escoffier que dividiram os molhos em cinco grupos. Aponte qual a descrição correta desses molhos.

- (A) Bechamel, espagnole, veloute, hollandaise e vermelho.
- (B) Bechamel, veloute, tomate, holandês e chutney.
- (C) Branco, barbecue, teriyaki, tártaro, sugo.
- (D) Pesto, tomate, marinara, garum, fumet.

17 Qual das alternativas a seguir descreve corretamente o método tradicional de preparo da manteiga de garrafa na culinária nordestina?

- (A) A manteiga de garrafa é feita a partir da nata do leite, que é fermentada e depois fervida até se separar em sólidos e líquido.
- (B) O processo de fabricação da manteiga de garrafa envolve bater a nata do leite em uma bacia até obter uma massa homogênea, que é então aquecida em banho-maria para separar a manteiga líquida.
- (C) Para fazer manteiga de garrafa, o leite é colocado em um recipiente e resfriado até que a nata se solidifique na superfície, sendo depois raspada e derretida em uma panela.
- (D) A manteiga de garrafa é preparada a partir da gordura animal misturada com especiarias e aquecida até atingir uma consistência pastosa.

18 A Cozinha das Américas é composta por diversos ingredientes produzidos desde o período Pré-colombiano, que são consumidos até a atualidade, e estão presentes, igualmente, em outros lugares do mundo. Assinale a alternativa CORRETA que apresenta os ingredientes originários das Américas.

- (A) Milho; batata; café e inhame.
- (B) Milho; batata; chá e banana.
- (C) Milho; batata; cacau (chocolate) e tomate.
- (D) Milho; batata; farinha de trigo e cebolinha.

19 Sobre o prato “pato no tucupi”, típico da culinária da região Norte do Brasil, é correto afirmar que:

- (A) O tucupi, ingrediente fundamental do prato, é um caldo obtido do cozimento da carne de porco com especiarias.
- (B) O prato é tradicionalmente servido com arroz branco e feijão preto, acompanhamentos comuns na culinária do Norte do Brasil.
- (C) O prato é preparado com pato cozido em um caldo feito de mandioca fermentada, conhecido como tucupi, e frequentemente é servido com jambu, uma erva típica da região.
- (D) Em sua receita, utiliza-se carne de frango em vez de pato e é servido com uma mistura de legumes e tubérculos.

20 Por que a produção de queijo frescal geralmente resulta em um rendimento maior do que a produção de ricota, considerando os princípios de química e bioquímica de alimentos?

- (A) Porque a produção de ricota exige maior quantidade de leite em relação ao queijo frescal, devido à maior retenção de gordura.
- (B) Porque a adição de ácido na produção de ricota provoca a coagulação de uma quantidade menor de proteínas em comparação com o coalho utilizado no queijo frescal.
- (C) Porque o queijo frescal é produzido a partir da coagulação da proteína caseína que é encontrada em maior concentração no leite, enquanto a ricota é feita a partir do soro.
- (D) Porque o queijo frescal tem uma maior retenção de soro, enquanto a ricota é submetida a maior prensagem, resultando em menor rendimento.

21 Um restaurante é um local dinâmico onde a cozinha responde pela transformação de matérias-primas de produtos prontos para o consumo. Para que essa produção e venda aconteçam, o estabelecimento precisa se atentar e cobrar de sua equipe a correta execução de três processos:

- Ficha técnica;
- Comanda;
- Histórico de vendas.

Qual processo é considerado crucial para garantir a consistência e qualidade dos pratos servidos em um restaurante?

- (A) Controle de Estoque: Monitora a quantidade de ingredientes e produtos disponíveis.
- (B) Comanda: Registra e organiza os pedidos dos clientes.
- (C) Histórico de Vendas: Analisa dados sobre o volume e tipos de vendas realizadas.
- (D) Ficha Técnica: Descreve a receita e os ingredientes dos pratos.

22 Durante o preparo de diversos pratos, é comum sobrarem aparas, carcaças e ossos. A partir dessas sobras, é possível produzir caldos de carne, de legumes ou de frango que serão utilizados como base para sopas, ensopados e/ou molhos. Qual a técnica utilizada para tirar o excesso de gordura?

- (A) Adicionar gelatina, água quente e clara de ovo.
- (B) Deixe o caldo no congelador por duas noites, depois retire a gordura da superfície com uma escumadeira e acrescente água.
- (C) Enquanto o caldo ainda está quente, mergulhe uma folha dobrada de papel-toalha e o papel absorverá rapidamente a gordura.
- (D) Mergulhe duas folhas de gelatina e aqueça.

23 Sobre a aplicação de técnicas de preparo e tecnologias na gastronomia, considere as seguintes alternativas sobre a formação de compostos durante o cozimento de alimentos e assinale a correta.

- (A) O efeito Maillard, que ocorre durante o cozimento de alimentos, resulta na formação de compostos de cor marrom devido à reação entre aminoácidos e açúcares redutores a altas temperaturas.
- (B) A caramelização dos açúcares ocorre a temperaturas abaixo de 100°C, produzindo compostos aromáticos e de cor marrom que são responsáveis pelo sabor doce característico de alimentos assados.
- (C) A desnaturação de proteínas durante o cozimento é um processo que ocorre apenas em temperaturas superiores a 200°C, levando à perda completa da estrutura tridimensional das proteínas.

(D) A gelatinização do amido é um processo que acontece quando o amido é aquecido a temperaturas acima de 60°C em presença de água, resultando na formação de uma estrutura viscosa e espessa.

24 A cozinha contemporânea faz um contraponto à cozinha clássica, francesa e italiana, carregando assim a marca de quem a concebe e despertando os cinco sentidos. É correto dizer que:

- (A) A cozinha contemporânea visa a uma apresentação com sabores limitados, para não alterar a percepção de nenhum sentido humano.
- (B) Esta cozinha é tradicionalmente reconhecida pelo uso de alimentos congelados e processados.
- (C) A cozinha contemporânea caracteriza-se pela baixa criatividade nos pratos fruto do uso de biometano no preparo de alimentos.
- (D) A cozinha contemporânea combina o conhecimento técnico da gastronomia com a exploração de hábitos alimentares de diversas culturas, permitindo a criação de pratos e bebidas exclusivas.

25 O sistema de Brigada de Cozinha foi instituído por Escoffier e surgiu com o propósito de agilizar e otimizar o trabalho nas cozinhas, além de auxiliar para que as atribuições e responsabilidades dos profissionais do setor fossem melhor definidas. Dentre as posições de uma brigada clássica, existe a do entremetier. Assinale a alternativa CORRETA que apresenta a função deste profissional.

- (A) É responsável por todos os pratos salteados e seus molhos.
- (B) É responsável por tira-gostos quentes e, frequentemente, também por sopas, vegetais, macarrão e outros carboidratos.
- (C) É responsável pela preparação de alimentos frios, incluindo saladas, tira-gostos frios, patês e itens similares.
- (D) É responsável pela preparação da refeição servida ao pessoal da casa a certa altura do turno.

26 Qual das seguintes práticas de higienização em serviços de alimentação pode ser *ineficaz* e comprometer a segurança alimentar, mesmo que esteja em conformidade com as normas de concentração de detergentes e desinfetantes?

- (A) Sanitização de superfícies em contato direto com alimentos utilizando uma solução clorada a 200 ppm.
- (B) Desinfecção de utensílios sem a etapa de pré-lavagem.
- (C) Uso de escovas esterilizadas para limpar superfícies difíceis.
- (D) Aplicação de desinfetantes em temperatura ambiente, conforme as instruções do fabricante.

27 “Definição do tipo de serviço; análise do cardápio e apresentação dos pratos; seleção de utensílios e equipamentos; limpeza, desinfecção ou polimento dos utensílios; montagem da mesa, conforme a modalidade do serviço; montagem de aparadores com materiais que serão necessários ao longo do serviço ou para reposição, como utensílios ou consumíveis”. (Kucher; Reis, 2019, p. 99)

A descrição apresentada corresponde a um dos termos apresentados a seguir. Assinale a alternativa CORRETA que se relaciona com o enunciado.

- (A) Aboyer.
- (B) Steward.
- (C) Commis.
- (D) Mise en place.

28 Segundo as diretrizes de boas práticas para os serviços de alimentação, qual dos seguintes métodos de sanitização de superfícies e equipamentos em uma cozinha industrial é *inadequado* e pode resultar em contaminação dos alimentos?

- (A) Sanitização de equipamentos com desinfetante à base de quaternário de amônio e posterior enxágue.
- (B) Utilização de desinfetantes à base de cloro em uma concentração de 100 a 200 ppm para superfícies em contato com alimentos.
- (C) Limpeza de superfícies com água quente e detergente antes da aplicação de desinfetantes.

(D) Realização de uma etapa de secagem ao ar após a sanitização, evitando o uso de panos de limpeza.

29 O cozimento da carne de porco no leite é um método tradicional na Itália. Assinale a alternativa CORRETA com relação ao seu preparo.

- (A) O cozimento precisa ser rápido e em fogo brando para que o leite e a gordura do porco se misturem. A carne não se mantém úmida.
- (B) O cozimento precisa ser lento e em fogo alto para que o leite e a gordura do porco se misturem formando um molho. A carne se mantém úmida.
- (C) O cozimento precisa ser rápido e em fogo alto para que o leite e a gordura do porco não se misturem. A carne não se mantém úmida.
- (D) O cozimento precisa ser lento e em fogo brando para que o leite e a gordura do porco se misturem formando um molho. A carne se mantém úmida.

30 Durante a manipulação de alimentos, qual dos seguintes fatores pode levar à degradação significativa de pigmentos e vitaminas?

- (A) Presença de ácidos orgânicos.
- (B) Exposição à luz e oxigênio.
- (C) Armazenamento em baixas temperaturas.
- (D) Redução da atividade enzimática.

31 Caldo é uma base líquida, sopa é um caldo com ingredientes sólidos e consommê é uma sopa clara e transparente. Baseado nessas informações, qual resposta abaixo traz a receita correta da Sopa típica de New Orleans denominada Gumbo?

- (A) É um caldo japonês clássico, usado como base em muitas sopas japonesas, usando tempero especial feito de folhas secas de sassafrás.
- (B) É preciso cozinhar o roux por pelo menos 15 minutos para possibilitar que a sopa fique com cor escura e sabor forte, adicione o quiabo no final do cozimento para manter a consistência mais firme.

- (C) É feita ao refogar na manteiga a batata e a cebola até ficarem macias. Depois, adicione o caldo, os tomates picados, o tomilho, o sal e a pimenta-do-reino a gosto, e cozinhe lentamente por 20 minutos. Adicione mariscos enlatados e seu caldo e aqueça.
- (D) É feita com um legume, como a sopa de cenoura mostrada aqui ou diversos. Pode-se acrescentar alho-poró e cebola para dar mais sabor. A técnica consiste em cozinhar os legumes até ficarem bem macios para serem facilmente batidos.

32 A culinária brasileira é influenciada pelo contexto histórico-cultural de cada região. Sabendo-se que o sudeste teve influência da colonização portuguesa e das culturas indígenas e africanas, qual dos seguintes ingredientes é mais comumente associado à culinária tradicional do Sudeste do Brasil?

- (A) Mandioca.
- (B) Pequi.
- (C) Feijão preto.
- (D) Tucupi.

33 A cozinha contemporânea incentiva o estudo teórico e prático de novos usos e técnicas que podem resultar em modos de preparo inovador em relação a cozinha clássica. Uma dessas inovações é conhecida como Modernist Cuisine, que consiste em uma equipe interdisciplinar com chefs cientistas, pesquisadores e um departamento editorial dedicados ao avanço do estado da arte culinária através da aplicação criativa do conhecimento científico e das técnicas experimentais.

Fonte: Conhece a Modernist Cuisine? E o que Ferran Adrià está fazendo com eles? 4 de setembro de 2015. Disponível em: <https://pt.linkedin.com/pulse/conhece-modernist-cuisine-e-o-que-ferran-adria%C3%A0-est%C3%A1-com-michalany>. Acesso em: 16 set. 2024.

No Brasil, a partir do início da década de 1990, com a abertura do país e a estabilização econômica, o mercado de alimentação começou a mudar e a crescer. Essas influências externas, de novas técnicas de preparo de alimentos, de melhora do ambiente econômico e da experimentação e busca pelo novo, por uma parcela expressiva da popula-

ção brasileira, levaram a cozinha brasileira a inovar. Baseando nisso, é correto afirmar que

- (A) A cozinha contemporânea incorpora conceitos da cozinha asiática ao dar atenção aos sentidos humanos e a busca por uma percepção sensorial completa.
- (B) Embora a cozinha contemporânea busque a inovação, as influências são meramente de onde o restaurante está inserido.
- (C) Por praticar a releituras de pratos clássicos, as porções desses alimentos respeitam o tamanho original, visando a uma experiência gastronômica plural.
- (D) Mesmo buscando a inovação, os pratos buscam atender e manter regras gastronômicas consagradas, sem mistura de sabores e com preparo de alimentos antecipadamente.

34 O Barreado, prato típico consumido principalmente no litoral do estado do Paraná e de origem açoriana, ganhou notoriedade devido a sua forma de preparo, bem como às circunstâncias para as quais ele foi criado. O prato era feito em panela de barro vedada com goma de farinha de trigo, e cozido por um longo período de tempo de 10 a 24 horas. Embora, na atualidade, o Barreado seja preparado e consumido de diferentes formas, o ingrediente base continua o mesmo. Neste sentido, assinale a alternativa que apresenta, de forma CORRETA, o ingrediente base do prato.

- (A) O Barreado tem como alimento base o filé de peixe salgado e foi criado para que os participantes das festas do entrudo, que precediam o Carnaval, tivessem energia para aproveitar os dias de festas sem se cansarem.
- (B) O Barreado tem como alimento base a carne suína e foi criado para que os participantes das festas do entrudo, que precediam o Carnaval, tivessem energia para aproveitar os dias de festas sem se cansarem.
- (C) O Barreado tem como alimento base a carne bovina e foi criado para que os participantes das festas do entrudo, que precediam o Carnaval, tivessem energia para aproveitar os dias de festas sem se cansarem.
- (D) O Barreado tem como alimentos base o carneiro e foi criado para que os participantes das festas do entrudo, que precediam o Carnaval, tivessem energia para aproveitar os dias de festas sem se cansarem.

35 O Acarajé, bolinho feito a partir da massa de feijão-fradinho e frito no azeite de dendê, é um dos principais pratos típicos da Bahia. Tem origem africana e recebeu o título de Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro, reconhecido pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan). Este quitute é recheado por um outro prato de origem africana. Assinale a alternativa CORRETA que corresponda ao recheio do Acarajé.

- (A) Vatapá.
- (B) Abará.
- (C) Caruru.
- (D) Acaçá.

36 A cozinha asiática é reconhecida por diversos fatores, mas a excentricidade aparece com frequência no preparo de pratos e no tipo de alimento que está sendo preparado. A cozinha tailandesa é reconhecida pela harmonia entre o doce, o azedo, o salgado, o amargo e o picante. No Vietnã, a principal característica para o preparo de alimentos é que estejam frescos. No caso específico da China, é correto afirmar que a(s) principal(is) característica(s) é(são):

- (A) O equilíbrio entre os alimentos processados, insetos, amargos e salgados.
- (B) A ausência do uso de fungos e verduras no preparo de alimentos.
- (C) A harmonia entre gostos, temperatura, estética e compartilhamento.
- (D) A conformidade entre o doce, azedo e a forte influência da gastronomia birmanesa.

37 A operação de um restaurante requer atenção a detalhes que não deveriam ser ignorados e/ou negligenciados. É preciso estar atento ao potencial do faturamento que o estabelecimento pode atingir. Sendo assim, é correto afirmar que:

- (A) Para atender o nível de faturamento pretendido, é preciso inflar artificialmente o tíquete médio.
- (B) Os números referentes ao tíquete médio e de assentos disponíveis são irrelevantes, do ponto de vista da gestão.
- (C) Os indicadores não são confiáveis para efetivar a gestão da operação.

(D) Preparar relatórios periódicos sobre a disponibilidade e a rotatividade de assentos contribui para o planejamento do negócio.

38 No contexto da utilização de fichas técnicas de preparo em uma Unidade de Alimentação, qual é a função principal dos fatores de correção?

- (A) Ajustar as quantidades de ingredientes para evitar desperdícios, facilitando o planejamento das compras e o controle financeiro.
- (B) Determinar o tempo total de preparo de cada prato, sem necessidade de ajuste para variações nos equipamentos de cozinha.
- (C) Substituir a necessidade de treinamento de funcionários, garantindo que todos sigam as mesmas práticas de padronização.
- (D) Avaliar o custo total dos ingredientes e a composição nutricional da preparação.

39 Qual dos seguintes aspectos deve ser incluído em uma ficha técnica de preparo para garantir a padronização e controle de qualidade na produção de refeições?

- (A) Apenas a lista de ingredientes e o custo total, sem informações sobre a técnica de preparo ou a composição nutricional.
- (B) Detalhes sobre o tempo total de preparo, a descrição das etapas de elaboração, os equipamentos utilizados e a composição centesimal dos nutrientes.
- (C) A composição nutricional final do prato, sem necessidade de informações sobre o tempo de preparo ou os ingredientes utilizados.
- (D) Informações gerais sobre o cardápio, sem necessidade de especificar a ordem e a quantidade dos ingredientes ou os métodos de preparo.

40 Ao elaborar um cardápio para um restaurante que atende clientes com doença celíaca, é essencial garantir que todos os pratos sejam completamente livres de glúten. Qual das seguintes estratégias é a mais eficaz para evitar a contaminação cruzada e garantir a segurança dos clientes celíacos?

- (**A**) Utilizar apenas ingredientes rotulados como “sem glúten” e garantir que todos os utensílios de cozinha sejam desinfetados após cada uso.
- (**B**) Substituir todos os ingredientes que contêm glúten por alternativas sem glúten e utilizar uma área da cozinha exclusivamente para esses ingredientes.
- (**C**) Informar aos clientes sobre a possibilidade de contaminação cruzada e confiar na boa comunicação da equipe de serviço para evitar erros.
- (**D**) Manter um cardápio separado para pratos sem glúten, assegurando que a equipe de cozinha prepare esses pratos em uma área distinta da cozinha principal.