



## INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA

### CONCURSO PÚBLICO

### PROVAS OBJETIVAS – GASTRONOMIA DOCENTE

#### Leia atentamente as INSTRUÇÕES:

1. Confira seus dados no cartão-resposta: nome, número de inscrição, cargo para o qual se inscreveu.
2. Assine seu cartão-resposta.
3. Aguarde a autorização do Fiscal para abrir o caderno de provas. Ao receber a ordem do fiscal, confira o caderno de provas com muita atenção. Nenhuma reclamação sobre o total de questões ou falha de impressão será aceita depois de iniciar a prova.
4. Sua prova tem **30** questões, com quatro alternativas.
5. Preencha toda a área do cartão-resposta, correspondente a alternativa de sua escolha, com caneta esferográfica (tinta azul ou preta), sem ultrapassar as bordas. As marcações duplas ou rasuradas ou marcadas diferente do modelo estabelecido no cartão-resposta serão anuladas.
6. O cartão-resposta não será substituído, salvo se tiver erro de impressão.
7. Cabe apenas ao candidato a interpretação das questões, o fiscal não poderá fazer nenhuma interferência.
8. A prova será realizada, com duração máxima de **03h**, incluído o tempo para a realização da prova objetiva e o preenchimento do cartão-resposta.
9. O candidato somente poderá se retirar do local de realização das provas **01h** após o início da mesma, sob pena de ser excluído do concurso.
10. O candidato somente poderá levar o caderno de provas após **1h 30m** do início da mesma.
11. Ao terminar a prova, o candidato deverá entregar o cartão-resposta, preenchido e assinado, ao fiscal de sala.
12. Os **03** (três) últimos candidatos que realizarem a prova devem permanecer na sala para acompanhar o fechamento do envelope contendo os cartões-resposta preenchidos e o material de prova não utilizado. Esses candidatos deverão assinar a ata de sala atestando que o envelope foi devidamente lacrado.

**BOA PROVA!**

## QUESTÕES OBJETIVAS - GASTRONOMIA

### CONHECIMENTO ESPECÍFICO

**01. Indique as principais transformações químicas que carboidratos de baixo peso molecular podem sofrer durante o processamento e armazenamento de alimentos:**

- a) reação de Fehling e reação de Barfoed.
- b) reação de Maillard e caramelização.
- c) reação de Barfoed e reação de Maillard.
- d) caramelização e reação de Fehling.

**02. Indique a alternativa que sugere o serviço utilizado: menu pré-fixado evidenciando as preparações do dia ou sugestões do chefe, geralmente encontrado em hotéis com sistema de meia pensão ou pensão completa, envolvendo alimentos divididos em entradas, pratos principais e sobremesas.**

- a) serviço empratado.
- b) self-service.
- c) à la carte.
- d) table d'hôte.

**03. Trata-se do cozinheiro especializado em preparações frias, charcutarias, saladas, molhos frios, bufês e peças moldadas no gelo ou outros materiais. Hierarquicamente, está no mesmo plano do chefe confeitoiro:**

- a) cozinheiro tornante.
- b) cozinheiro garde-manger.
- c) cozinheiro saucier.
- d) cozinheiro entremetier.

**04. Os fundos compõem a cozinha clássica influenciando e caracterizando o sabor das produções culinárias que servem de base e normalmente utilizam componentes, assim classificados:**

- a) aromáticos - pastosos – industrializados.
- b) nutritivos - líquidos – aromáticos.
- c) pastosos - enzimáticos – industrializados.
- d) líquidos - nutritivos - enzimáticos.

**05. As ligações são realizadas pelos componentes espessantes que servem para engrossar líquidos, podendo ser classificadas em naturais e elaboradas. Indique qual produto não é agente de ligação natural.**

- a) sangue.
- b) ovo.
- c) coral.
- d) amido.

**06. O planejamento de cardápios deve envolver a aplicação de conhecimentos e observar regras tradicionais de preparo e maneira de servir os alimentos, levando em consideração:**

- a) valor biológico – gasto calórico – exigências qualitativas – combinação de cores.
- b) forma de preparo – quota protéica – variedade – harmonia.
- c) gasto calórico – biodisponibilidade de alimentos – hábitos alimentares – variedade.
- d) exigências nutricionais – condições econômicas – hábitos alimentares – variedade e harmonia.

**07. Durante os processos culinários e de preparação para o consumo, os alimentos sofrem modificações por ação de fatores físicos, químicos e biológicos. Aponte a sequência relacionada a esses fatores, respectivamente:**

- a) temperatura - fermentos – dissolução.
- b) temperatura – cocção – bactéria.
- c) dissolução – fermentos – união.
- d) enzimas – combinações químicas – ácidos.

**08. Os alimentos especialmente formulados, geralmente utilizados em dietas de restrição, com total ausência de determinado ingrediente, são identificados como:**

- a) funcionais.
- b) transgênicos.
- c) light.
- d) diet.

09. Um elemento importante para a preparação do molho é a *base*, a qual deriva da adição de ingredientes diversos, aplicáveis a certas preparações. Constitui base para molhos ligados:

- a) fonds de veau.
- b) fumet de poisson.
- c) roux.
- d) glacê de viande.

10. Os molhos constituem produções culinárias quentes ou frias que acompanham, realçam, disfarçam ou identificam um alimento. Atualmente, os molhos, de acordo com sua composição, podem ser divididos em:

- a) básicos, derivados e semiderivados.
- b) emulsionados.
- c) contemporâneos.
- d) todas as alternativas estão corretas.

11. O branqueamento constitui pré-tratamento, realizado entre o preparo da matéria-prima e operações posteriores. Dentre as funções do branqueamento, destaca-se:

- a) desaeração.
- b) inativação enzimática.
- c) desidratação.
- d) tostagem.

12. Existem fatores genéticos hereditários relacionados com a intolerância a determinados elementos que determinam a ausência de certos nutrientes na dieta. Exemplifica esses elementos:

- a) lactose.
- b) sacarose.
- c) glúten.
- d) todas as alternativas estão corretas.

13. A redação e a correção gramatical são elementos que devem, obrigatoriamente, nortear quem planeja e redige o cardápio. Indique a grafia correta da forma *à moda de* constante em cardápios, na escrita em francês:

- a) *À La*;
- b) *à la*;
- c) *A lá*;
- d) *à La*.

14. O bechamel é um molho que pode ser utilizado para sopas e como liga em algumas preparações culinárias. Deriva do bechamel:

- a) *chateaubriand*.
- b) *mornay*.
- c) *supreme*.
- d) *vinaigrette*.

15. Constitui molho de origem indiana, em forma de geléia agridoce e picante, feito com frutas ou vegetais cozidos em vinagre, condimentos e ervas aromáticas:

- a) chutney.
- b) coulis.
- c) relishes.
- d) sabayons.

16. Os profissionais que manipulam alimentos devem ter sempre à mão o termômetro manual para checar a temperatura das preparações, evitando contaminações e possível deterioração. Assinale a alternativa que expressa a faixa de temperatura de maior risco à proliferação de microorganismos.

- a) entre 5°C e 65°C
- b) entre 3°C e 35°C
- c) entre -3°C e 65°C
- d) entre 2°C e 30°C

17. Indique o tipo de serviço, bastante usado em banquetes, que consiste em trazer da cozinha as travessas já preparadas, sendo o alimento servido diretamente da travessa para o prato, pelo garçom:

- a) serviço à americana.
- b) serviço à francesa.
- c) serviço à inglesa.

d) serviço à russa.

**18. Indique a alternativa em que a sequência de vinhos: branco seco aromático – tinto encorpado – branco suave – encontra-se harmonizada com o cardápio oferecido:**

- a) queijo *roquefort* – frios e crustáceos – perdiz.
- b) peixe grelhado – pato – sobremesas.
- c) costeleta de cordeiro – peixes defumados – caviar.
- d) coelho – massa ao molho vermelho – sobremesas.

**19. Constitui procedimento contido nas “Regras de Ouro” da Organização Mundial da Saúde – OMS, para a preparação higiênica dos alimentos:**

- a) instalar telas de proteção nas janelas para impedir a entrada de pragas na área de manipulação de alimentos.
- b) evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos.
- c) realizar a dedetização das áreas da cozinha com intervalo máximo de 6 meses.
- d) manter a temperatura da área de produção entre 22° e 26°.

**20. Aponte, respectivamente, o tempo de armazenamento indicado pelo produtor, para sobremesas refrigeradas nas temperaturas de até 4°C - até 6°C - até 8°C:**

- a) 36h – 72h – 48h
- b) 48h – 36h – 24h
- c) 36h – 24h – 12h
- d) 72h – 48h – 24h

#### CONHECIMENTOS GERAIS

**21. A Constituição da República Federativa do Brasil concede especial tratamento à educação do País, apontando em seus dispositivos inúmeros princípios norteadores, diretrizes e objetivos a serem observados pelos Poderes Públicos. Acerca dos objetivos e princípios básicos apontados na Carta Constitucional, analise a segunda coluna com as informações apresentadas na primeira e assinale a alternativa que corresponda à sequência correta:**

- |                   |  |
|-------------------|--|
| ( 1 ) princípios. | ( ) pleno desenvolvimento da pessoa.                           |
| ( 2 ) objetivos.  | ( ) gratuidade do ensino público em estabelecimentos oficiais. |
|                   | ( ) pluralismo de ideias e de concepções pedagógicas.          |
|                   | ( ) preparo para o exercício da cidadania.                     |
|                   | ( ) gestão democrática do ensino público, na forma da lei.     |
|                   | ( ) qualificação para o trabalho.                              |

- a) 1, 2, 1, 1, 2 e 2.
- b) 2, 1, 2, 1, 1 e 1.
- c) 2, 1, 1, 2, 1 e 2.
- d) 1, 2, 2, 1, 2 e 1.

**22. São obrigações impostas aos docentes pelas Diretrizes e Bases da Educação Nacional, EXCETO:**

- a) estabelecer estratégias de recuperação para os alunos de menor rendimento familiar.
- b) colaborar com as atividades de articulação da escola com as famílias e a comunidade.
- c) participar integralmente dos períodos dedicados ao planejamento, à avaliação e ao desenvolvimento profissional.
- d) participar da elaboração da proposta pedagógica do estabelecimento de ensino.

**23. O Plano Nacional de Educação, aprovado pela Lei Federal n. 10.172, de 09 de janeiro de 2001, impôs medidas, definiu estruturas e objetivos a serem atendidos pela Administração Pública das três esferas de governo. Analise atentamente os itens abaixo e assinale a alternativa CORRETA:**

**I – A União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios deverão, com base no Plano Nacional de Educação, elaborar planos decenais correspondentes.**

**II – São Níveis de Ensino: Educação de Jovens e Adultos, Educação a Distância e Tecnologias Educacionais; Educação Tecnológica e Formação Profissional, Educação Especial e Educação Indígena.**

**III – O Plano, dentre outras medidas, busca o estabelecimento de programas de formação de formadores para a educação tecnológica e formação profissional.**

- a) todos os itens estão incorretos.
- b) todos os itens estão corretos.
- c) os itens I e II estão incorretos.
- d) os itens II e III estão corretos.

- 24. São fontes de receitas do FUNDEB - Fundo de Manutenção e Desenvolvimento da Educação Básica e de Valorização dos Profissionais da Educação, no âmbito de cada Estado e do Distrito Federal, nos percentuais definidos em lei, incidentes sobre a receita dos tributos abaixo, EXCETO:**
- imposto sobre transmissão *causa mortis* e doação de quaisquer bens ou direitos.
  - imposto sobre a propriedade de veículos automotores.
  - imposto sobre serviços de qualquer natureza.
  - parcela do produto da arrecadação do imposto sobre a propriedade territorial rural, relativamente a imóveis situados nos municípios.
- 25. O Conselho Nacional de Educação, composto pelas Câmaras de Educação Básica e de Educação Superior, tem as seguintes atribuições conferidas em lei, a saber:**
- analisar e emitir parecer sobre questões relativas à aplicação da legislação educacional, no que diz respeito à integração entre os diferentes níveis e modalidade de ensino.
  - emitir parecer sobre assuntos da área educacional, somente quando solicitado pelo Ministro de Estado da Educação e do Desporto.
  - subsidiar a elaboração do Plano Nacional de Educação, cujo acompanhamento da execução competirá exclusivamente ao Conselho Regional respectivo.
  - aprovar o seu regimento, elaborado pelo Ministro de Estado da Educação e do Desporto.
- 26. São características do Ensino Fundamental, previstas em lei, EXCETO:**
- gratuidade nas escolas públicas.
  - duração de 9 (nove) anos.
  - início aos 4 (quatro) anos de idade.
  - recenseamento dos educandos pelo Poder Público.
- 27. A Lei Federal n. 10.639, de 9 de janeiro de 2003, incluiu nas Diretrizes e Bases da Educação Nacional a temática "História e Cultura Afro-Brasileira", tornando-a obrigatória no currículo oficial da Rede de Ensino. Sobre este assunto, analise os itens abaixo e assinale a alternativa correta:**
- I – Os conteúdos referentes à História e Cultura Afro-Brasileira serão ministrados no âmbito de todo o currículo escolar, em especial nas áreas de Educação Artística e de Literatura e História Brasileiras.
- II – Nos estabelecimentos de ensino fundamental, oficiais e particulares, torna-se obrigatório o ensino sobre História e Cultura Afro-Brasileira, exceto para os ensinos médio e superior.
- III - O conteúdo programático incluirá o estudo da História da África e dos Africanos, a luta dos negros no Brasil, a cultura negra brasileira e o negro na formação da sociedade nacional, resgatando a contribuição do povo negro nas áreas social, econômica e política pertinentes à História do Brasil.
- todos os itens estão corretos.
  - os itens I e III estão corretos.
  - os itens II e III estão incorretos.
  - todos os itens estão incorretos.
- 28. No tocante às Diretrizes e Bases da Educação do Brasil, incumbe aos estabelecimentos de ensino, respeitadas as normas comuns e as do seu sistema de ensino, EXCETO:**
- assegurar o cumprimento dos dias letivos e horas-aula estabelecidas.
  - informar aos responsáveis pelo aluno sobre a frequência e rendimento escolar, bem como sobre a execução da proposta pedagógica da escola.
  - notificar ao Conselho Tutelar do Município, ao juiz competente da Comarca e ao respectivo representante do Ministério Público a relação dos alunos que apresentem quantidade de faltas acima de cinquenta por cento do percentual permitido em lei.
  - velar pelo cumprimento do plano de trabalho de cada discente.
- 29. A Lei Federal n. 11.494/07, que disciplina o FUNDEB - Fundo de Manutenção e Desenvolvimento da Educação Básica e de Valorização dos Profissionais da Educação, observa o modo de atuação dos membros dos Conselhos dos Fundos. Sobre este tema, assinale a alternativa que NÃO condiz com o diploma legal citado.**
- A atuação não assegura isenção da obrigatoriedade de testemunhar sobre informações recebidas ou prestadas em razão do exercício de suas atividades de conselheiro, mesmo sobre as pessoas que lhes confiarem ou deles receberem informações.
  - A atuação dos membros dos conselhos não será remunerada.
  - A atuação é considerada atividade de relevante interesse social.
  - Quando os conselheiros forem representantes de estudantes em atividades do conselho, no curso do mandato, ficará vedada atribuição de falta injustificada nas atividades escolares.
- 30. A LDB estabelece que a União deve elaborar o Plano Nacional de Educação, em colaboração com os Estados, o Distrito Federal e os Municípios, no qual deve contar objetivos e metas para os níveis de**

**ensino. Considerando esta afirmativa, assinale a alternativa que apresenta todos os Níveis de Ensino previstos no Plano Nacional de Educação:**

- a) Educação Infantil, Ensino Fundamental, Ensino Médio e Educação Superior.
- b) Ensino Fundamental, Ensino Médio e Educação Superior.
- c) Ensino Médio e Ensino Superior.
- d) Ensino Fundamental e Ensino Médio.

**RASCUNHO**