



# GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO

EDITAL Nº 53, DE 21 DE SETEMBRO DE 2023

PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA CONTRATAÇÃO TEMPORÁRIA DE  
PROFESSOR SUBSTITUTO PARA A REDE PÚBLICA DE ENSINO DO DISTRITO FEDERAL

## Gastronomia

Data da prova:

Domingo, 26/11/2023

Turno Matutino

### INSTRUÇÕES

- Você recebeu do fiscal:
  - um caderno da prova objetiva contendo 120 (cento e vinte) itens – cada um deve ser julgado como CERTO ou ERRADO, de acordo com o(s) comando(s) a que se refere –; e
  - uma folha de respostas personalizada.
- Verifique se a numeração dos itens, a paginação do caderno da prova objetiva e a codificação da folha de respostas estão corretas.
- Verifique se o componente curricular selecionado por você está explicitamente indicado nesta capa.
- Quando autorizado pelo fiscal do IADES, no momento da identificação, escreva, no espaço apropriado da folha de respostas, com a sua caligrafia usual, a seguinte frase:

***A confiança em si mesmo é o primeiro segredo do sucesso.***

- Você dispõe de 3 (três) horas e 30 (trinta) minutos para fazer a prova objetiva, devendo controlar o tempo, pois não haverá prorrogação desse prazo. Esse tempo inclui a marcação da folha de respostas.
- Somente 1 (uma) hora após o início da prova, você poderá entregar sua folha de respostas e o caderno da prova e retirar-se da sala.
- O candidato somente poderá retirar-se do local de aplicação da prova, levando o caderno da prova objetiva quando faltarem 52 (cinquenta e dois) minutos para o final do tempo destinado à realização da prova.
- Deixe sobre a carteira apenas o documento de identidade e a caneta esferográfica de tinta preta, fabricada com material transparente.
- Não é permitida a utilização de nenhum tipo de aparelho eletrônico ou de comunicação.
- Não é permitida a consulta a livros, dicionários, apontamentos e (ou) apostilas.
- Você somente poderá sair e retornar à sala de aplicação da prova na companhia de um fiscal do IADES.
- Não será permitida a utilização de lápis em nenhuma etapa da prova.

### INSTRUÇÕES PARA A PROVA OBJETIVA

- Verifique se os seus dados estão corretos na folha de respostas da prova objetiva. Caso haja algum dado incorreto, comunique ao fiscal.
- Leia atentamente cada item e assinale sua resposta na folha de respostas.
- A folha de respostas não pode ser dobrada, amassada, rasurada ou manchada e nem pode conter registro fora dos locais destinados às respostas.
- O candidato deverá transcrever, com caneta esferográfica de tinta preta, fabricada com material transparente, as respostas da prova objetiva para a folha de respostas.
- A maneira correta de assinalar a alternativa na folha de respostas é cobrir, fortemente, com caneta esferográfica de tinta preta, fabricada com material transparente, o espaço a ela correspondente.
- Marque as respostas assim: ●

**Tipo "U"**

## PROVA OBJETIVA

### CONHECIMENTOS BÁSICOS

#### Itens de 1 a 40

<sup>1</sup> Há escolas que são gaiolas e há escolas que são asas. Escolas que são gaiolas existem para que os pássaros desaprendam a arte do voo. Pássaros engaiolados são pássaros sob controle. Engaiolados, o seu dono pode levá-los para onde quiser. Pássaros engaiolados sempre têm um dono. Deixaram de ser pássaros. Porque a essência dos pássaros é o voo. Escolas que são asas não amam pássaros engaiolados. O que elas amam são pássaros em voo. Existem para dar aos pássaros coragem para voar. Ensinar o voo, isso elas não podem fazer, porque o voo já nasce dentro dos pássaros. O voo não pode ser ensinado. Só pode ser encorajado.

ALVES, Rubem. In: *Por uma educação romântica*. 8. ed. Campinas: Papyrus, 2009, p. 29-32.

Com base nas informações do texto e nos recursos responsáveis pelas relações entre elas, julgue (C ou E) os itens a seguir.

1. Segundo o autor, as escolas que são gaiolas contribuem para que os pássaros desaprendam a arte do voo, enquanto as escolas que são asas ensinam os pássaros a voar.
2. No período composto “Escolas que são gaiolas existem para que os pássaros desaprendam a arte do voo” (linhas 2 e 3), o pronome relativo “que” retoma o termo “Escolas” e a locução “para que” introduz ideia de finalidade em relação à oração anterior.
3. No período “Existem para dar aos pássaros coragem para voar.” (linha 9), o termo sublinhado poderia, sem comprometer a relação de sentido original, ser substituído pelo pronome **lhes**.
4. Para representar os tipos de escola e as diferenças entre eles, o autor utiliza-se da metáfora e da antítese.

#### Professor e estudantes criam jornal digital

<sup>1</sup> A busca por diferentes práticas que conquistem a dedicação dos estudantes levou o professor Eduardo Alves e a sua turma ao mundo das notícias: juntos, criaram o CEMTN News, um jornal veiculado na internet com notícias e opiniões produzidas na escola.

<sup>4</sup> O nome do jornal digital é uma referência à própria escola, já que a turma estuda no Centro de Ensino Médio de Taguatinga Norte (CEMTN).

<sup>7</sup> A plataforma virou um meio de expressão dos estudantes. Lá, diferentes temas são trabalhados, e o professor regente estimula o respeito social.

<sup>10</sup> CRUZ, Íris. Disponível em: <<https://www.educacao.df.gov.br/professor-estudantes-criam-jornal-digital-em-taguatinga/>>. Acesso em: 19 out. 2023, com adaptações.

Considerando as informações do texto e as questões morfosintáticas que o constituem, julgue (C ou E) os itens a seguir.

5. A redação **Afim de encontrarem práticas diferentes que motivassem a dedicação dos alunos, o professor Eduardo Alves e a sua turma, foram levados ao mundo das notícias** está totalmente de acordo com a norma-padrão e reproduz uma mensagem compatível com o texto.
6. Na linha 1, a forma verbal “conquistem” poderia ter sido empregada na terceira pessoa do singular para concordar com o sujeito “A busca”.
7. O uso do sinal indicativo de crase é obrigatório no trecho “é uma referência à própria escola” (linhas 6 e 7).
8. No lugar da locução “já que” (linha 7), estaria correto o emprego da forma **porque**.
9. A função sintática desempenhada pelo termo sublinhado na oração “e o professor regente estimula o respeito social” (linhas 10 e 11) seria alterada, caso a autora tivesse optado pela seguinte redação: **e o respeito social é estimulado pelo professor regente**.

<sup>1</sup> Houve um dia, em uma aula de história do sétimo ano, em que falamos das estátuas da Roma antiga. Respondi à professora que eram os olhos que induziam a sensação de vida às figuras de pedra. A senhora regozijou. Disse que eu estava muito certo. Iluminei-me todo, não por ter sido o mais rápido a descortinar aquela solução, mas porque <sup>4</sup> tínhamos visto imagens das estátuas mais deslumbrantes do mundo e eu estava esmagado de beleza. Quando me elogiou a resposta, a minha professora contente apenas me premiou <sup>7</sup> a maravilha que era, na verdade, a capacidade de induzir maravilha que ela própria tinha. Estávamos, naquela sala de <sup>10</sup> aula, ao menos nós dois, felizes. Profundamente felizes.

MÃE, Valter Hugo. Autobiografia Imaginária. *JL Jornal de Letras, Artes e Ideias*, Ano XXII, n. 1095, com adaptações.

A respeito da linguagem utilizada pelo autor, julgue (C ou E) os itens a seguir.

10. Do ponto de vista da tipologia, o texto é predominantemente narrativo.
11. De acordo com a norma-padrão, o trecho “Iluminei-me todo” (linha 5) poderia ser reescrito da seguinte maneira: **Me iluminei todo**.
12. A substituição da expressão “ao menos” (linha 12) pela forma **pelo menos** preservaria o sentido original.
13. Ao selecionar palavras e expressões carregadas de subjetividade, o autor imprime ao texto um tom pessoal. Tal procedimento também pode ser utilizado no contexto da comunicação oficial sempre que o assunto da redação for de interesse particular do remetente ou do destinatário.

Considere que João, candidato regularmente inscrito no processo seletivo simplificado para contratação temporária de professor substituto da rede pública de ensino do Distrito Federal (DF), tenha sido aprovado e convocado, respeitada a classificação de banco de reservas de seu local de atuação (CRE), iniciando, assim, seu vínculo jurídico com a Secretaria de Educação do DF.

Considerando a situação hipotética apresentada, julgue (C ou E) os itens a seguir.

14. João tem vínculo jurídico com a administração indireta, visto que a Secretaria de Estado de Educação do DF tem personalidade jurídica própria, e relaciona-se com a administração direta por vinculação a qual exerce poder de tutela.
15. O ato administrativo de convocação do professor temporário conceitua-se como um ato geral.
16. João é considerado, nos termos da Lei Complementar nº 840/2011, servidor público, ainda que contratado como professor de contrato temporário.
17. A lealdade à instituição que servir e tratar as pessoas com civildade são deveres legalmente impostos a João.

Considerando o produto interno bruto (PIB) trimestral, a atividade econômica do Distrito Federal (DF) cresceu 3,3% no acumulado em quatro trimestres (do 2º trimestre de 2022 ao 1º trimestre de 2023) em relação ao mesmo período de 2022 (do 2º trimestre de 2021 ao 1º trimestre de 2022), apesar do recuo de 0,3% na comparação entre o primeiro trimestre deste ano com o último trimestre do ano passado. No Brasil, o PIB cresceu 1,9% na comparação trimestral (1º trimestre de 2023 e 4º trimestre de 2022) e 3,3% no acumulado em 12 meses.

Disponível em: <<https://www.ipe.df.gov.br/agropecuaria-e-destaque-na-economia-do-df-no-primeiro-trimestre-do-ano>>. Acesso em: 16 out. 2023, com adaptações.

No que se refere à composição do PIB do DF, julgue (C ou E) os itens a seguir.

18. O setor de serviços públicos e privados é um dos principais geradores de emprego e geração de impostos no DF, tendo participação considerável na atividade econômica local.
19. A ausência de uma atividade agropecuária diversificada e de uma agroindústria expressiva faz com que o PIB do DF seja um dos menores do País.

A cultura em Brasília confunde-se com a própria cidade, já que ela é Patrimônio Cultural da Humanidade. São 112,25 quilômetros quadrados de área tombada. A migração de habitantes de diversas regiões do País para a construção de Brasília, além da convergência natural por ser a capital do País, criou na cidade um caldeirão cultural que reuniu fragmentos de diversos estados e culminou em uma identidade própria.

Disponível em: <<https://www.df.gov.br/cultura/>>. Acesso em: 16 out. 2023, com adaptações.

Acerca da realidade histórica e cultural do Distrito Federal (DF), julgue (C ou E) os itens a seguir.

20. O Plano Piloto de Brasília é um bem inscrito na lista do Patrimônio Cultural da Humanidade como o maior conjunto urbanístico de arquitetura moderna do mundo.
21. As expressões culturais existentes no território do DF são diversas e têm influência das migrações que formaram a população local.
22. As manifestações de cultura imaterial, tais como ritmos musicais como o *rock* e o *hip hop*, são pouco expressivas na capital federal.



Disponível em: <<https://www.researchgate.net/publication/354447902>> Um passado mais que presente: diálogos entre representações sociais d e Brasília>. Acesso em: 16 out. 2023.

Essa figura mostra a mancha de urbanização dentro do território do Distrito Federal (DF). Com relação a essa realidade geográfica, julgue (C ou E) os itens a seguir.

23. A urbanização do DF foi limitada e condicionada pelo planejamento urbano que criou mecanismos de controle de uso e ocupação do solo para limitar o crescimento demográfico e a expansão de áreas urbanas.
24. O DF apresenta uma mancha urbana complexa e diversa, com áreas adensadas e fragmentadas do ponto de vista do uso e da ocupação do solo.
25. A mancha urbana do DF é formada por Regiões Administrativas que têm *status* de município.

A Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência – Estatuto da Pessoa com Deficiência – tem por escopo assegurar e promover, em condições de igualdade, o exercício dos direitos e das liberdades fundamentais por pessoa com deficiência, visando à sua inclusão social e cidadania. Acerca desse assunto, julgue (C ou E) os itens a seguir.

26. É incumbência do poder público assegurar um sistema educacional inclusivo em todos os níveis e modalidades e adotar medidas individualizadas e coletivas em ambientes que maximizem o desenvolvimento acadêmico e social dos estudantes com deficiência.
27. Os tradutores e intérpretes da Língua Brasileira de Sinais (Libras) atuantes na educação básica e superior devem possuir nível superior, com habilitação em Tradução e Interpretação em Libras.

Com base no disposto na Lei Orgânica do Distrito Federal, julgue (C ou E) os itens a seguir.

28. Na educação básica, é facultado ao poder público manter atendimento suplementar ao educando por meio de assistência médica, odontológica e psicológica.
29. É garantido aos superdotados, em todos os níveis, atendimento educacional especializado.
30. No conjunto das disciplinas do currículo escolar e universitário, deve ser incluído conteúdo relacionado às lutas das mulheres, dos negros, dos índios e de outros na história da humanidade e da sociedade brasileira.

O Decreto nº 42.590/2021, o qual aprova o II Plano Distrital de Políticas Públicas para as Mulheres (II PDPM), institui o Comitê de Articulação e Monitoramento e dá outras providências. De acordo com esse decreto, julgue (C ou E) os itens a seguir.

31. Um dos objetivos específicos do Eixo 2 – Educação para a Igualdade – do II PDPM é consolidar, na política educacional do Distrito Federal, o respeito pela diversidade em todas as suas formas, de modo a garantir uma educação igualitária e cidadã.
32. O Comitê de Articulação e Monitoramento do II PDPM será integrado, entre outros, por um representante, titular e suplente, da Secretaria de Estado de Educação.

Em 20 de dezembro de 2016, a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) completou 20 anos de proclamação. No que se refere a essa legislação educacional, julgue (C ou E) os itens a seguir.

33. Entende-se por educação especial a modalidade de educação escolar oferecida obrigatoriamente na rede regular de ensino para educandos com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades ou superdotação.
34. A educação de jovens e adultos será destinada àqueles que não tiveram acesso ou continuidade de estudos nos ensinos fundamental e médio na idade própria e constituirá instrumento para a educação e a aprendizagem ao final da vida.
35. A educação infantil, primeira etapa da educação básica, tem como finalidade o desenvolvimento integral da criança de até cinco anos de idade em seus aspectos físico, psicológico, intelectual e social, complementando a ação da família e da comunidade.

Considerando a legislação educacional que envolve o Plano Distrital de Educação (PDE 2015-2024), o Plano Nacional Comum de Educação (PNE 2014-2024) e a Base Nacional Comum Curricular (BNCC), julgue (C ou E) os itens a seguir.

36. A concepção que norteia o PDE 2015-2024 compreende a educação como peça fundamental para a construção do Estado Democrático, cuja materialização intenta um projeto de desenvolvimento social, político, econômico, cultural e educativo como estratégia de superação da desigualdade social.

37. O Plano Nacional de Educação reitera o princípio de competição federativa da política educacional, já presente na Constituição Federal e na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional.
38. Os currículos da educação infantil, do ensino fundamental e do ensino médio devem ter base nacional comum, a ser complementada, em cada sistema de ensino e em cada estabelecimento escolar, por uma parte diversificada, exigida pelas características regionais e locais da sociedade, da cultura, da economia e dos educandos.

Com base nos pressupostos teóricos do Currículo em Movimento da Educação Básica, julgue (C ou E) os itens a seguir.

39. A democratização do acesso à escola para as classes populares requer que esta seja reinventada, tendo suas concepções e práticas refletidas e revisadas com vistas ao atendimento às necessidades formativas dos estudantes, grupo cada vez mais heterogêneo que adentra a escola pública do Distrito Federal.
40. A educação integral deve ser pensada longe de uma visão de escola como instituição total ou panaceia para todos os males, pois não pretende substituir o papel e a responsabilidade da família ou do Estado, mas que vem responder às demandas sociais de seu tempo.

Área livre



## CONHECIMENTOS COMPLEMENTARES

### Itens de 41 a 70

As relações entre professores e alunos, as formas de comunicação, os aspectos afetivos e emocionais, a dinâmica das manifestações na sala de aula fazem parte das condições organizativas do trabalho docente.

LIBÂNEO, José C. *Didática*. 2. ed. Cortez, 2017.

A respeito da didática na formação do professor e da prática histórico-cultural, julgue (C ou E) os itens a seguir.

41. A interação professor-alunos é um aspecto fundamental da organização da “situação didática”.
42. Os objetivos do processo de ensino são a transmissão e a assimilação dos conhecimentos, dos hábitos e das habilidades.
43. O trabalho docente é uma atividade de improviso e assistemática, em cujo centro está a aprendizagem ou o estudo dos alunos sob a direção do professor.
44. O objeto de estudo da didática é o processo de aprendizagem e o desenvolvimento humano.
45. Para a teoria com enfoque histórico-cultural, o ensino e a educação são maneiras globais e essenciais do processo de desenvolvimento psíquico e da apropriação, pelo homem, da cultura e da experiência histórico-social da humanidade.

No Brasil, a educação básica atende hoje uma grande parcela da população, muito maior do que já atendeu no passado. A questão da qualidade, no entanto, é fonte de preocupação, ou seja, atender todos de forma eficiente e competente.

FERREIRA, Vânia de, S. et al. *Didática*. Grupo A, 2018, com adaptações.

Considerando o currículo, a avaliação, a sociedade e a prática escolar, julgue (C ou E) os itens a seguir.

46. O currículo é secundário na organização do trabalho pedagógico, para que as instituições possam garantir a efetiva aprendizagem e o desenvolvimento dos alunos.
47. A escola deve ser um lugar de troca entre professores e alunos. O professor, como mediador do ensino, deve prever, em sua prática, o desenvolvimento das competências cognitivas de seus alunos, visando à formação de pessoas capazes de exercer a cidadania.
48. Os currículos devem ser construídos de acordo com a realidade na qual a escola está inserida, tendo em vista as necessidades, as limitações e os aprendizados dos educandos, bem como a intencionalidade educativa que norteia a proposta pedagógica da escola.
49. O tipo avaliativo conhecido como avaliação final ou somativa oportuniza a coleta de informações a respeito do conhecimento prévio dos alunos e a demonstração de algumas das respectivas habilidades e competências.

As tecnologias da informação e comunicação indicaram grandes e positivas mudanças nas formas de se comunicar, relacionar e viver em sociedade. Desde o surgimento da informática, por exemplo, são muitas as expectativas geradas sobre seu potencial para obter a individualização e melhoria das aprendizagens, o alcance da intervenção educativa e os êxitos dos alunos com necessidades especiais.

SANCHO, Juana M.; HERNÁNDEZ, Fernando. *Tecnologias para transformar a educação*: Grupo A, 2014. E-book. ISBN 9788536308791. Disponível em: <<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536308791/>>. Acesso em: 9 out. 2023.

Acerca das tecnologias da informação e comunicação na educação, da educação especial/inclusiva, da educação para a diversidade e do papel do professor, julgue (C ou E) os itens a seguir.

50. A mera presença das tecnologias tem efeitos automáticos na alfabetização e em seus possíveis benefícios.
51. As barreiras sociais são obstáculos maiores para a participação na sociedade do que as limitações funcionais das pessoas.
52. Os professores devem desenvolver currículos inclusivos, que considerem a diversidade cada vez mais visível em todos os contextos da educação e da sociedade.

No âmbito escolar, o planejamento acolhe diferentes atividades: a gestão administrativa, a gestão pedagógica, a gestão patrimonial, a gestão da aprendizagem, entre outras que se articulam conforme a estrutura proporcionada pela instituição, sua definição hierárquica e infraestrutura.

SANT'ANNA, Geraldo J. *Planejamento, gestão e legislação escolar*. Editora Saraiva, 2014.

No que se refere ao processo de planejamento escolar participativo, julgue (C ou E) os itens a seguir.

53. Ao planejar ações na escola, devem-se considerar as diferenças naturalmente existentes, de maneira que o ato de planejar, executar e avaliar seja coletivo, propiciando uma produção participativa, interativa e eficiente.
54. A gestão escolar é uma dimensão do próprio ato educativo. Definir objetivos, selecionar estratégias, planejar o trabalho, organizar, coordenar, avaliar as atividades e os recursos, tratando-se da sala de aula ou da escola no seu conjunto, são tarefas com sentido pedagógico e educativo evidentes.
55. O plano de ensino ou de trabalho constitui um roteiro, um mapa, um caminho que será trilhado em conjunto pelo professor, sem o conhecimento dos próprios alunos.

O significado de política educacional corresponde a toda e qualquer política desenvolvida de modo a intervir nos processos formativos (e informativos) desenvolvidos em sociedade (seja na instância coletiva, seja instância individual) e, por meio dessa investigação, legítima, constrói ou desqualifica (muitas vezes de modo indireto) determinado projeto político, visando a atingir determinada sociedade.

SANTOS. P. S. M. B. *Guia prático da política educacional no Brasil: ações, planos, programas e impactos*. São Paulo: Cenage Learning, 2012, p. 3, com adaptações.

As políticas educacionais possuem determinadas características. No que tange a essa temática, julgue (C ou E) os itens a seguir.

56. Toda política educacional possui intencionalidade.
57. As políticas educacionais brasileiras concentram-se, em maior densidade, na educação básica. Infe-re-se, portanto, que o ensino médio integrado à educação profissional não faz parte dos objetivos das políticas da educação básica por se tratar da formação de profissionais para o mundo do trabalho.
58. A política educacional é um evento com uma única dimensão: a pedagógica. É a dimensão pedagógica que define o contexto de aplicação das políticas no tocante à educação brasileira.

Sendo a transmissão de conhecimento um serviço público, o princípio associa esse serviço à democracia. Isso quer dizer que aí está implicada uma noção de participação na *gestio rei publicae*. Lembrando-se de que o termo gestão vem de *gestio*, que, por sua vez, vem de *genere* (trazer em si, produzir), fica mais claro que a gestão não só é o ato de administrar um bem fora-de-si (alheio), mas é algo que se traz em si, porque nele está contido. E o conteúdo desse bem é a própria capacidade de participação, sinal maior da democracia. Só que aqui é a gestão de um serviço público, o que (re) duplica o seu caráter público (re/pública).

CURY. J. O Conselho Nacional de Educação e a Gestão Democrática. In: OLIVEIRA. D.A. *Gestão democrática da educação: desafios contemporâneos*. Petrópolis, RJ: Vozes, 2015, p. 201, com adaptações.

A respeito da gestão democrática na educação, julgue (C ou E) os itens a seguir.

59. O princípio da gestão democrática está previsto na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394/1996) e constitui-se em obrigação somente das escolas públicas.
60. A gestão democrática pode ser materializada de diversas formas, e uma delas é o conselho de classe.
61. No Distrito Federal, os diretores escolares são escolhidos mediante indicação do Governo do Distrito Federal, uma vez que o governador é escolhido pelo povo de forma democrática e, portanto, tem prerrogativa para escolher os dirigentes escolares.
62. A escolha dos conselheiros tutelares do Distrito Federal é um exemplo de aplicação do princípio da gestão democrática nas escolas.

## Poesia do Educador

Paulo Freire

Escola é

... o lugar que se faz amigos.  
Não se trata só de prédios, salas, quadros,  
Programas, horários, conceitos...  
Escola é, sobretudo, gente.  
Gente que trabalha, que estuda,  
Que alegre, se conhece, se estima.

O diretor é gente,  
O coordenador é gente,  
O professor é gente,  
O aluno é gente,  
Cada funcionário é gente.

E a escola será cada vez melhor  
Na medida em que cada um se comporte  
Como colega, amigo, irmão.  
Nada de “ilha cercada de gente por todos os lados”.  
Nada de conviver com as pessoas e depois  
Descobrir que não tem amizade a ninguém.  
Nada de ser como tijolo que forma a parede,  
Indiferente, frio, só.

Importante na escola não é só estudar, não é só trabalhar,  
É também criar laços de amizade, É criar ambiente de  
camaradagem,  
É conviver, é se “amarrar nela”!

Ora é lógico...  
Numa escola assim vai ser fácil! Estudar, trabalhar, crescer,  
Fazer amigos, educar-se, ser feliz.  
É por aqui que podemos começar a melhorar o mundo.

Disponível em: <[www.paulofreire.org](http://www.paulofreire.org)>. Acesso em: 10 set. 2023.

A escola é um espaço de múltiplas determinações, de ordem pedagógica, política, social e econômica. No que concerne à função social da escola e aos aspectos sociais da prática educativa, julgue (C ou E) os itens a seguir.

63. No poema, infere-se que a escola defendida por Paulo Freire é fundamentada na pedagogia libertadora. No entanto, uma escola reduzida a “prédios, salas, quadros, programas, horários, conceitos” está alinhada a uma perspectiva libertária de educação.
64. A escola como um espaço de gente que “alegra, se conhece, se estima” pode ser conquistada a partir da perspectiva da educação para os direitos humanos, na compreensão de uma escola que seja o encontro das diferenças e principalmente o respeito a todas as formas de ser e estar no mundo.
65. A educação “feita de gente”, conforme afirma Paulo Freire, depende do planejamento do Projeto Político-Pedagógico (PPP), considerado o documento que identifica a escola e anuncia as suas intencionalidades. Tendo em vista a característica do PPP, a sua elaboração costuma ser realizada por consultores especialistas, contratados para identificar o perfil da comunidade escolar e, em seguida, elaborar um documento que seja o retrato da escola.

## Estudo Errado

Gabriel O Pensador

Eu tô aqui pra quê?  
 Será que é pra aprender?  
 Ou será que é pra aceitar, me acomodar e obedecer?  
 [...]  
 Na hora do jornal eu desligo porque eu nem sei nem o que é inflação  
 Ué não te ensinaram?  
 Não. A maioria das matérias que eles dão eu acho inútil  
 [...]  
 Manhê! Tirei um dez na prova  
 Me dei bem tirei um cem e eu quero ver quem me reprova  
 Decorei toda lição  
 Não errei nenhuma questão  
 Não aprendi nada de bom  
 Mas tirei dez (boa filhão!)  
 [...]  
 Quase tudo que aprendi, amanhã eu já esqueci  
 Decorei, copiei, memorizei, mas não entendi  
 Quase tudo que aprendi, amanhã eu já esqueci  
 Decorei, copiei, memorizei, mas não entendi  
 Decoreba: esse é o método de ensino  
 Eles me tratam como ameba e assim eu num raciocino  
 Não aprendo as causas e consequências só decoro os fatos  
 Desse jeito até História fica chato  
 Mas os velhos me disseram que o “porquê” é o segredo  
 Então quando eu num entendo nada, eu levanto o dedo  
 Porque eu quero usar a mente pra ficar inteligente  
 Eu sei que ainda num sou gente grande, mas eu já sou gente  
 E sei que o estudo é uma coisa boa  
 O problema é que sem motivação a gente enjoa  
 [...]  
 Eu gosto dos professores e eu preciso de um mestre  
 Mas eu prefiro que eles me ensinem alguma coisa que preste  
 O que é corrupção? Pra que serve um deputado?  
 Não me diga que o Brasil foi descoberto por acaso!  
 Ou que a minhoca é hermafrodita  
 Ou sobre a tênia solitária  
 Não me faça decorar as capitânicas hereditárias!  
 [...]  
 Encarem as crianças com mais seriedade  
 Pois na escola é onde formamos nossa personalidade  
 Vocês tratam a educação como um negócio onde a ganância,  
 a exploração e a indiferença são os sócios  
 Quem devia lucrar só é prejudicado  
 Assim cês vão criar uma geração de revoltados  
 Tá tudo errado e eu já 'tou de saco cheio  
 Agora me dá minha bola e deixa eu ir embora pro recreio...

Disponível em: <letras.mus.br/gabriel-pensador>. Acesso em: 10 set. 2023.

A partir da crítica feita pelo autor a respeito da função social da escola e de seus desdobramentos, julgue (C ou E) os itens a seguir.

66. No trecho “Ou será que é pra aceitar, me acomodar e obedecer?”, a relação professor-aluno pode ser compreendida a partir da perspectiva da pedagogia tradicional.
67. O conteúdo é um dos componentes do processo de ensino. A música faz uma crítica à falta de pragmatismo dos conteúdos abordados na escola, crítica que também foi elaborada, no século passado, por Herbart ao defender que a escola deveria ser a própria vida. Os estudos de Herbart foram fundamentais para a construção do movimento da Escola Nova.

68. A avaliação da aprendizagem mencionada na música pode ser classificada como somativa.
69. Uma alternativa para superar a “decoreba” criticada na música é a proposição de uma abordagem que considere o estudo dos conteúdos socialmente elaborados como forma de instrumentalização e análise crítica da realidade.
70. No trecho “Vocês tratam a educação como um negócio onde a ganância, a exploração e a indiferença são os sócios”, é possível estabelecer um paralelo com a concepção de educação bancária, termo cunhado por Demerval Saviani para criticar uma formação que preconiza o acúmulo passivo de conhecimento tal qual o consumo de uma mercadoria qualquer.

Área livre

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

### Itens de 71 a 120

O pão continua a sustentar nações, culturas, heranças, períodos de guerra e de paz, fome e abundância. Cada pão é único, distinto em tamanho, formato e textura. Os pães de um país dizem quem é seu povo! Os pães que encontramos ao redor do mundo simbolizam momentos e particularidades da humanidade.

CANELLA-RAWS, Sandra. *Pão: arte e ciência*. 5. Ed. São Paulo: Editora Senac, 2012, p.19.

Acerca do pão, alimento básico e importante na história do mundo, e seus ingredientes, julgue (C ou E) os itens a seguir.

71. Na Idade Média, o pão de cor clara tornou-se um símbolo de *status*, pois era consumido pela nobreza da época.
72. O glúten é muito importante nas preparações que necessitam de crescimento. Para a formação do glúten, é necessário hidratação e amido.
73. O glúten é formado por duas frações proteicas, a gliadina e a glutenina. A gliadina é responsável pela viscosidade da massa.
74. Farinhas de trigo integrais têm prazo de validade para consumo menor do que farinhas de trigo brancas, pois possuem o germe, que é rico em lipídeos.
75. As farinhas de trigo são classificadas como fortes e fracas, sendo que as fracas são mais indicadas para a produção de pães e de massas alimentícias.
76. Uma opção viável para pessoas que têm a doença celíaca é a substituição da farinha de trigo pela farinha de arroz em pães.

Um alimento ou o meio em que se encontra pode fornecer condições para o desenvolvimento de micro-organismos, ainda que em velocidades diferentes. Os fatores intrínsecos e extrínsecos influenciam esse processo de multiplicação.

ASSIS, Luana de. *Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição*. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011, p. 25, com adaptações.

A respeito dos fatores que influenciam a capacidade de proliferação de micro-organismos nos alimentos, julgue (C ou E) os itens a seguir.

77. A água pode estar presente nos alimentos de diversas formas. A atividade de água (Aw ou Aa) é aquela água que se encontra ligada aos alimentos.
78. Os fatores extrínsecos são aqueles relacionados às características do próprio alimento. Já os fatores intrínsecos são aqueles relacionados com o ambiente em que o alimento se encontra.
79. Existem vários tipos de perigos em alimentos que podem causar danos à saúde do consumidor. Entre os perigos biológicos, estão as espinhas de peixe.
80. Alimentos que possuem valores de atividade de água (Aw ou Aa) acima de 0,90 são aqueles mais propensos a deteriorar.

81. O pH, a atividade de água e a temperatura são exemplos de fatores extrínsecos.

82. O fator extrínsecos mais importante que afeta a multiplicação dos micro-organismos é a temperatura.

Toda a produção na área de alimentos demanda cuidados em todas as etapas, desde a escolha das matérias-primas até a preparação dos pratos e a distribuição. A higiene em serviços de alimentação é uma preocupação diária, pois a produção de alimentos seguros deve ser a prioridade desses estabelecimentos.

De acordo com a RDC nº 216/2004, que dispõe a respeito de boas práticas para os serviços de alimentação, julgue (C ou E) os itens a seguir.

83. Manipuladores de alimentos são qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.
84. Os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e (ou) a proliferação de vetores e pragas urbanas.
85. O prazo máximo de consumo de alimentos preparados e conservados sob refrigeração à temperatura igual ou inferior a 4 °C deve ser de 10 dias.
86. Em relação ao controle de estoque de alimentos e bebidas, os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente.
87. O principal objetivo da implantação das boas práticas no serviço de alimentação é diminuir o tempo de preparo do alimento e aumentar o lucro do estabelecimento.

O uso de baixas temperaturas para conservar os alimentos está baseado no fato de que o crescimento microbiano pode ser retardado por temperaturas acima da de congelamento e geralmente inibido por temperaturas abaixo do congelamento.

JAY, James, M. *Microbiologia de alimentos*, 6. ed. Porto Alegre: Artmed, p. 345.

Quanto ao uso das baixas temperaturas nos serviços de alimentação, julgue (C ou E) os itens a seguir.

88. O congelamento lento possui mais vantagens do que o rápido, do ponto de vista da qualidade total do produto.
89. A temperatura do alimento deve ser reduzida de 60 °C para 20 °C em até 2 horas. Em seguida, o alimento deve ser conservado sob refrigeração à temperaturas inferiores a 5 °C, ou congelado à temperatura igual ou inferior a - 10 °C.
90. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5 °C ou em forno de micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.



91. No tocante à formação de cristais de gelo, o congelamento lento favorece a formação de cristais grandes extracelulares, enquanto o congelamento rápido facilita a formação de pequenos cristais de gelo intracelulares.

Os cremes são a base de confecção de sobremesas, recheios de bolos ou de massas. Podem ser utilizados para cobrir bolos, para acompanhar, ou até mesmo, decorar vários produtos da confeitaria. Podem ser preparados a quente ou a frio.

SEBESS, Mariana. *Técnicas de confeitaria profissional*. São Paulo, SENAC, 3. ed. 2013, com adaptações.

Com relação aos cremes usados na confeitaria, julgue (C ou E) os itens a seguir.

92. O creme inglês, preparação feita a partir da mistura de leite, açúcar, gelatina e gemas de ovo, deve ser cozido até uma temperatura de 85 °C, apresentando uma textura ligeiramente espessa.
93. O creme inglês pode ser utilizado na elaboração de creme de manteiga e creme zabaione.
94. O consumo diário de doces e confeitados, ricos em ácidos graxos saturados, está relacionado ao aumento do nível de colesterol, e este com a incidência de problemas coronarianos.
95. O creme para *flan*, também conhecido como “creme invertido” ou “ovos ao leite”, é feito com duas partes de creme inglês, duas partes de creme de leite batido, mais gelatina a 2% do peso total do preparo.

A gestão de cozinhas desempenha um papel fundamental em restaurantes, hotéis, hospitais e em muitas outras instalações de preparação de alimentos. A eficácia da operação de uma cozinha depende de uma equipe bem organizada e de cargos claramente definidos para garantir que todas as tarefas sejam executadas de forma eficiente e segura. Para ser um profissional gastronômico, é necessário compreender como a cozinha funciona, quais são suas divisões e quais as funções de cada integrante no processo de preparação de alimentos.

CASSAROTTI, V. C.; LOPES, J. D.; PENTEADO, G. B.; VIANNA, F. S. *Manual prático de cozinha Senac*. São Paulo: Senac São Paulo, 2018, pp. 15-17, com adaptações.

De acordo com a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), existem determinadas descrições para as funções de uma cozinha profissional. A esse respeito, julgue (C ou E) os itens a seguir.

96. O *chef* de cozinha/executivo é o responsável pela elaboração e pelo teste de receitas e cardápios, gerencia a brigada de cozinha, define, seleciona e capacita os funcionários. Ele não tem nenhuma responsabilidade relacionada à gestão de estoques, à pesquisa de produtos, a fornecedores e preços.
97. O tecnólogo em gastronomia tem as mesmas competências e atribuições do *chef* executivo, atuando diretamente na preparação dos alimentos.

98. O cozinheiro é responsável pelo pré-preparo, pelo preparo e pela finalização de produções culinárias. Ele também organiza e supervisiona os serviços de cozinha, podendo colaborar na criação de cardápio.

99. O *maitre* é responsável pela operação geral do salão, garantindo que o serviço seja eficiente, cordial e de acordo com os padrões do estabelecimento. Ele gerencia e supervisiona a equipe de garçons e desempenha um papel importante no treinamento de novos funcionários.

Técnicas de corte e preparação de vegetais são realizadas de forma específica e padronizada para garantir eficiência, uniformidade e qualidade na preparação de pratos. Essas técnicas são amplamente usadas em restaurantes, hotéis, e outros estabelecimentos de gastronomia.

Vegetais cortados de maneira uniforme, cozinham de maneira homogênea, garantindo que todos os ingredientes tenham a mesma textura e cozimento. Além disso, a apresentação visual é aprimorada quando os pratos contêm cortes bem-feitos, o que atrai os clientes e aguça o apetite.

CASSAROTTI, V. C.; LOPES, J. D.; PENTEADO, G. B.; VIANNA, F. S. *Manual prático de cozinha Senac*. São Paulo: Senac São Paulo, 2018, pp. 61 e 63, com adaptações.

A importância dos cortes de vegetais na cozinha profissional reside na padronização, na forma e no tamanho definidos. Com base nisso, em relação às definições dos cortes de vegetais, julgue (C ou E) os itens a seguir.

100. Juliana – nesse corte, os vegetais são cortados em cubos muito pequenos, geralmente com cerca de 1 mm a 2 mm de largura. É usado para dar sabor e textura a pratos sofisticados.
101. *Chiffonade* – é um corte usado principalmente em folhas verdes, ervas e vegetais de folhas grandes. O processo envolve empilhar as folhas, enrolá-las em um rolo apertado e, em seguida, cortá-las em tiras finas e delicadas.
102. *Concassée* – corte de tomate, sem pele e sem sementes, em cubos regulares.
103. *Brunoise* – os vegetais são cortados em bastões ou tiras finas e uniformes, geralmente com cerca de 2 mm a 3 mm de espessura e 5 cm a 6 cm de comprimento. É um dos cortes mais utilizados na cozinha.
104. Macedônia ou *Macédoine* – corte de legumes ou frutas em pequenos cubos uniformes, geralmente de cerca de 4 mm. de lado.
105. *Mirepoix* – é uma combinação de vegetais cortados em pedaços de 1 cm, a 1,5 cm, aproximadamente (geralmente cebola, cenoura e aipo), que serve como base para molhos, sopas e guisados.

*Mise en place* é um termo de origem francesa amplamente utilizado na culinária e na gestão de cozinhas profissionais. A expressão significa “colocar no lugar” ou “colocar em ordem” em francês. Na culinária profissional, a *mise en place* é uma das habilidades mais valorizadas, uma vez que ajuda a evitar erros, reduz o tempo de preparação e garante que os pratos sejam servidos de forma consistente, independentemente de quem os prepare.

CASSAROTTI, V. C.; LOPES, J. D.; PENTEADO, G. B.; VIANNA, F. S. *Manual prático de cozinha Senac*. São Paulo: Senac São Paulo, 2018, p. 42, com adaptações.

Acerca da expressão *mise en place*, julgue (C ou E) os itens a seguir.

- 106.** Uma *mise en place* bem-feita otimiza recursos e possibilita a realização de diferentes preparações ao mesmo tempo.
- 107.** O objetivo da *mise en place* é facilitar e agilizar as etapas e os processos envolvidos na preparação.
- 108.** A *mise en place* não engloba atividades como a verificação e organização de utensílios e equipamentos.

A gastronomia mediterrânea é uma das mais renomadas e apreciadas em todo o mundo, destacando-se por sua ênfase em ingredientes frescos, sabores vibrantes e benefícios à saúde. Originária das regiões que circundam o Mar Mediterrâneo, incluindo países como Grécia, Itália, Espanha, Turquia e França, essa culinária reflete a herança rica e diversificada de séculos de tradição culinária.

MACKLEY, L. *O livro de comida mediterrânea*. São Paulo: Manole, 1997, pp. 8, 9, 11.

No que se refere à culinária mediterrânea, julgue (C ou E) os itens a seguir.

- 109.** A dieta mediterrânea é amplamente reconhecida por seus efeitos positivos na saúde. Estudos demonstraram que essa dieta pode reduzir o risco de doenças cardíacas, diabetes e até mesmo promover uma vida mais longa.
- 110.** A manteiga é a principal fonte de gordura usada na culinária mediterrânea.
- 111.** Em função da proximidade com o mar, peixes e frutos do mar frescos são amplamente consumidos. Eles são preparados de maneiras diversas, como grelhados, cozidos e assados.
- 112.** As refeições na cozinha mediterrânea são geralmente ricas em produtos industrializados e alimentos processados.
- 113.** As ervas aromáticas e especiarias, como o alho, o manjerição e o açafrão, são usadas para realçar o sabor dos pratos mediterrâneos.
- 114.** A culinária mediterrânea é reconhecida por suas preparações e pelos pratos clássicos, como a salada grega com tomate, pepino, queijo feta e azeitonas, o *ratatouille* provençal, a *paella* espanhola com frutos do mar e o *tzatziki*, um molho refrescante de iogurte e pepino.

A França é famosa em todo o mundo por sua rica tradição culinária e suas diversas influências regionais. A culinária francesa é conhecida pelas respectivas técnicas refinadas e pelos ingredientes de alta qualidade, e desempenha um papel significativo na cultura do país. Cada região da França tem as próprias especialidades culinárias, resultando em uma variedade de pratos deliciosos que refletem a diversidade do país.

FREIXAS, D.; CHAVES, G. *Gastronomia no Brasil e no mundo*. 2. ed. 3. reimp. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2013, p. 145, com adaptações.

No que concerne à cozinha regional francesa, à cultura gastronômica francesa e aos vinhos franceses, julgue (C ou E) os itens a seguir.

- 115.** O *ratatouille* é um prato provençal tradicional feito com legumes, como berinjela, pimentão, abobrinha, tomate e ervas aromáticas. É cozido lentamente até que os sabores se misturem e é apreciado por sua simplicidade e pelo sabor robusto.
- 116.** O *coq au vin* é um prato clássico da culinária francesa. Tradicionalmente, é preparado com cordeiro, que é cozido em vinho branco com cogumelos, cebolas, bacon e ervas. O longo cozimento no vinho confere ao prato um sabor rico e delicado.
- 117.** A região da Borgogne (Borgonha), localizada no leste da França, é conhecida por ser o lar de alguns dos vinhos mais renomados do mundo. Ela é especialmente famosa por seus vinhos tintos produzidos com uvas *pinot noir*, que têm um sabor complexo e são altamente valorizados por conhecedores de vinho.

Área livre

A busca por hábitos alimentares saudáveis e sustentáveis tem ganhado destaque, uma vez que está intrinsecamente ligada à saúde e ao impacto que causa no meio ambiente. A alimentação sustentável refere-se a escolhas de alimentos que não comprometam a capacidade das futuras gerações de se alimentarem de forma saudável. Isso envolve a redução do desperdício de alimentos, a promoção da agricultura sustentável e a consideração dos aspectos ambientais na produção de alimentos.

RODRIGUES, L. P. F.; ZANETI, I. C. B.; LARANJEIRA, N. P. *Sustentabilidade, segurança alimentar e gestão ambiental para a promoção da saúde e qualidade de vida*. Brasília: Participação, 2012, com adaptações.

Considerando a alimentação sustentável, o aproveitamento integral de alimentos e a alimentação saudável, julgue (C ou E) os itens a seguir.

- 118.** O desperdício de recursos alimentares é causado principalmente pela falta de apetite das pessoas, que rejeitam alimentos nutritivos.
- 119.** São características de uma alimentação sustentável utilizar moderadamente produtos industrializados, reconhecer a importância de produtos regionais e da culinária tradicional, considerar questões necessárias à saúde humana, questões ambientais, bem como o destino de resíduos e refletir acerca do uso de agrotóxicos na produção de alimentos.
- 120.** Uma alimentação saudável requer a inclusão de alimentos de todos os grupos alimentares, escolhidos com atenção à segurança e origem dos alimentos. Esses alimentos devem ser consumidos em refeições planejadas, levando em consideração as necessidades nutricionais individuais e as dimensões emocionais e sociais da alimentação, a fim de garantir tanto a saúde quanto o prazer na hora de comer.

Área livre

Área livre

# ATENÇÃO

**Aguarde a autorização do  
fiscal para iniciar a prova.**

Realização

**iades**

Instituto Americano de Desenvolvimento