



Concurso Público
para provimento de vagas e formação de cadastro de reserva no
cargo de Analista de Gestão Governamental da Universidade Estadual
de Goiás – UEG – 2022

Domingo, 06 de novembro de 2022.

CADERNO DA PROVA OBJETIVA

ATIVIDADES LABORATORIAIS – GASTRONOMIA / NUTRIÇÃO

Instruções ao Candidato

1. Este caderno de provas é composto de 80 (**oitenta**) questões objetivas (conhecimentos básicos e específicos).
2. Confira todas suas páginas e solicite a sua substituição caso apresente falha de impressão ou esteja incompleto. Verifique, ainda, se seu nome, seu número de inscrição e do documento de identidade estão grafados corretamente abaixo da linha. Se houver algum erro, comunique ao fiscal de sala.
3. Durante a prova, o candidato **não** poderá levantar-se sem autorização prévia ou comunicar-se com outros candidatos.
4. As respostas da prova objetiva deverão ser transcritas com caneta esferográfica de corpo transparente e de tinta **preta ou azul** no cartão de resposta. O candidato que descumprir este item arcará com eventual prejuízo da ausência de leitura óptica de suas marcações.
5. O candidato poderá utilizar os espaços de rascunho e o rascunho de gabarito deste caderno de provas para resoluções das questões, se necessário, e as alternativas escolhidas.
6. Somente 1 (uma) hora antes do horário determinado para o término da prova, o candidato poderá sair da sala portando este caderno de provas.
7. O candidato deverá transcrever a frase que está nesta capa de prova para o cartão de respostas.
8. **Aguarde autorização do fiscal de sala para iniciar a prova.**

OBSERVAÇÃO: • Os fiscais não estão autorizados a fornecer informações acerca desta prova.

ATENÇÃO

O candidato deverá conferir os seus dados no CARTÃO DE RESPOSTAS e, assim que autorizado pelo fiscal de sala, copiar no local indicado, com sua caligrafia usual, a seguinte frase.

“Sonhe, acredite, construa um mundo mais justo!”

Rascunho do Gabarito

Questão	Alternativas				
1	a	b	c	d	e
2	a	b	c	d	e
3	a	b	c	d	e
4	a	b	c	d	e
5	a	b	c	d	e
6	a	b	c	d	e
7	a	b	c	d	e
8	a	b	c	d	e
9	a	b	c	d	e
10	a	b	c	d	e
11	a	b	c	d	e
12	a	b	c	d	e
13	a	b	c	d	e
14	a	b	c	d	e
15	a	b	c	d	e
16	a	b	c	d	e
17	a	b	c	d	e
18	a	b	c	d	e
19	a	b	c	d	e
20	a	b	c	d	e
21	a	b	c	d	e
22	a	b	c	d	e
23	a	b	c	d	e
24	a	b	c	d	e
25	a	b	c	d	e
26	a	b	c	d	e
27	a	b	c	d	e
28	a	b	c	d	e
29	a	b	c	d	e
30	a	b	c	d	e
31	a	b	c	d	e
32	a	b	c	d	e
33	a	b	c	d	e
34	a	b	c	d	e
35	a	b	c	d	e
36	a	b	c	d	e
37	a	b	c	d	e
38	a	b	c	d	e
39	a	b	c	d	e
40	a	b	c	d	e

Questão	Alternativas				
41	a	b	c	d	e
42	a	b	c	d	e
43	a	b	c	d	e
44	a	b	c	d	e
45	a	b	c	d	e
46	a	b	c	d	e
47	a	b	c	d	e
48	a	b	c	d	e
49	a	b	c	d	e
50	a	b	c	d	e
51	a	b	c	d	e
52	a	b	c	d	e
53	a	b	c	d	e
54	a	b	c	d	e
55	a	b	c	d	e
56	a	b	c	d	e
57	a	b	c	d	e
58	a	b	c	d	e
59	a	b	c	d	e
60	a	b	c	d	e
61	a	b	c	d	e
62	a	b	c	d	e
63	a	b	c	d	e
64	a	b	c	d	e
65	a	b	c	d	e
66	a	b	c	d	e
67	a	b	c	d	e
68	a	b	c	d	e
69	a	b	c	d	e
70	a	b	c	d	e
71	a	b	c	d	e
72	a	b	c	d	e
73	a	b	c	d	e
74	a	b	c	d	e
75	a	b	c	d	e
76	a	b	c	d	e
77	a	b	c	d	e
78	a	b	c	d	e
79	a	b	c	d	e
80	a	b	c	d	e

Língua Portuguesa

Leia o texto a seguir para responder às questões de 1 a 6.

Escravidão e o mito da benevolência	
01 02 03	Certa vez um etnologista disse que "o caminho do progresso é cheio de aventuras, rupturas e escândalos". Devemos, assim, começar examinando o maior de todos os escândalos, aquele que ultrapassou qualquer outro na história da humanidade: a escravização dos povos negro-africanos.
04 05 06 07	No Brasil, é a escravidão que define a qualidade, a extensão e a intensidade da relação física e espiritual dos filhos de três continentes que aqui se encontraram, confrontando um ao outro no esforço épico de edificar um novo país, com suas características próprias, tanto na composição étnica do seu povo quanto na especificidade do seu espírito.
08 09 10 11 12 13 14 15 16 17 18	A chamada "descoberta" do Brasil pelos portugueses, em 1500, nos assinala o ponto de partida. A exploração da nova terra se iniciou com o aparecimento da raça negra fertilizando o solo brasileiro com suas lágrimas, seu sangue, seu suor e seu martírio na escravidão. Por volta de 1530, os africanos, trazidos sob correntes, já aparecem exercendo seu papel de "força de trabalho". Em 1535, o comércio escravo para o Brasil estava regularmente constituído e organizado e, rapidamente, aumentaria em proporções enormes. Como primeira atividade significativa da colônia portuguesa, as plantações de cana-de-açúcar se espalhavam pelas costas do nordeste, especialmente nos estados da Bahia e Pernambuco. Só a Bahia, lá por 1587, tinha cerca de 47 engenhos de cana-de-açúcar, fato que bem ilustra a velocidade expansionista da indústria açucareira desenvolvida com o uso da força muscular africana. Uma canção de trabalho incluída no artigo de Zora Seljan, "A poesia negra popular no Brasil", nos fornece o sentido do ritmo dos engenhos de açúcar:
19 20 21	Solo: Engenho novo está p'ra moer! Côro: Trabalhar até morrer! Ô trabalhar, ô trabalhar, olé! Trabalhar até morrer!
22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	[...] O papel do negro escravizado foi decisivo para o começo da história econômica de um país fundado, como era o caso do Brasil, sob o signo do parasitismo imperialista. Sem o escravo, a estrutura econômica do país jamais teria existido. O africano escravizado construiu as fundações da nova sociedade com a flexão e a quebra da sua espinha dorsal, quando ao mesmo tempo seu trabalho significava a própria espinha dorsal daquela colônia. Ele plantou, alimentou e colheu a riqueza material do país para o desfrute exclusivo da aristocracia branca. Tanto nas plantações de cana-de-açúcar e café e na mineração, quanto nas cidades, o africano incorporava as mãos e os pés das classes dirigentes que não se "autodegradavam" em ocupações vis como aquelas do trabalho braçal. A nobilitante ocupação das classes dirigentes - os latifundiários, os comerciantes, os sacerdotes católicos - consistia no exercício da indolência, no cultivo da ignorância, do preconceito, e na prática da mais licenciosa luxúria.
32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43	Durante séculos, por mais incrível que pareça, esse duro e ignóbil sistema escravocrata desfrutou a fama, sobretudo no estrangeiro, de ser uma instituição benigna, de caráter humano. Isso graças ao colonialismo português que permanentemente adotou formas de comportamento muito específicas para disfarçar sua fundamental violência e crueldade. A mentira e a dissimulação foram recursos utilizados nesse sentido. A consciência do mundo guarda bem viva a lembrança do colonialista Portugal encobrindo sua natureza racista e espoliadora através de estratégias como: a) designação de "Províncias de Ultramar" para Angola, Moçambique e Guiné-Bissau; b) as leis do chamado indigenato, proscrevendo, entre outras indignidades, a assimilação das populações africanas à cultura e identidade portuguesas. Essa rabelice colonizadora pretendia imprimir o selo de legalidade, benevolência e generosidade civilizadora à sua atuação no território africano. Porém, todas essas e outras dissimulações oficiais não conseguiram encobrir a realidade, que consistia no saque de terras e povos e na repressão e negação de suas culturas - ambos sustentados e realizados, não pelo artifício jurídico, mas sim pela força militar imperialista.
NASCIMENTO, Abdias do. <i>O genocídio do negro brasileiro: processo de um racismo mascarado</i> . 3. ed. São Paulo: Perspectivas, 2016. p. 57-60. (Adaptado).	

Questão 1

De acordo com a argumentação desenvolvida no texto, o

- desenvolvimento de uma cultura diversificada, no Brasil, foi possibilitado pela chegada do homem negro ao país, algo fundamental para a formação do nosso senso de brasilidade mestiça, festiva e cordial.
- declínio da coroa portuguesa decorreu do emprego acintoso de artifícios jurídicos que garantiam a legalidade de políticas civilizadoras de povos originários habitantes dos territórios colonizados.
- império colonial português construiu o sistema escravocrata, de forma disfarçada e falaciosa, como uma instituição benevolente ao povo negro, dando roupagem humanista a uma prática ignóbil.
- projeto colonial português forneceu a base para a emergência de uma economia patriarcal pautada na produção em larga escala de *commodities* para exportação com vistas ao desenvolvimento regional.
- tráfico do Atlântico se estabeleceu a partir de acordos comerciais firmados entre as grandes potências imperiais do período colonial, desconsiderando os acordos humanitários internacionais vigentes no período.

Questão 2

O trecho “o aparecimento da raça negra fertilizando o solo brasileiro com suas lágrimas, seu sangue, seu suor e seu martírio na escravidão” (linhas 9-10) é construído a partir do seguinte recurso estilístico:

- linguagem conotativa, baseada no uso de elementos figurativos que dão maior relevo expressivo a uma ideia.
- trocadilho lexical, desenvolvido por meio do jogo semântico de algumas palavras que têm radicais parecidos.
- retomada intertextual, feita por meio da remissão metafórica de um texto clássico da literatura parnasiana.
- versificação rítmica, fundamentada na combinação melódica das palavras que encabeçam o trecho.
- multimodalidade estética, formada pelo emprego concomitante de elementos da música e da literatura.

Questão 3

Considere os trechos a seguir, recortados do texto:

Trecho 1: Certa vez um etnologista disse que "o caminho do progresso é cheio de aventuras, rupturas e escândalos".

Trecho 2: A chamada "descoberta" do Brasil pelos portugueses, em 1500, nos assinala o ponto de partida.

Nos trechos 1 e 2, o emprego das aspas marca, respectivamente,

- discurso indireto; ironia
- relato livre; menção de uma palavra
- alusão indireta; expressão idiomática
- citação direta; relativização de sentido
- pronunciamento relatado; tema de estudo

Questão 4

No terceiro parágrafo, a organização e a progressão textual são construídas com base na

- exposição analítica de elementos literários relevantes.
- exaltação de produtos culturais dos povos africanos.
- exemplificação recorrente de registros populares.
- descrição minuciosa de espaços físicos.
- citação cronológica de dados históricos.

Espaço para rascunho

Questão 5

Na letra da canção de trabalho, citada no texto (linhas 19-21), a repetição de itens lexicais nos versos enfatiza o sentimento de

- angústia pelo iminente desfecho trágico provocado pela reprodução da dura realidade laboral.
- solidariedade aos companheiros que compartilham o trabalho recorrente e massacrante.
- celebração do trabalho como uma atividade que confere nobreza ao ser humano.
- conformação no que diz respeito à condição existencial e à busca pela felicidade.
- fruição estética diante da realização de uma labuta extensa e cansativa.

Questão 6

O constituinte modalizador “por mais incrível que pareça” (linha 32) é usado, no texto, para caracterizar o fato relatado na oração “esse duro e ignóbil sistema escravocrata desfrutou a fama” (linhas 32-33) como

- espantoso e inacreditável
- surpreendente e notório
- extraordinário e crível
- passível e verdadeiro
- original e estranho

Leia o texto a seguir para responder às questões de 7 a 12.

Dífceis identidades contemporâneas	
01 02 03 04 05 06 07	Às vezes, nossa existência nos pesa. Mesmo que por algum tempo tenhamos vontade de nos livrar das necessidades ligadas a ela, de tirarmos férias de nós mesmos para tomar fôlego, descansar. Embora nossas condições de vida sejam, decerto, melhores do que as de nossos ancestrais, elas não nos eximem do essencial que consiste em dar significado e valor à existência, em nos sentirmos ligados aos outros, em experimentar o sentimento de ter um lugar no seio do vínculo social. A individualização do sentido, ao libertar das tradições ou dos valores comuns, desvincula de toda autoridade. Cada um se torna seu próprio dono e só precisa prestar contas a si mesmo.
08 10 11 12 13 14	O desmantelamento do vínculo social isola cada indivíduo e o entrega à sua liberdade, à fruição de sua autonomia ou, ao contrário, a seu sentimento de insuficiência, a seu fracasso pessoal. O indivíduo que não dispõe de recursos interiores sólidos para se ajustar, dar significados e valores aos acontecimentos, que não tem autoconfiança suficiente, sente-se ainda mais vulnerável e é obrigado a firmar-se por si mesmo, já que não encontra apoio na comunidade. Muitas vezes ele mergulha em um clima de tensão, de inquietude, de dúvida, que torna difícil sua vida. Nem sempre ele consegue encontrar prazer em viver.
15 16 17 18 19 20	Muitos de nossos contemporâneos aspiram ao alívio da pressão que pesa em seus ombros, à suspensão do esforço constante para continuar sendo eles mesmos ao longo do tempo e das circunstâncias, sempre à altura das exigências para consigo mesmos e para com os outros. Mesmo quando nenhuma dificuldade pesa, pode emergir a tentação de desligar-se de si mesmo – nem que seja por algum tempo – para fugir das rotinas e preocupações. Qualquer desobrigação é bem-vinda; ela permite desapegar-se por um instante.
21 22 23 24 25	Em uma sociedade onde se impõem a flexibilidade, a urgência, a agilidade, a concorrência, a eficácia etc., ser si mesmo já não é algo evidente, visto que a todo instante urge expor-se ao mundo, adaptar-se às circunstâncias, assumir a autonomia, estar à altura dos acontecimentos. Já não basta nascer ou crescer, é preciso construir-se permanentemente, manter-se mobilizado, dar sentido à vida, fundamentar suas ações nos valores.
24 25 26 27	A tarefa de individuação é árdua, sobretudo quando se trata de ser exatamente si mesmo. Encontrar os suportes de sua autonomia e bastar-se a si mesmo não são um dado evidente. Nem todos os indivíduos dispõem das mesmas capacidades. “Se as exigências morais se abrandaram, as coerções psíquicas invadiram o cenário social: a emancipação e ação alargam desmedidamente a responsabilidade individual,

28	elas aguçam a consciência de ser tão somente si mesmo [...]. Por isso, a insuficiência é para a pessoa
29	contemporânea o que o conflito era para a primeira metade do século XX” (EHRENBERG, 1998: 276). O
30	indivíduo fica doravante sem orientação para se construir, ou melhor, se vê diante de muitas possibilidades
31	e entregue a seus recursos pessoais. Essa falta de apoio social e ausência de regulação exterior nem
32	sempre facilitam o acesso à autonomia. No entanto, todo indivíduo é responsável por si próprio, mesmo que
33	lhe faltem meios econômicos e, sobretudo, simbólicos para assumir uma liberdade que não escolheu, mas
34	que lhe é outorgada pelo contexto democrático de nossas sociedades. E, nessa busca, ele está sozinho.
35	Ele já não dispõe à sua volta, como outrora, de um quadro político para se afirmar em uma luta comum, já
36	não é mais apoiado por uma cultura de classe e por um destino compartilhado com outros.
37	Estar sob sua própria autoridade implica recursos interiores continuamente renovados, pois ela é fonte de
38	inquietação, de aflição e mobiliza um esforço constante. A identidade tornou-se uma noção essencial para o
39	questionamento de cada indivíduo e de nossas sociedades, mas hoje ela está em crise e alimenta uma
40	“incerteza radical quanto à continuidade e à consistência de si mesmo” (GAUCHET, 2004: 257). A
41	transparência desapareceu entre as diferentes formas de socialização e de subjetividade. Manter seu lugar
42	no seio do vínculo social implica uma tensão, um esforço.
LE BRETON, David. <i>Desaparecer de si: uma tentação contemporânea</i> . Rio de Janeiro: Vozes, 2018. p. 9-11 (Adaptado).	

Questão 7

A oração “Embora nossas condições de vida sejam, decerto, melhores do que as de nossos ancestrais” (linhas 2 e 3) estabelece com a oração que vem na sequência uma relação

- a) causal
- b) temporal
- c) concessiva
- d) explicativa
- e) adversativa

Questão 8

No trecho “pois ela é fonte de inquietação, de aflição e mobiliza um esforço constante” (linhas 37 e 38), o pronome “ela” faz uma retomada anafórica do seguinte termo:

- a) inquietação
- b) autoridade
- c) identidade
- d) própria
- e) luta

Questão 9

É uma ideia defendida no texto “Difíceis identidades contemporâneas”:

- a) o sofrimento existencial que jovens e adolescentes enfrentam nas grandes cidades é resultado do desamparo provocado pelo fim das grandes narrativas que explicavam a origem e o destino do ser humano.
- b) as redes sociais ocupam, nas sociedades contemporâneas, o lugar da praça pública, onde os indivíduos negociam suas identidades e reivindicam respeito às suas posições políticas.
- c) a vida, do ponto de vista biológico, oferece um conjunto limitado de gratificações, razão pela qual os indivíduos buscam nas produções simbólicas a realização dos desejos pessoais.
- d) o indivíduo contemporâneo, sem o apoio dos laços sociais, é constantemente desafiado a construir, por si mesmo, a própria identidade, o sentido da vida e os valores que orientam suas práticas.
- e) as pessoas usam atualmente fotografias e vídeos como meios para projetar, em seu grupo social, uma imagem de felicidade incompatível com a vida que realmente têm no espaço privado.

Questão 10

Considerando o modo de organização linguística e textual, “Dífceis identidades contemporâneas”, de David Le Breton, é um texto predominantemente

- a) argumentativo
- b) expositivo
- c) descritivo
- d) narrativo
- e) injuntivo

Questão 11

O constituinte sintático intercalado pelos sinais de travessão “– nem que seja por algum tempo –” (linha 18) realiza a seguinte função:

- a) reafirma um dado já apresentado na primeira oração.
- b) fornece uma explicação à oração que encabeça o período.
- c) intensifica o sentido do sintagma verbal da oração principal.
- d) modaliza o engajamento do sujeito que pratica a ação verbal.
- e) acrescenta uma circunstância ao verbo da oração antecedente.

Questão 12

Considere o uso do item “que” no trecho: “Muitas vezes ele mergulha em um clima de tensão, de inquietude, de dúvida, que torna difícil sua vida” (linhas 13-14). Em qual construção o elemento “que” é usado com a mesma função?

- a) “...nem que seja por algum tempo...” (linha 18).
- b) “...já que não encontra apoio na comunidade” (linhas 12-13).
- c) “...ao alívio da pressão que pesa em nossos ombros...” (linha 15).
- d) “...mesmo que lhe falem meios econômicos...” (linha 32-33).
- e) “...melhores do que as de nossos ancestrais...” (linha 3).

Leia o texto a seguir para responder às questões de 13 a 15.

Desobjetos

- 01 O menino que era esquerdo viu no meio do quintal um pente.
 02 O pente estava próximo de não ser mais um pente. Estaria mais perto
 03 de ser uma folha dentada. Dentada um tanto que já se havia incluído
 04 no chão que nem uma pedra um caramujo um sapo. Era alguma coisa
 05 nova o pente. O chão teria comido logo um pouco de seus dentes.
 06 Camadas de areia e formigas roeram seu organismo. Se é que um pente
 07 tem organismo.
 08 O fato é que o pente estava sem costela. Não se poderia mais dizer se
 09 aquela coisa fora um pente ou um leque. As cores a chifre de que fora
 10 feito o pente deram lugar a um esverdeado musgo. Acho que os bichos
 11 do lugar mijavam muito naquele desobjeto. O fato é que o pente
 12 perdera sua personalidade. Estava encostado às raízes de uma árvore e
 13 não servia mais nem pra pentear macaco. O menino que era esquerdo
 14 e tinha cacoete pra poeta, justamente ele enxergara o pente naquele

- 15 estado terminal. E o menino deu pra imaginar que o pente, naquele
 16 estado, já estaria incorporado à natureza como um rio, um osso, um
 17 lagarto. Eu acho que as árvores colaboravam na solidão daquele pente.

BARROS, Manoel de. *Memórias inventadas*. São Paulo: Planeta do Brasil, 2008. p. 27.

Questão 13

No verso 11, o termo “desobjeto”, usado para atender necessidades poéticas e semânticas, é um exemplo de

- a) neologismo
- b) estrangeirismo
- c) expressão coloquial
- d) vocabulário científico
- e) nomenclatura erudita

Questão 14

O texto busca, de forma poética,

- a) fortalecer o uso da oralidade por meio de expressões coloquiais ou rurais.
- b) descrever o ambiente doméstico sob o olhar de uma personagem infantil.
- c) criticar o descarte inapropriado de material inorgânico na natureza.
- d) valorizar a insignificância de coisas e objetos considerados inúteis.
- e) expor a impressão subjetiva de um menino sobre seus traumas.

Questão 15

No trecho “o fato é que o pente perdera a sua personalidade” (versos 11-12), o evento verbal enunciado, sob o ponto de vista do narrador, dá-se

- a) ao mesmo tempo em que o menino percebe a presença do pente no quintal.
- b) depois que o narrador enuncia a impressão que o menino tem acerca do pente.
- c) antes da ocorrência de outros eventos verbais enunciados pelo narrador sobre o pente.
- d) simultaneamente ao momento em que é enunciado o evento verbal protagonizado pelo pente.
- e) posteriormente ao momento em que o menino constata o estado físico em que o pente se apresenta.

Realidade étnica, social, histórica, geográfica, cultural, política e econômica do Estado de Goiás e do Brasil (lei n.º 14.911/2004)

Questão 16

Leia o texto a seguir.

Defendemos a ideia de que não é historicamente sustentável a teoria de Itami Campos, para quem as oligarquias dominantes de Goiás na Primeira República de tudo fizeram para manter o Estado atrasado como forma de continuidade de seu poder político. Para nós, foi a época em que, economicamente, Goiás mais se desenvolveu.

CHAUL, Nasr Fayad. Prefácio à terceira edição. In: SILVA, Colemar Natal e. *História de Goiás*. Goiânia: Instituto Goiano do Livro, 2002. p. 19.

O trecho citado contrapõe as ideias do historiador Nasr Fayad Chaul, autor de *Caminhos de Goiás: da construção da decadência aos limites da modernidade*, e do sociólogo Itami Campos, autor de *Coronelismo em Goiás*. A perspectiva da desconstrução da ideia de “decadência” goiana fundamenta-se

- a) no comprometimento dos coronéis com projetos de transporte por vias fluviais.
- b) na inexistência de goianos com relevo e representatividade em âmbito nacional.
- c) nas disputas internas e desorganização política das elites coronelísticas em Goiás.
- d) no fim do ciclo do ouro ser um mito, uma vez que ainda hoje se retira ouro em Goiás.
- e) no desenvolvimento do transporte ferroviário em Goiás durante a Primeira República.

Questão 17

Leia o documento a seguir.

Estava esta vila com um relaxamento a respeito dos feitiços. Já havia bonecos que falavam e tinham a particularidade de adivinhar. Estimavam muito as mulheres do fado aos pretos que davam fortuna. Com a certeza desta superstição, mandou prender a todos os que usavam desta ridiculariza mandando-lhes fazer castigo público, os mandou meter em calcetas e trabalhar nas obras públicas, e é felicidade de quem governa serem as suas ações a satisfação do povo.

NOTÍCIA geral da Capitania de Goiás, 1783. APUD: PALACÍN, Luis; GARCIA, Ledonias Franco; AMADO, Janaína. *História de Goiás em Documentos*. I Colônia. Goiânia: Editora da UFG, 1995. p. 199.

O documento citado, registrado no Arquivo da Biblioteca Nacional, Seção de Manuscritos, é um indicativo da

- separação cultural que existia entre a população caucasiana e a população negra em Goiás.
- popularidade das práticas mágicas realizadas pelos escravos junto à população de Vila Boa.
- violência das autoridades goianas contra quem desrespeitava as tradições e crenças católicas.
- utilização de mão de obra escrava na edificação de obras públicas durante o período colonial em Goiás.
- preocupação dos gestores públicos goianos em atender aos anseios da elite dos moradores de Vila Boa.

Questão 18

Leia o texto a seguir.

O Aquífero Guarani, uma das maiores reservas de água doce do mundo, infiltradas em rochas porosas, abrange grandes extensões de terra no Brasil. No estado de Goiás este aquífero abrange municípios localizados na região:

- leste, nas proximidades do Distrito Federal.
- nordeste, onde se localiza o município de Guarani de Goiás.
- norte, sendo o município de Minaçu o que abriga a maior extensão do aquífero.
- sudoeste, abrangendo, entre outros, os municípios de Chapadão do Céu e Serranópolis.
- central, sendo Anápolis e Goiânia os municípios onde ocorre a maior extensão do aquífero.

Questão 19

Leia o texto a seguir.

Foi um dos principais idealizadores e primeiro presidente da SGP, Sociedade Goiana de Pecuária, sigla que seria alterada depois para SGPA, Sociedade Goiana de Pecuária e Agricultura. Fundada no dia 19 de maio de 1941. [...] Escolhido para presidir a Comissão de Desapropriação de Terras para a Construção de Brasília, conseguiu o fantástico feito, junto a 84 fazendeiros, de venderem cada alqueire de suas terras por 80 centavos da moeda da época, o cruzeiro.

GALLI, Ubirajara. *A História da Pecuária em Goiás: do primeiro gado aos dias de hoje*. Goiânia: Contato / Editora da UCG, 2005. p. 46.

A partir dos fatos elencados na citação, é possível identificar o personagem referenciado como sendo o

- vice-governador Ruy Brasil, conhecido nacionalmente por criticar a política agropecuária federal.
- botânico Zoroastro Artiaga, membro da equipe que planejou a transferência da capital de Goiás.
- militar Americano do Brasil, secretário do interior e justiça do governo de Goiás.
- jurista Colemar Natal e Silva, primeiro reitor da Universidade Federal de Goiás.
- médico Altamiro de Moura Pacheco, membro da Academia Goiana de Letras.

Espaço para rascunho

Questão 20

Leia o texto a seguir.

O Índice de Desempenho dos Municípios (IDM) é uma medida sintética de parte do contexto socioeconômico dos municípios goianos em seis áreas de atuação: economia, educação, infraestrutura, saúde, segurança e trabalho. Cada dimensão contribui igualmente para a composição do índice final, ou seja, cada uma tem o mesmo peso no cálculo final. Todavia, o IDM economia tem influência direta em praticamente todas as demais, pois o desempenho econômico do município está relacionado à geração de trabalho, à qualidade da educação, às condições de infraestrutura, à segurança e saúde nos municípios. Observe na tabela a seguir, quais são os cinco municípios mais bem colocados no ranking e os cinco municípios com menor IDM.

Estado de Goiás: Índice de Desempenho dos Municípios (IDM), 2020, segundo os cinco melhores e piores municípios no *ranking* estadual.

Ranking IDM Economia (Primeiros colocados)	Município	IDM Economia	Ranking IDM Economia	Município	IDM Economia (Últimos colocados)
1º	Goiânia	6,19	242º	Cidade Ocidental	0,82
2º	Rio Verde	5,01	243º	Damianópolis	0,73
3º	Alto Horizonte	4,80	244º	Mambaí	0,70
4º	Jataí	4,24	245º	Nova Roma	0,68
5º	Chapadão do Céu	4,19	246º	Monte Alegre de Goiás	0,00

Fonte: Adaptado de: CRUVINEL, E. C.; MARINHO, F. V. M.; SATEL, C. I. R. Índice de desempenho dos Municípios goianos –2020/2021. Goiânia: Instituto Mauro Borges de Estatísticas e Estudos Socioeconômicos, 2021. Disponível em: https://www.imb.go.gov.br/files/docs/publicacoes/idm/idm2020_2021.pdf. Acesso em: 19 ago. 2022. p. 50.

Sobre a localização dos municípios e as respectivas atividades econômicas, verifica-se que

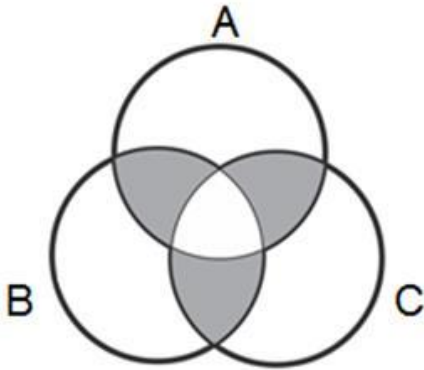
- as três últimas colocações no *ranking* são ocupadas por municípios localizados na região nordeste do estado, em áreas onde predominam atividades agropecuárias de subsistência.
- os três municípios mais bem colocados no *ranking* estão localizados na região central do estado, em áreas onde predominam atividades do setor de serviços.
- os cinco municípios com menores índices de IDM se localizam na região sudeste, em áreas dedicadas à monocultura de exportação.
- os elevados índices de IDM dos municípios de Jataí, Rio Verde e Alto Horizonte se devem às atividades do setor terciário da economia.
- os cinco municípios mais bem colocados no *ranking*, localizados nas regiões central e sudoeste do estado, têm seus elevados índices de IDM relacionados às atividades do setor primário.

Espaço para rascunho

Raciocínio Lógico e Matemático

Questão 21

A logo de uma determinada marca é mostrada a seguir.



De acordo com a figura apresentada, verifica-se que a região em destaque pode ser expressa pela operação

- $A \cup B \cup C$
- $(A \cup B \cup C) - (A \cap B \cap C)$
- $(A \cap B) \cup (A \cap C) \cup (B \cap C) - (A \cap B \cap C)$
- $(A \cap B) \cup (A \cap C) \cup (B \cap C)$
- $A \cap B \cap C$

Questão 22

Considerando a sentença lógica “Se eu estudar muito então não terei dificuldade”, constata-se que uma sentença contrapositiva é

- se eu não tenho dificuldade então eu estudei muito.
- se eu tenho dificuldade então eu não estudei muito.
- se eu estudar muito então eu terei dificuldade.
- se eu não estudei muito então eu terei dificuldade.
- se eu não estudar muito então eu não terei dificuldade.

Questão 23

Os dados retirados do site do Ministério da Saúde do Estado de Goiás, relacionados à campanha de vacinação contra a COVID-19, em uma determinada data, foram organizados em uma tabela de modo que, nas linhas, estão representados os municípios e, nas colunas, o total de doses aplicadas (A), o total de doses distribuídas (B), o percentual de doses utilizadas (C) e a população geral do município (D), respectivamente, como mostrado a seguir.

MUNICÍPIO	A	B	C	D
ABADIÂNIA	31.760	42.308	75,07	19.729
ALEXÂNIA	55.399	57.382	96,54	27.677
ANÁPOLIS	778.266	862.562	90,23	387.553
GOIANÁPOLIS	24.178	26.323	91,85	11.125
PIRENÓPOLIS	52.670	55.292	95,26	25.274
TEREZÓPOLIS DE GOIÁS	15.486	19.334	80,1	7.978

Dessa forma, constata-se que o número médio de doses aplicadas, por pessoa, no município de Anápolis, foi aproximadamente de

- 1 dose por pessoa
- 2 doses por pessoa
- 3 doses por pessoa
- 4 doses por pessoa
- 5 doses por pessoa

Questão 24

Uma comissão de analistas da Universidade Estadual de Goiás se reúne quinzenalmente nas quintas-feiras. Sabendo-se que dia 01/08/2022 foi uma segunda-feira e que nessa semana não houve reunião, verifica-se que a primeira reunião do mês de dezembro do mesmo ano será dia

- 05
- 04
- 03
- 02
- 01

Questão 25

Em uma empresa existe a regra de que dois funcionários não podem tirar férias simultaneamente. Sabendo-se que Pedro e João trabalham nessa empresa, constata-se que a sentença com equivalência lógica é

- Pedro e João estão de férias.
- Pedro não está de férias e João não está de férias.
- Pedro não está de férias ou João não está de férias.
- Pedro não está de férias ou João está de férias.
- Pedro está de férias ou João está de férias.

Questão 26

Considere a seguinte tabela-verdade.

P	Q	$\sim P$	$\sim Q$	$\sim(P \wedge Q)$

Verifica-se que o número de condições verdadeiras é

- uma raiz quadrada exata
- um número par
- divisível por 7
- múltiplo de 11
- múltiplo de 5

Questão 27

Considere a seguinte relação entre premissas e conclusão:

Premissa 1 (P_1): $2n$ é par, para n um número natural.

Premissa 2 (P_2): todo múltiplo do número 4 é par.

Conclusão (C): todo múltiplo do número 4 pode ser escrito na forma $2n$.

Verifica-se que

- se P_1 e P_2 são verdadeiras e a conclusão é verdadeira, essa relação é um argumento válido.
- a premissa 2 é falsa e a premissa 1 é verdadeira, logo a conclusão é verdadeira.
- se as premissas são falsas, mas a conclusão verdadeira, $P_1 \rightarrow C$.
- se a premissa 2 é falsa, pode-se afirmar que $P_2 \rightarrow C$.
- essa relação é um sofisma.

Questão 28

Considerando as figuras a seguir, a figura que completa a sequência é



-
-
-
-
-

Espaço para rascunho

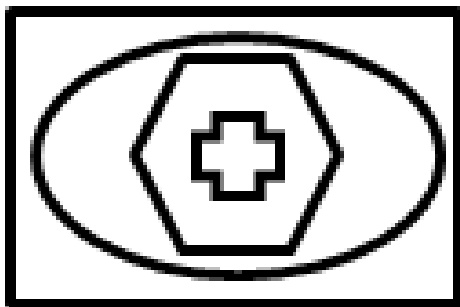
Questão 29

Dada a sequência lógica 2, -1, 4, 2, 6, 5, 8,..., verifica-se que o próximo termo é

- a) 7
- b) 8
- c) 10
- d) 12
- e) 13

Questão 30

Para pintar a bandeira representada abaixo, podem-se escolher apenas cores foscas, sem que haja repetição de cores, ou escolher 1 cor brilhante e as demais foscas, sendo que, nesse caso, as cores foscas podem se repetir. Sabendo-se que as cores foscas que se tem disponíveis são azul, branco, cinza, laranja e rosa, e as cores brilhantes são amarelo, verde, lilás e marrom, de quantas maneiras diferentes é possível pintar a bandeira?



- a) 120
- b) 256
- c) 500
- d) 620
- e) 650

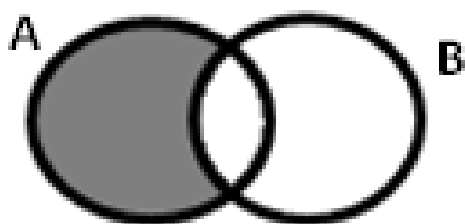
Questão 31

A frase “Se a Seleção Brasileira de Futebol ganhar a próxima Copa do Mundo, então ela será hexacampeã” pode ser representada simbolicamente por

- a) $p \rightarrow q$
- b) $p \wedge q$
- c) $\sim p$
- d) $\sim(p \vee q)$
- e) $p \leftrightarrow q$

Questão 32

A negação da proposição representada no diagrama é



- a) algum A não é B
- b) todo B é A
- c) todo A é B
- d) algum A é B
- e) nenhum A não é B

Questão 33

Um arquivo pode ser baixado da internet em 30 minutos, considerando a velocidade de download atual. Se a velocidade triplicar, constataremos que o mesmo arquivo poderia ser baixado em

- a) 5 minutos
- b) 10 minutos
- c) 15 minutos
- d) 20 minutos
- e) 25 minutos

Questão 34

No mês de novembro de 2021, 32% do faturamento de uma loja foram com artigos para presente. Em dezembro do mesmo ano, devido à proximidade do Natal, o faturamento desses artigos dobrou, com relação ao mês anterior. Sabendo-se que o faturamento total de novembro de 2021 foi de R\$ 20.525,00, qual será o faturamento para dezembro de 2022, com artigos para presente, se o resultado do ano anterior se repetir?

- a) R\$ 41.050,00
- b) R\$ 27.093,00
- c) R\$ 19.704,00
- d) R\$ 13.136,00
- e) R\$ 6.568,00

Questão 35

A disjunção da sentença $p \rightarrow q$ é

- a) $q \rightarrow p$
- b) $p \vee q$
- c) $\sim(p \vee q)$
- d) $\sim q \vee p$
- e) $\sim q \rightarrow \sim p$

Legislação e Ética**Questão 36**

Nos termos da Lei n.º 13.842/2001, que institui o Plano de Carreira e Vencimentos do Pessoal do Magistério Público Superior da Fundação Universidade Estadual de Goiás, verifica-se o seguinte a respeito do afastamento dos docentes de ensino superior da UEG:

- a) o docente poderá afastar-se de suas funções para prestar colaboração à outra instituição de ensino ou de pesquisa, com ônus para a FUEG.
- b) o docente poderá afastar-se de suas funções para aperfeiçoar-se em instituição de ensino ou de pesquisa, nacional ou estrangeira.
- c) o afastamento do docente não poderá exceder a 5 (cinco) anos, acarretando a perda do cargo na FUEG a quem infringir esta disposição.
- d) o docente poderá afastar-se de suas funções para comparecer a congresso ou reunião relacionada com atividades privadas.
- e) o prazo de duração e os critérios para os afastamentos do docente serão definidos por ato do Pró-Reitor de Graduação.

Questão 37

Pedro é professor da Universidade Estadual de Goiás (UEG) na área de Direito Constitucional e Administrativo, sendo que para posse no cargo havia no edital exigência expressa de graduação em Direito e mestrado em área jurídica. Pedro participou de concurso público para o cargo de Analista legislativo do Senado Federal, que exigiu no edital para posse no cargo bacharelado em Direito.

Considerando as disposições da Constituição do Estado de Goiás, caso seja aprovado no concurso para Analista Legislativo do Senado Federal, Pedro

- a) poderá cumular os dois cargos, desde que tenha autorização expressa da sua chefia imediata na UEG.
- b) não poderá cumular os dois cargos pelo fato de os cargos serem em unidade federativas diferentes.
- c) não poderá cumular os dois cargos em razão de vedação prevista na Constituição Estadual.
- d) poderá cumular os dois cargos, mesmo que não haja compatibilidade de horários.
- e) poderá cumular os dois cargos, desde que comprove compatibilidade de horários.

Questão 38

O Código de Ética e Conduta Profissional do Servidor e da Alta Administração da administração pública direta, autárquica e fundacional do Poder Executivo estadual (Decreto estadual n.º 9.837/2021):

- a) se aplica aos alunos da rede estadual de ensino.
- b) não se aplica aos servidores temporários da administração pública estadual.
- c) se aplica aos terceirizados e prestadores de serviços para a administração pública estadual.
- d) não se aplica aos estagiários que prestam serviços na administração pública estadual.
- e) não se aplica aos secretários de Estado e seus equivalentes hierárquicos.

Questão 39

Nos termos da Lei de Autonomia da Universidade Estadual de Goiás (Lei estadual n.º 18.971/2015), no caso de participação de servidores em eventos, a UEG poderá:

- a) autorizar a participação em eventos estaduais, nacionais e internacionais pelo servidor, sendo permitida a ajuda de custo.
- b) autorizar a participação em eventos estaduais e nacionais, sendo que para eventos internacionais a autorização deve ser dada pela Secretaria de Administração do Estado de Goiás.
- c) autorizar a ajuda de custo ao servidor, sendo que a autorização para participação em eventos estaduais, nacionais e internacionais deve ser dada pela Secretaria de Administração do Estado de Goiás.
- d) autorizar a participação em eventos estaduais, nacionais e internacionais pelo servidor, desde que a participação coincida com dias de gozo de férias do servidor.
- e) autorizar a participação em eventos estaduais, nacionais e internacionais, sendo vedada a ajuda de custo.

Questão 40

João é servidor da Universidade Estadual de Goiás (UEG) e saiu de férias por 30 dias para acompanhar e dar suporte à sua esposa, que está no estágio final da gestação. No décimo dia de suas férias o filho de João nasceu, sendo tal fato devidamente comunicado ao setor de recursos humanos da UEG.

Considerando as disposições da Lei estadual n. 20.756/2020 e que o início da contagem do prazo da licença-paternidade se iniciou no dia seguinte ao nascimento de seu filho, João deverá voltar a exercer suas atividades normais na UEG após quantos dias, contados do nascimento de seu filho?

- a) 20 dias
- b) 40 dias
- c) 30 dias
- d) 50 dias
- e) 10 dias

Espaço para rascunho

Conhecimentos Específicos – Atividades Laboratoriais – Gastronomia / Nutrição

Questão 41

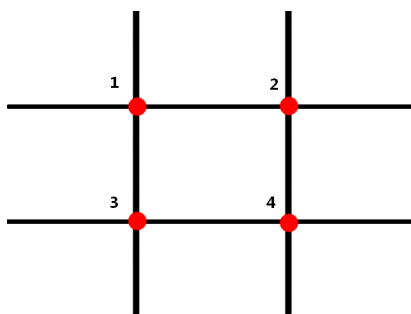
“Apenas cerca de 3% da água existente na Terra é doce, sendo que boa parte dela está concentrada nas geleiras e, secundariamente, em grandes profundidades, tornando sua captação economicamente dispendiosa; daí a urgente necessidade de protegê-la e/ou usá-la de maneira racional.” (OLIVEIRA e CARVALHO, 2003). Sobre o uso racional da água e seu impacto nos programas sustentáveis das unidades produtoras de refeições (UPR), tem-se que:

- a) o uso racional da água inclui a economia e a redução do desperdício como fatores importantes, mesmo que constitua um recurso natural que vem se desgastando aos poucos e seja de custo baixo, principalmente para grandes empresas.
- b) a água é um fator importante para o desenvolvimento das atividades humanas, que requer ações voltadas para manutenção da sua existência, de modo que sua procura deva exceder suas demandas existentes e sua captação possa ser realizada de qualquer fonte de água salobra.
- c) no Brasil, as ações em direção ao uso racional da água são federais por meio do Ministério do Planejamento e de seus programas, sendo fundamental que na gestão das UPR sejam observados não só o preparo dos alimentos, mas também o desperdício de água e energia em todo o processo.
- d) fatores como o crescimento populacional e fenômenos naturais, de modo isolado, são considerados causas para a diminuição da quantidade de água disponível para a população, tornando pouco resolutivas ações como armazenamento de águas pluviais para higienização de áreas.
- e) ações que se configurem como estratégias para a implantação de sistemas, que tenham a finalidade de impulsionar o uso racional da água e outras medidas sustentáveis em UPR, são inúteis quando observado o panorama existente em todo o mundo.

Questão 42

A montagem de pratos é uma técnica artística ligada à cozinha, sendo importante tanto na questão mercadológica, podendo agregar valor a um preparo, quanto na experiência dos clientes. Embora seja algo subjetivo, existem algumas técnicas que sugerem certos padrões de montagem para destacar determinados itens do prato, e também para promover uma melhor harmonização visual.

A imagem a seguir representa os quadrantes de montagem do prato, independente de a louça ser oval, redonda ou quadrada, que podem ser aplicados. Dessa forma, a melhor disposição para um prato formado de 2 preparos, sendo uma fonte proteica (Carne) e uma guarnição (acompanhamento), é:



- a) a carne no ponto 4, e o acompanhamento no ponto 1.
- b) a carne no ponto 3, e o acompanhamento no ponto 2.
- c) a carne no ponto 2, e o acompanhamento no ponto 3.
- d) a carne no ponto 1, e o acompanhamento no ponto 4.
- e) tanto a carne quanto o acompanhamento no centro do prato, preferencialmente sobrepostos.

Espaço para rascunho

Questão 43

Procedimentos de higienização frequente das mãos constituem-se como uma prática essencial dentro de uma cozinha, sobretudo em cozinhas cuja finalidade é produzir refeições para coletividades. Durante a pandemia da COVID-19, o uso de luvas foi reforçado e/ou reinserido no trabalho das Unidades de Alimentação e Nutrição.

Sobre isso constata-se o seguinte:

- a) o uso de malha de aço é desaconselhado durante o corte e a desossa de carnes.
- b) é facultativo o uso de luvas térmicas em situações de calor intenso, como na utilização de fornos.
- c) o uso de luva de tecido é proibido em operações que envolvam calor e substitui a assepsia das mãos.
- d) é dispensado o uso de luva nitrílica de cano longo na manipulação de saneantes durante a higienização do ambiente e equipamentos.
- e) luvas plásticas podem ser utilizadas na manipulação de frutas e hortaliças que serão servidas *in natura*, com a devida higienização das mãos.

Questão 44

O território brasileiro é composto por uma vasta diversidade de recursos naturais tendo seus biomas e ecossistemas como uma das principais riquezas do ponto de vista ambiental. Essa diversidade natural se relaciona com a gastronomia, em que se podem categorizar determinados alimentos como simbólicos de alguns desses biomas. Em relação aos biomas e seus alimentos autóctones, verifica-se o seguinte:

- a) Cerrado: pequi; Pantanal: pitanga; Caatinga: goiaba.
- b) Caatinga: amora; Amazônico: guaraná; Pantanal: manga.
- c) Pantanal: gabioba; Cerrado: bacaba; Mata Atlântica: caju.
- d) Mata Atlântica: pinhão; Amazônico: cupuaçu; Cerrado: baru.
- e) Amazônico: acerola; Caatinga: pitanga; Mata Atlântica: guaraná.

Questão 45

Quando se operam negócios na área de alimentos e bebidas, é necessário tomar cuidado com obstáculos da gestão de estoque, que muitas vezes é o principal vilão de um empreendimento. Algumas ações podem ser tomadas para evitar esses certos padrões de má gestão de estoque, como o seu desperdício. Para resolver o desperdício de estoque, e conseqüentemente potencializar os lucros, pode-se utilizar:

- a) PVPS - primeiro que vence, primeiro que sai.
- b) PEPS - primeiro que entra, primeiro que sai.
- c) UEPS – último a entrar, primeiro a sair.
- d) PMP – preço médio ponderado.
- e) Curva ABC.

Questão 46

A comida é um artefato cultural que se envolve em diversos âmbitos da sociedade. Um exemplo é a religião, em cujo contexto algumas fés materializam suas crenças e filosofias na alimentação, distinguindo o que comer e o que não comer. Em consonância a isso, confere-se o seguinte:

- a) adventistas rejeitam bebidas estimulantes, como energéticos. Entretanto, consomem café desde que sem açúcar.
- b) judeus não misturam a carne vermelha com o leite de vaca, além de apenas consumirem peixes se forem de escama.
- c) hare-krishinas e taoístas não têm restrição em consumir carne, desde que o animal seja abatido com respeito às leis religiosas.
- d) católicos creem que existem alimentos impuros para o consumo, como frutos do mar e carne de porco.
- e) muçulmanos possuem alimentação livre de restrições, de modo oposto aos hinduístas.

Questão 47

Cada alimento tem características que refletem a sua individualidade. Quando os alimentos são combinados ou preparados, eles podem se alterar e, por isso, essas características devem ser consideradas na modificação dos alimentos e na produção de novas receitas. Diante disso, verifica-se que:

- a) a gelatinização é a temperatura que o alimento apresenta a ponto de influenciar o sabor. Depois da ingestão, os alimentos tendem a equilibrar a sua temperatura com a do organismo, garantindo a homeostasia.
- b) a textura refere-se ao estado físico em que o alimento ou preparação se encontra à temperatura ambiente, variando de líquida para normal ou sólida.
- c) o sabor e o aroma dos alimentos devem-se à presença de pigmentos naturais (próprios do alimento, como clorofilas, mioglobina, hemoglobina, antocioninas e flavonoides) ou artificiais.
- d) a textura se mede pelo modo como percebemos ou como medimos indiretamente os elementos estruturais presentes nos alimentos, quando submetidos a deformações mecânicas.
- e) a solubilidade é a capacidade do alimento de hidrolisar. A reação de hidrólise consiste na reação da água com fixação de íons de hidrogênio ou íons hidroxila, provocando a quebra do nutriente.

Questão 48

O procedimento operacional padronizado (POP) estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na higienização, produção, armazenamento e transporte de alimentos. Esse procedimento

- a) envolve a descrição do programa de capacitação dos manipuladores em higiene, sendo determinados apenas a carga horária e o conteúdo programático, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.
- b) estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas apenas na produção e no armazenamento.
- c) inclui a especificação dos critérios utilizados para as instalações, equipamentos e móveis, bem como para o controle de vetores e pragas e saúde dos manipuladores.
- d) pode ser apresentado como instrução normativa sem a necessidade de estar anexado ao Manual de Boas Práticas para Fabricação de Alimentos do estabelecimento.
- e) quando referente ao controle integrado de vetores e pragas urbanas é normalmente realizado por funcionários do setor de manutenção ou almoxarifado, desde que utilizem produtos químicos adequados.

Questão 49

A Resolução n.º 216/2004 da ANVISA, popularmente conhecida como RDC 216, é tida como o principal marco para a padronização de boas práticas nas cozinhas profissionais do Brasil, especialmente no que tange ao combate às DTAs (doenças transmitidas por alimentos). No corpo do documento é feita uma divisão das DTAs em dois diferentes grupos: um em que o agente etiológico é o micro-organismo em si, que após contaminar o alimento se multiplica no intestino humano e é o responsável por agredi-lo; e o outro que se dá quando os micro-organismos que contaminaram o alimento se proliferam e produzem toxinas danosas a seres humanos, sendo esta a causa da intoxicação e não o micro-organismo em si. Respectivamente, os dois grupos de DTAs são:

- a) doença estomacal aguda, e infecção gastrointestinal generalizada.
- b) intoxicação intestinal simples, e virose no aparelho digestório.
- c) infecção alimentar intensa ou moderada, e doença gastrointestinal aguda.
- d) intoxicação do intestino delgado, e infecção do intestino magro.
- e) infecções intestinais ou generalizadas, e intoxicação alimentar propriamente dita.

Espaço para rascunho

Questão 50

O processo de “salga”, que se constitui na adição do sal (cloreto de sódio) em alimentos *in natura*, é considerado como a primeira técnica de conservação de alimentos desenvolvida pela humanidade, tendo como principais representantes atuais o bacalhau, a carne de sol e cortes de porco como orelha e pé salgados. Desde o desenvolvimento de técnicas e meios de conservação modernos, a salga deixou de ser vista apenas como uma técnica de conservação, mas como sua principal característica do ponto de vista gastronômico. Sobre a técnica da salga de alimentos, qual das reações físico-químicas descritas a seguir está envolvida em seu processo?

- a) Osmose: substituição da água livre contida no alimento pelo cloreto de sódio.
- b) Hidrólise: conservação da água no interior do alimento devido a uma camada de cloreto de sódio.
- c) Sublimação: reação do cloreto de sódio em contato com moléculas de água no interior do alimento.
- d) Cocção: mudança do estado do alimento devido à reação do contato do cloreto de sódio com superfície.
- e) Infusão: combinação entre moléculas de cloreto de sódio com as moléculas da água do interior do alimento.

Questão 51

O cardápio pode ser conceituado como uma sequência de pratos a serem servidos em uma refeição ou todas as refeições de um dia alimentar (DOMENE, 2011), sendo desta forma a ferramenta que inicia o processo produtivo, visto que seu objetivo é servir como instrumento gerencial para a administração de restaurantes. A sua elaboração também está associada ao ato de comer e este, conseqüentemente, envolve a garantia da fome e da saciedade, um papel psicofísico e de estímulo emocional, além de agregar valor social. Sobre os pontos relevantes para o planejamento de cardápios, pode-se incluir:

- a) a reavaliação periódica dos cardápios, permitindo a repetição periódica e semanal das preparações que agradam a clientela, sem perigo de haver prejuízo na diversidade da oferta de nutrientes para a mesma.
- b) o padrão que está diretamente associado ao custo para a produção das refeições, bem como ao poder aquisitivo do cliente/paciente. Desse modo, eles são classificados em cardápio popular, simples ou trivial, cardápio médio ou trivial fino e cardápio de luxo ou formal, em ordem decrescente de custo.
- c) a apresentação do cardápio, que deve ser impresso obrigatoriamente, em papel de boa qualidade, com letra legível e fundo do papel e cor da letra da impressão combinando entre si.
- d) a caracterização ou identificação da clientela como parâmetro importante e que tem por objetivo principal a obtenção de dados que possibilitem a realização do cálculo do valor energético total (VET) diário e de cada refeição, bem como suas necessidades nutricionais.
- e) a elaboração de fichas técnicas de preparação como instrumento que faz a previsão dos custos e do preço de venda, servindo como subsídio para precificação, mas sustentada pelo conhecimento dos valores cobrados pela concorrência.

Questão 52

Para se empreender no setor da gastronomia é necessário compreender o mercado, os potenciais segmentos, os processos de gestão, dentre outros aspectos. Para possibilitar uma análise qualificada desses âmbitos mercadológicos é comum e recomendável o uso de ferramentas sólidas e estabelecidas para antecipar possíveis falhas nas ações tomadas na abertura dos negócios. Sobre a ferramenta que é utilizada na análise e planejamento de ações em estabelecimentos de alimentos e bebidas, aponta-se:

- a) Protocolo SPSP ou PVPS – protocolo de processos de vendas de projetos sustentáveis.
- b) Análise SWOT ou FOFA – análise de forças, fraquezas, oportunidades e ameaças.
- c) IPCA - índice de preços a consumidores amplos.
- d) MGT - matriz de gestão de tempo.
- e) BMC - *business model canvas*.

Espaço para rascunho

Questão 53

Conforme a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) n.º 216 de 15 de setembro de 2004, “na produção, é necessário estabelecer parâmetros para que os manipuladores de alimentos conservem um grau apropriado de higiene pessoal e atuem com comportamento propício, aspirando à proteção dos alimentos a fim de certificar a qualidade higiênico-sanitária e a compatibilidade dos alimentos com as normas exigidas pela ANVISA” (ANVISA, 2004). Dessa maneira, toda a produção de alimentos precisa seguir um Manual de Boas Práticas (MBP), que consiste em:

- a) estabelecer orientações necessárias de higiene e segurança alimentar aos manipuladores de alimentos, de maneira clara e objetiva, seguindo as exigências estabelecidas pela Vigilância Sanitária.
- b) especificar as matérias-primas e a avaliação contínua de fornecedores, bem como medidas de prevenção de custos indevidos, devoluções de mercadorias e desperdícios de recursos.
- c) apontar o comportamento dos indivíduos na direção dos objetivos a serem alcançados, sendo um documento de atribuição inerente e privativa das chefias.
- d) abordar os princípios e as recomendações de uma alimentação adequada e saudável para a população brasileira, configurando-se como instrumento de apoio às ações de educação alimentar e nutricional no SUS e também em outros setores.
- e) instituir condutas sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos, descartando registros das informações, aprovações, datas ou vistos do responsável técnico nesses documentos.

Questão 54

No momento da implantação de um restaurante é fundamental que sejam avaliadas as características dos equipamentos a serem utilizados, bem como a sua manutenção. Dentre esses aspectos, o conhecimento da natureza do material empregado para a escolha de utensílios e construção dos equipamentos e instalações é essencial, sendo:

- a) o cobre e as suas ligas, material prioritário na confecção de balcões refrigerados e pias para higienização de utensílios.
- b) o alumínio, inadequado para a confecção de painéis, em virtude de sua baixa condutividade térmica e difícil higienização.
- c) o polipropileno de baixa densidade, um excelente material de revestimento, tendo em vista sua elevada resistência térmica.
- d) o aço inoxidável, por sua impermeabilidade e fácil higienização, uma das melhores opções para bancadas e prateleiras.
- e) a madeira, a melhor alternativa para composição das placas de corte de produtos cárneos, hortaliças, derivados lácteos e frutas.

Questão 55

Os órgãos de vigilância sanitária em âmbitos federais, estaduais e municipais existem para, entre outros pontos, garantir que estabelecimentos de alimentos e bebidas sigam padrões de cuidado na produção de alimentos, buscando assim evitar intoxicações e infecções alimentares. Para minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do alimento em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana, é indicado que:

- a) após o preparo do alimento, se aguardem no mínimo 4 horas para refrigerá-lo a uma temperatura máxima de 5°C ou congelá-lo a uma temperatura igual ou inferior a 0°C.
- b) o alimento permaneça aquecido a uma temperatura de 32°C por até 4 horas em estufas após seu preparo e depois refrigerado em temperatura máxima de 10°C.
- c) a temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C a 10°C em até duas horas, seguida de refrigeração inferior a 5°C ou congelamento, a partir de -18°C.
- d) alimentos produzidos e servidos em *buffets* podem ser refrigerados ou congelados caso não tenham permanecido por mais de 2 horas expostos.
- e) todo alimento refrigerado deve ser mantido a temperaturas máximas de 12°C, em equipamento com condições adequadas de armazenamento.

Questão 56

Para preparar uma porção de 100 g de salada de frutas, são necessários 20 g de mamão e 20 g de maçã (sem cascas e sementes). Considerando que o fator de correção (FC) do mamão é 1,6 e da maçã 1,2, que quantidade de cada fruta deve ser comprada para servir 1 porção de salada de frutas para 30 pessoas?

- a) 36 g de mamão e 22 g de maçã.
- b) 2000 g de mamão e 700 g de maçã.
- c) 3600 g de mamão e 220 g de maçã.
- d) 660 g de mamão e 1080 g de maçã.
- e) 1080 g de mamão e 660 g de maçã.

Questão 57

A padronização da gastronomia é comumente criticada pelos profissionais da cozinha, no entanto não se pode negar que a profissionalização do segmento e suas relações com os consumidores são beneficiadas ao se levar em consideração a manutenção das expectativas por meio de um padrão claro de serviço. Para isso utiliza-se uma ferramenta chamada Ficha Técnica, em que se apresentam de forma clara todas as informações relevantes para a produção de um preparo. Entre as informações se encontram:

- a) medida, descrição e fluxo de vendas.
- b) nome do produto, quantidade e rendimento.
- c) marca dos produtos, custo e modo de preparo.
- d) tabela nutricional, lote de produção e data da compra.
- e) fluxograma de produção, fator de correção e data de validade.

Questão 58

Profundas mudanças nos padrões de alimentação e estilo de vida da população mundial são observadas, a partir da segunda metade do século passado, com enfraquecimento dos padrões alimentares tradicionais e substituição pelo consumo de alimentos processados industrialmente, com alta densidade energética, altos teores de açúcares, sódio, gorduras saturadas e *trans*, e baixo conteúdo de fibras. A esse respeito, tem-se o seguinte:

- a) a melhor abordagem nutricional da atualidade é a que limita a alimentação saudável à composição química dos alimentos e ao papel que determinados nutrientes exercem sobre a saúde.
- b) com sistemas alimentares cada vez mais globalizados, os mecanismos de regulação de alimentos assumem condição *sine qua non* para agenda global de segurança alimentar e nutricional.
- c) torna-se importante compreender o que se come, deixando para um segundo plano as formas de produção e de acesso aos alimentos, em suas diferentes modalidades.
- d) em ordem crescente de incentivo ao consumo podem-se elencar os alimentos *in natura*, seguidos dos processados, minimamente processados e ultraprocessados.
- e) a alta prevalência de obesidade entre mulheres das classes A e B está associada, basicamente, à automação do trabalho doméstico, pois não houve mudança significativa no consumo de alimentos nesses grupos.

Questão 59

O Brasil é um país de dimensões continentais com uma grande diversidade cultural, o que faz com que haja uma imensa variedade de culturas alimentares regionais. Algumas dessas culinárias regionais são conhecidas por seus preparos próprios, como por exemplo, culinária

- a) mineira: moqueca de camarão; culinária nortista: peixe com açai.
- b) nortista: maniçoba; culinária sulista: galinhada com pequi.
- c) nordestina: vaca atolada; culinária mineira: feijão tropeiro.
- d) caipira: acarajé; culinária pantaneira: arroz Maria Isabel.
- e) nordestina: sarapatel; culinária sulista: barreado.

Questão 60

Os serviços do vinho compõem-se das diversas técnicas e formas de apresentar o vinho e aproveitar o máximo da bebida, tendo cada tipo suas respectivas técnicas e indicações de serviço e consumo. Dentre essas técnicas encontra-se o processo de decantação do vinho, no qual a bebida é servida em uma espécie de jarra chamada de decanter, que é utilizada para separar os resíduos (como a borra e pedaços da rolha) e fazer com que o vinho possa aerar, ou “respirar”, como é chamado popularmente. Esse processo de decantação, além de retirar resíduos da bebida, beneficia a evolução dos aromas do vinho, assim como de seu buquê. Entretanto não é todo tipo de vinho que deve ser decantado, sendo esse processo limitado a tipos específicos. No contexto geral, sobre a indicação do tipo de vinho recomendado para ser decantado, constatam-se vinhos:

- a) tintos maduros
- b) tintos jovens
- c) espumantes
- d) brancos
- e) rosés

Questão 61

O desenvolvimento de técnicas de cocção permitiu não apenas alterar o sabor e a aparência dos alimentos, mas também contribuir para a preservação do alimento apto para consumo por muito mais tempo, como no caso das conservas. Outra técnica conhecida por prolongar a vida útil dos alimentos após a cocção se resume a cozinhá-lo em fogo baixo, completamente submerso em gordura por horas até a evaporação total da água livre de seu interior. A descrição se refere à execução da seguinte técnica de cocção:

- a) fritar
- b) assar
- c) confitar
- d) marinar
- e) mogular

Questão 62

Cada vez mais se tem preocupado com o aumento da geração de resíduos sólidos, provenientes da produção dos alimentos e fruto de um gerenciamento ineficiente das UPR (unidades produtoras de alimentos). O impacto causado ao meio ambiente, tanto na fase de descarte, quando não é bem realizado, quanto na parte de destruição e decomposição dos resíduos, torna fundamental a adoção de medidas de gestão em que, de modo inter-relacionado, se

- a) priorize o abandono do uso de tecnologias e se incentivem práticas mais sustentáveis, com o intuito de evitar a geração de resíduos.
- b) estabeleçam as políticas, os objetivos e as ferramentas para alcance desses objetivos por meio de certificações ambientais e sociais.
- c) envolva a redução das fontes geradoras de resíduos, de modo a desconsiderar aspectos relacionados à reciclagem, reutilização e tratamento.
- d) proporcione uma certificação, a fim de atestar a mudança de hábitos e garantir novas práticas ou implantação de um sistema de gestão.
- e) incluam as condutas e práticas adotadas dentro da cozinha, iniciadas na aquisição da matéria-prima e finalizadas no produto final servido à mesa.

Espaço para rascunho

Questão 63

O processo de destilação é realizado em um grande número de bebidas alcoólicas fermentadas e tem como principal objetivo retirar as impurezas da fermentação, de modo a purificá-las para o consumo. Essas bebidas ganham a alcunha de bebidas destiladas, das quais são exemplos:

- a) cerveja, tequila e rum.
- b) cachaça, sidra e uísque.
- c) champanhe, rum e vodka.
- d) cachaça, vodka e uísque.
- e) saquê, tequila e vinho.

Questão 64

A história da gastronomia moderna se inicia na França, com a gastronomia clássica francesa e segue com a *Nouvelle Cuisine*, sendo interpretada como um processo de modernização. Entretanto, no início do século XXI, a gastronomia contemporânea, já mais complexa pelo seu teor internacionalizado e plural, abriu caminhos para se criarem tendências gastronômicas buscando expressar conceitos culturais, sociais e filosóficos. A respeito das tendências gastronômicas interpreta-se o seguinte:

- a) *slow food*: originou-se na França e se referia inicialmente a vinhos. Busca enaltecer e prezar os alimentos autóctones da região, sua territorialidade e cultura de produção.
- b) *fusion food*: tendência gastronômica que busca trabalhar com a modificação de formas e apresentação dos preparos, muitas vezes utilizando técnicas científicas e laboratoriais.
- c) *terroir*: se refere a uma filosofia de desaceleração da vida, busca por alimentos mais saudáveis e prioritariamente produzidos pelas comunidades locais. Originou-se na Itália e hoje tem seguidores em todo o mundo.
- d) gastronomia molecular: tendência que prioriza os alimentos frescos, orgânicos e cultivados pelos próprios cozinheiros e proprietários, preza pelo contato com todas as etapas do alimento, da origem à mesa.
- e) *confort food*: busca resgatar as memórias gastronômicas da infância, de momentos e lugares marcantes na vida do cozinheiro ou do consumidor. Pode ser materializado naquela comida com sabor de “comida de mãe”.

Questão 65

A técnica dietética é uma disciplina baseada em ciências exatas que estuda as operações tecnológicas pelas quais os alimentos passam após cuidadosa seleção, além das modificações que eles sofrem durante as etapas de pré-preparo e preparo para o consumo, visando preservar o valor nutricional e obter os caracteres sensoriais desejados, tanto nas atividades de avaliação do consumo quanto no planejamento da dieta de indivíduos e grupos (ORNELAS, 2006; PHILIPPI, 2014; DOMENE, 2011). Dentre os objetivos da técnica dietética estão os econômicos, que visam:

- a) preparar e organizar espaços físicos, materiais, equipamentos e utensílios, planejando o cardápio e capacitando a mão de obra para a correta execução da preparação.
- b) empregar de forma correta e rentável o dinheiro, a energia e o tempo, escolhendo técnicas de preparo que considerem custos, recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.
- c) apresentar as características sensoriais próprias que o alimento possui (aspecto, cor, sabor, aroma) e que podem torná-lo atraente com a aplicação de adequadas técnicas de preparo.
- d) eliminar a ação de contaminantes biológicos, físicos ou químicos que prejudicam a qualidade dos alimentos e, ao mesmo tempo, prevenir a deterioração e prolongar sua vida útil.
- e) selecionar os melhores métodos de preparo dos alimentos para conservar o máximo do seu valor nutritivo. A preservação dos nutrientes é observada desde a seleção, compra e armazenamento até o consumo.

Questão 66

A gastronomia hospitalar é um segmento que se expandiu significativamente na última década e se baseia em buscar a adequação da alimentação a pessoas com restrições devido a tratamento de doenças ou situações de pós-cirurgia. Em determinadas situações, certas dietas hospitalares são recomendadas e progridem de acordo com a melhora do paciente. Dentre elas se encontra uma dieta que busca oferecer o mínimo possível de fibras e uma quantidade moderada de resíduos e que é considerada de transição para a dieta menos restritiva. A dieta descrita se refere à dieta

- a) líquida completa
- b) líquida pastosa
- c) pastosa
- d) branda
- e) geral

Questão 67

O cardápio, de maneira geral, deve apresentar variedade nos alimentos selecionados, nas combinações e nas preparações, temperos, cores, formas, cortes, técnicas de preparo e modo de apresentação e/ou decoração. Em relação a isso as opções disponibilizadas e a possibilidade de escolha:

- a) oferecem ao comensal a oportunidade de decidir o que prefere consumir, como e onde.
- b) impedem que sejam respeitadas as características individuais com relação ao ato de se alimentar.
- c) permitem o consumo de opções diferenciadas e atrativas sem levar em conta as recomendações nutricionais.
- d) norteiam as ações referentes à qualidade das refeições, que se sustentam no planejamento de cardápios.
- e) refletem ações direcionadas ao desenvolvimento de técnicas de preparo que desassociem saúde e prazer.

Questão 68

A cozinha clássica francesa é conhecida, dentre outras características, pelo intenso uso de molhos como elemento marcante em seus preparos, criando o conceito de molhos-mãe. Em resumo, os molhos-mãe da cozinha francesa são:

- a) *Bechamel, Funghi e Velouté.*
- b) *Alfredo, Demi-Glace e Velouté.*
- c) *Alfredo, Romesco e Bechamel.*
- d) *Hollandaise, Romesco e Vermelho.*
- e) *Bechamel, Demi-Glace e Hollandaise.*

Questão 69

A qualidade dos serviços no segmento de alimentos e bebidas é essencial, constituindo um fator de diferenciação no mercado e contribuindo assim para a fidelização e ampliação de uma clientela que se preocupa com a qualidade do atendimento. Para isso é necessário que as equipes de serviço, tanto na cozinha quanto no salão, sejam treinadas de modo a corresponder às expectativas e padrões de qualidade de serviço. A respeito dos profissionais no segmento de alimentos e bebidas, consideram-se:

- a) padeiros, *maître* e camareira.
- b) barista, governanta e garçom.
- c) cozinheiros, copeiros e *sommeliers*.
- d) nutricionista, *bartender* e mensageiro.
- e) auxiliar de cozinha, cumim e entregador.

Questão 70

Equilibrar o ponto de cocção da carne vermelha em determinados preparos é uma técnica que requer atenção e experiência. Em determinadas montagens de pratos é comum, por exemplo, servir a carne em um ponto que condiga com o equilíbrio do prato em relação à suculência, consistência e sabor.

Sobre os pontos da cocção da carne, verifica-se o seguinte:

- a) o chamado “no ponto” é alcançado quando atingida a temperatura de 60°C.
- b) o “ponto pra mal” é o ponto mais macio da carne, alcançado entre 50°C e 55°C.
- c) no “ponto pra mal” a temperatura pode chegar a 70°C e a carne ficar no fogo por até 8 minutos.
- d) no “mal passado” a carne apresenta superfície mais grelhada do que selada, com o interior cru.
- e) no “mal passado” a carne é muito bem grelhada por fora, mantendo-se levemente rosa em seu interior.

Questão 71

A gastronomia tornou-se um importante mecanismo de desenvolvimento econômico em diversas localidades. Um exemplo pode ser visto em países como Turquia, Peru e Tailândia, onde cada um, com sua cultura própria, se destaca globalmente pela diversidade e pelo volume da sua oferta de preparos, movimentando assim o mercado do turismo gastronômico. Em relação à gastronomia internacional, tem-se o seguinte:

- a) pratos típicos da Itália, como o *boeuf bourguignon* e *crêpes suzette*, são internacionalmente conhecidos.
- b) é comum encontrar *samosa* e *mutton masala* em restaurantes tradicionais da Índia.
- c) burritos e o *pollo en mole* são pratos tradicionais da Argentina.
- d) no Japão, onde a alimentação é culturalmente muito ligada ao arroz e ao peixe, pratos como ceviche e arroz doce são muito comuns.
- e) na França, o risoto de funghi e o bacalhau Gomes de Sá são pratos facilmente encontrados em restaurantes tradicionais.

Questão 72

A etapa de pré-preparo dos alimentos envolve as chamadas operações preliminares, que envolvem aquelas a que são submetidos os alimentos antes de sua cocção final ou não. Compreendem as operações de limpeza, divisão e mistura, respectivamente:

- a) homogeneizar, pelar e sovar.
- b) tamizar, triturar e centrifugar.
- c) desinfetar, sedimentar e bater.
- d) limpar, emulsionar e espremer.
- e) emulsionar, decantar e sanitizar.

Questão 73

Embora popularmente tenha caído em desuso, as técnicas clássicas de serviço ainda são utilizadas em jantares formais, banquetes e restaurantes tradicionais. Cada técnica de serviço clássica tem suas especificidades, seja na forma conceitual do serviço ou em sua aplicação, por exemplo: há uma técnica em que o garçom leva a comida em travessas em cima de um gueridom (espécie de carrinho) à mesa do cliente e diante dele monta seu prato, servindo-o sempre pela direita. Essa técnica de serviço descrita é chamada de serviço à

- a) russa
- b) francesa
- c) americana
- d) inglesa direta
- e) inglesa indireta

Espaço para rascunho

Questão 74

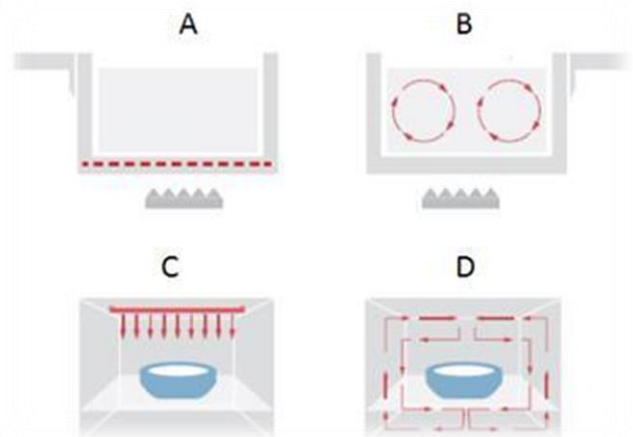
O uso de equipamentos de proteção individual (EPI) protege o manipulador de alimentos de riscos decorrentes da aproximação de fontes de calor, umidade ou presença de resíduos, além de propiciar proteção aos alimentos. A paramentação básica também está relacionada à higiene pessoal e consiste em:

- lavar as mãos e os antebraços com água e sabonete líquido neutro, com atenção às unhas e posterior antissepsia com álcool a 70%, ao iniciar o trabalho e sempre que se fizer necessário.
- entrar no ambiente de trabalho já uniformizado e com os cabelos presos e protegidos por toucas descartáveis, preferencialmente, logo após o banho, ainda no ambiente domiciliar.
- quando necessário, tocar a pele ou os cabelos durante a manipulação do alimento, atentando-se para eventual correção por desprendimento de touca e retorno rápido ao trabalho.
- usar calças compridas e sapatos fechados (de preferência com solado antiderrapante), salvo exceções que ocorram por motivos religiosos, desde que a atenção seja redobrada.
- usar máscaras de proteção oronasal, com atenção para periódico ajuste manual da mesma, durante o trabalho em laboratório de técnica dietética.

Questão 75

No preparo dos alimentos, comumente aplica-se a energia térmica. Tempos de cocção mais prolongados estão associados à modificação do sabor e, até, à mistura de sabores, como nos cozidos e sopas. Já quando o objetivo é manter o sabor original do alimento, preza-se pela cocção rápida (ex.: vegetais frescos, carnes de primeira). Observe as figuras a seguir e assinale a alternativa que apresenta a combinação correta da imagem com a forma de transferência de calor:

- A- condução, B- convecção, C- radiação, D- convecção.
- A- radiação, B- convecção, C- condução, D – convecção.
- A- condução, B- radiação, C- convecção, D- convecção.
- A- convecção, B- condução, C- radiação, D- condução.
- A- convecção, B- radiação, C- condução, D- convecção.



Questão 76

O *layout* e a organização de móveis e utensílios em cozinhas profissionais e industriais são elementos centrais tanto em relação à facilitação do uso e aproveitamento do espaço, quanto para garantir uma maior higiene no ambiente de trabalho. Algumas ações podem ser tomadas para contribuir com a efetivação desse objetivo, como:

- vestiários devem ser localizados próximos às ruas e devem dar acesso ao ar livre.
- é permitido que o banheiro tenha acesso direto à cozinha, desde que seja mantido limpo diariamente.
- os funcionários responsáveis pela limpeza das instalações sanitárias devem usar uniforme, desde que seja diferente daqueles que manipulam os alimentos.
- só são permitidos ralos, caixas de gordura e bueiros devidamente tampados e higienizados periodicamente no ambiente da cozinha.
- bancadas de manipulação de alimentos podem ser localizadas acima de lixeiras, desde que as lixeiras tenham tampa.

Espaço para rascunho

Questão 77

As unidades de alimentação e nutrição (UAN) são espaços voltados para a preparação e o fornecimento de refeições equilibradas em nutrientes, de acordo com o perfil da clientela e com os limites financeiros da instituição que as mantém. Diante do exposto, verifica-se que

- a) uma das condições fundamentais para um bom desempenho de uma UAN é o planejamento adequado do volume de refeições a ser preparado, buscando-se diminuir ou controlar o desperdício de alimentos.
- b) o Brasil está entre os dez países que mais desperdiçam alimentos e o percentual de sobras varia muito de uma UAN para outra. Apesar disso, o trabalho para reduzi-lo a um valor aceitável deve ser baseado em uma média nacional, sem adaptações individuais.
- c) o monitoramento das atividades e a elaboração de rotinas, com padronização de processos por procedimentos técnicos operacionais e por meio do uso de fichas técnicas, são ações que podem atrapalhar as sobras de alimento.
- d) outra frente de ação, inerente à produção e com impacto na quantidade de sobras sujas, envolve a avaliação dos cardápios, estudos de aceitação dos alimentos e campanhas de conscientização com os comensais.
- e) o aumento da produção de refeições prontas tem reduzido o desperdício dos alimentos produzidos pelas UAN, tornando necessário observar o desperdício em cada país por haver uma grande variação de cultura.

Questão 78

O cardápio pode ser considerado um instrumento de venda, normalmente apresentado antes do consumo, na forma de *menu* ou carta, e a sua divulgação pode agir de forma positiva ou negativa sobre a vontade do cliente em dar preferência ao estabelecimento, bem como influenciar diretamente na rentabilidade da empresa, uma vez que ajuda antecipadamente a prever custos. Sobre esse assunto, constata-se que

- a) há oito preparações básicas que devem compor o cardápio, de acordo com o desejo ou necessidade de quem o planeja, sendo elas: entrada, prato principal e opção vegetariana, guarnição, acompanhamento, saladas, sobremesas e bebidas.
- b) quantitativamente, a determinação das necessidades nutricionais do indivíduo ou da coletividade (grupo – mediana de distribuição) em um cardápio envolve o cálculo do valor energético total (VET) e não considera os valores de referência.
- c) fatores como poder aquisitivo, idade, sexo, tempo disponível para as refeições, tipo de trabalho, estado de saúde, hábitos alimentares, atividade física e religião são fatores irrelevantes para o planejamento dos cardápios e estão relacionados ao ambiente do serviço.
- d) os cardápios, principalmente para as refeições de almoço e jantar, apresentam uma estrutura bem típica em que são considerados fatores como situação geográfica do estabelecimento, hábitos alimentares e aspectos culturais, sociais e religiosos do cliente.
- e) apesar da tendência ao *self-service* e ao *fast-food*, as leis de Escudero e as orientações do guia alimentar da alimentação brasileira devem ser praticadas e não esquecidas, com destaque para a qualidade que se refere ao equilíbrio que deve haver na ingestão de alimentos.

Espaço para rascunho

Questão 79

A alimentação e a nutrição influenciam a saúde e o bem-estar das pessoas, assim como outros determinantes de saúde. Durante o armazenamento, os alimentos podem sofrer alterações decorrentes de mudanças químicas ou da ação de micro-organismos, sendo que a manipulação e o armazenamento adequado são essenciais para manutenção da qualidade dos alimentos, verificando-se, a esse respeito, o seguinte:

- a) a faixa de temperatura, uma vez que os micro-organismos mesófilos apresentam temperatura ótima de crescimento igual a 45°C; termófilos, apresentam temperatura ótima de crescimento igual a 60°C; e psicotróficos, apresentam temperatura ótima de crescimento igual a -18°C .
- b) a maioria dos micro-organismos estabelece com os alimentos uma relação de deterioração, porém alguns apresentam aplicações comerciais, como *Lactobacillus casei*; *Lactobacillus delbrueckii*; *Streptococcus lactis*; *Staphylococcus aureus* e *Penicillium nalgiovense*.
- c) a disposição dos produtos deve obedecer à data de fabricação, sendo que os produtos de fabricação mais recente são posicionados a serem consumidos em primeiro lugar, observadas as condições da embalagem e o material da mesma.
- d) os fatores de crescimento bacteriano podem ser classificados em extrínsecos, como pH e atividade da água ou intrínsecos, como a temperatura, a umidade relativa, a presença de gases, as substâncias adicionadas aos alimentos, a irradiação e o próprio processo de manipulação e/ou industrialização dos alimentos.
- e) se os alimentos crus e cozidos forem preparados nas mesmas superfícies, usando-se os mesmos equipamentos ou estocados muito próximos, os micro-organismos presentes podem se disseminar dos alimentos crus para os alimentos prontos para o consumo, fato que caracteriza a contaminação cruzada.

Questão 80

É crescente o número de pessoas que realizam suas refeições fora de casa e, nesse sentido, desenvolvem-se várias modalidades de estabelecimentos, como os restaurantes comerciais, que necessitam da implantação de métodos capazes de controlar a qualidade das refeições em suas diversas dimensões, tais como higiênico-sanitárias, nutricionais e sensoriais, sendo:

- a) o emprego inadequado da temperatura no processo produtivo de refeições (cozção insuficiente, conservação em temperatura ambiente e refrigeração inadequada) é um dos fatores determinantes da sobrevivência, mas não da multiplicação dos micro-organismos, que podem resultar em ocorrência de surtos de DTA.
- b) os restaurantes *self-service* por quilo um dos mais procurados pela população brasileira, haja vista a diversidade de preparações e a garantia da segurança alimentar e nutricional nesses estabelecimentos, que ocupam um dos últimos lugares no *ranking* dos locais com maior ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (DTA).
- c) alimentos com alto teor de umidade, como o frango, requerem uma menor atenção dos estabelecimentos ao regular a temperatura dos equipamentos de distribuição, pois a manutenção da temperatura ideal de distribuição destes alimentos é relacionada ao baixo teor de água da preparação.
- d) alimentos cozidos e refrigerados expostos à temperatura ambiente permitem a multiplicação dos micro-organismos, sendo assim, quanto maior o tempo de exposição dos alimentos na zona de temperatura (entre 10° C e 64°C), menor o risco de sobrevivência e multiplicação de micro-organismos.
- e) as temperaturas adequadas de armazenamento, cozção e distribuição de alimentos contribuem para dificultar a sobrevivência e reduzir a multiplicação microbiana, por paralisar o metabolismo ou destruir as células vegetativas dos micro-organismos, diminuindo assim o risco de doenças de origem alimentar.

Espaço para rascunho