



**INSTITUTO
FEDERAL**
Ceará



M1081008N

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ (IFCE)
EDITAL DE CONCURSO PÚBLICO Nº 02/2026

TÉCNICO ADMINISTRATIVO EM EDUCAÇÃO - TAE TÉCNICO DE LABORATÓRIO - GASTRONOMIA

NOME

INSCRIÇÃO

Nível
TÉCNICO

Turno
MANHÃ

PROVA

01

Na Folha de Respostas,
no local indicado,
lembre-se de preencher
o Número da Prova!
O não preenchimento
levará à
desclassificação.



Material recebido

- ✓ Prezado(a) candidato(a), além deste Caderno de Questões com **sessenta questões objetivas**, você receberá a Folha de Respostas. Verifique se seu nome, o número do seu documento e o número de sua inscrição estão corretos.
- ✓ Confira seu Caderno de Questões quanto a falhas de impressão e de numeração e se o cargo corresponde àquele para o qual você se inscreveu.



Material a ser devolvido

- ✓ O único documento válido para a avaliação é a Folha de Respostas, a qual deve ser devolvida ao fiscal devidamente assinada no local destinado a esse fim.
- ✓ Na Folha de Respostas, os alvéolos devem ser preenchidos da seguinte maneira: ●
- ✓ Para todo e qualquer preenchimento, só é permitido o uso de caneta esferográfica transparente de tinta azul ou preta.



Duração da prova e permanência na sala

- ✓ O prazo de realização da prova é de 04 (quatro) horas, incluindo a marcação da Folha de Respostas.
- ✓ Após 60 (sessenta) minutos do início da prova, você estará liberado(a) para utilizar o sanitário ou deixar definitivamente o local de aplicação, entretanto NÃO poderá se retirar da sala com qualquer tipo de anotação e/ou com o Caderno de Questões.
- ✓ **Você poderá levar o Caderno de Questões somente a partir dos últimos 30 (trinta) minutos que antecedem o término da prova.**
- ✓ Os(As) três últimos(as) candidatos(as) só poderão se retirar da sala juntos(as), após assinatura do Termo de Fechamento do envelope de retorno.



Divulgação

- ✓ Os Cadernos de Questões e os Gabaritos preliminares estarão disponíveis no site do **Instituto AOCp**, no endereço eletrônico **www.institutoaocp.org.br**, conforme previsto em Edital.

***O não cumprimento a qualquer uma das determinações constantes em Edital, neste Caderno e na Folha de Respostas incorrerá em sua eliminação.**



instituto aocp



Língua Portuguesa

Texto 1

Uso de celulares na educação exige orientação dentro e fora da escola

Foi graças ao celular que Débora Garofalo, na época professora em uma escola municipal paulistana, conseguiu desenvolver atividades de programação com seus alunos do ensino fundamental — impulsionando um projeto de robótica com sucata que a fez chegar aos melhores colocados do *Global Teacher Prize*, prêmio para professores considerado o “Nobel da educação”.

Desde que esses aparelhos eletrônicos passaram a entrar nas salas de aula, Garofalo defende que eles podem ser aliados, e não inimigos. “A gente não pode negar que está vivenciando uma revolução tecnológica. Não dá para a gente voltar à era do giz e da lousa, somente do livro didático”, afirma a educadora. Nesse contexto, torna-se necessário educar para o uso desses recursos. O estudante precisa compreender, por exemplo, que, ao acessar uma rede social ou realizar uma pesquisa, há mecanismos que influenciam os resultados obtidos.

Além disso, não basta que a escola imponha restrições ao uso de celulares se, fora dela, não houver orientação adequada. “Não adianta também a escola proibir e os pais continuarem permitindo o uso de forma liberada, sem uma rotina. A criança chega em casa e fica quatro, cinco horas seguidas no celular ou no computador.”, alerta. De acordo com a professora, o uso excessivo desses dispositivos, sem acompanhamento, pode comprometer a relação dos estudantes com a aprendizagem.

Adaptado de:

<https://g1.globo.com/educacao/noticia/2025/01/27/nao-adianta-escola-proibir-celular-e-os-pais-continuarem-deixando-usar-5-horas-seguidas-em-casa.ghtml>. Acesso em: 20 fev. 2026.

1

De acordo com o Texto 1,

- (A) a proibição do uso de celulares nas escolas faz os alunos usarem mais os aparelhos em casa.
- (B) a tecnologia deve substituir completamente os métodos tradicionais de ensino.
- (C) o uso de celulares por estudantes exige orientação dentro e fora da escola.
- (D) os estudantes utilizam tecnologias digitais de forma adequada, independentemente de orientação.
- (E) a escola é a maior responsável pela educação do uso de celulares.

2

Considere o seguinte trecho do Texto 1:

“Desde que esses aparelhos eletrônicos passaram a entrar nas salas de aula, Garofalo defende que eles podem ser aliados, e não inimigos.”.

Assinale a alternativa correta quanto às relações de sentido estabelecidas nesse período.

- (A) A primeira oração estabelece ideia de condição, enquanto a forma verbal “podem” expressa permissão.
- (B) A primeira oração estabelece ideia de causa, enquanto a forma verbal “podem” expressa obrigação.
- (C) A primeira oração estabelece ideia de concessão, enquanto a forma verbal “podem” expressa dúvida.
- (D) A primeira oração estabelece ideia de tempo, enquanto a forma verbal “podem” expressa possibilidade.
- (E) A primeira oração estabelece ideia de finalidade, enquanto a forma verbal “podem” expressa hipótese.

3

No Texto 1, em “Além disso, não basta que a escola imponha restrições [...]”, a expressão destacada estabelece relação de

- (A) oposição.
- (B) conclusão.
- (C) condição.
- (D) adição.
- (E) explicação.

4

Considerando o Texto 1, assinale a alternativa que transpõe corretamente o trecho a seguir para o discurso indireto, mantendo a correlação temporal: ““Não adianta também a escola proibir [...]”, alerta”.

- (A) Ela alerta que não adiantou a escola proibir.
- (B) Ela alertou que não adiantava a escola proibir.
- (C) Ela alerta: não adiantava a escola proibir.
- (D) Ela alertava que não adianta a escola proibir.
- (E) Ela alerta que não adianta a escola proibir.

5

Assinale a alternativa em que o emprego da(s) vírgula(s) ocorre pelo mesmo motivo que no trecho a seguir, retirado do Texto 1:

“Desde que esses aparelhos eletrônicos passaram a entrar nas salas de aula, Garofalo defende que eles podem ser aliados.”.

- (A) “O uso excessivo desses dispositivos, sem acompanhamento, pode comprometer a aprendizagem.”.
- (B) “[...] ao acessar uma rede social ou realizar uma pesquisa, há mecanismos que influenciam os resultados obtidos.”.
- (C) “Nesse contexto, torna-se necessário educar para o uso desses recursos.”.
- (D) “O estudante precisa compreender, por exemplo, que há mecanismos que influenciam os resultados.”.
- (E) “Não adianta também a escola proibir, e os pais continuarem permitindo o uso.”.

6

Com base no Texto 1, assinale a alternativa em que a reescrita mantém a correção gramatical e o sentido do trecho “Torna-se necessário educar para o uso desses recursos.”.

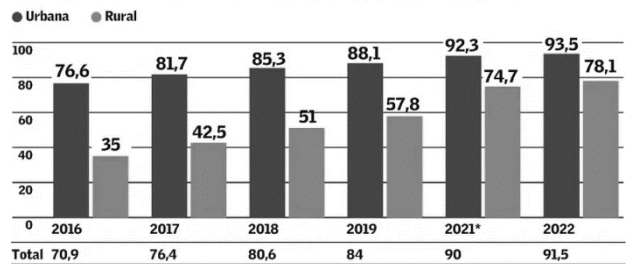
- (A) Torna-se necessário a educação para o uso desses recursos.
- (B) Torna-se necessária a educação para o uso desses recursos.
- (C) Tornam-se necessários o uso desses recursos, por meio da educação.
- (D) Tornam-se necessários desses recursos, através da educação.
- (E) Torna-se necessária a educação afim de que esses recursos sejam usados.

Texto 2

Acesso à internet e demais serviços

Mais de 90% dos domicílios têm rede e 93,4% das pessoas usam todo dia

Parcela dos domicílios com acesso à rede, frente ao total (em %)



Frequência habitual de utilização da internet no país em 2022

Em % dos que usam a rede

Todos os dias	93,4
5 ou 6 vezes por semana	2,7
1 a 4 vezes por semana	3,2
Menos de uma vez por semana	0,7

7

Com base no infográfico (Texto 2), assinale a alternativa correta.

- (A) O crescimento do acesso à internet ocorreu de forma proporcionalmente equivalente entre as zonas urbana e rural ao longo dos anos analisados.
- (B) Embora os percentuais da zona rural permaneçam superiores aos da zona urbana, observa-se redução gradual da diferença entre elas ao longo dos anos.
- (C) A zona rural apresentou crescimento apenas após 2019, mantendo estabilidade nos anos anteriores.
- (D) Embora a zona urbana apresente percentuais mais elevados ao longo de todo o período, o crescimento relativo do acesso à internet foi mais acentuado na zona rural.
- (E) A expansão do acesso à internet ocorreu de forma irregular nas duas zonas, com alternância entre crescimento e redução dos percentuais.

8

Considere o seguinte trecho do Texto 2:

“Parcela dos domicílios com acesso à rede, frente ao total (em %)”.

Para substituir adequadamente o termo destacado, qual das seguintes expressões exige o emprego do acento indicativo de crase?

- (A) a esse total.
- (B) a um total estimado.
- (C) a totais distintos.
- (D) a uma estimativa da totalidade.
- (E) a totalidade.

9

Assinale a alternativa correta quanto à concordância verbal, considerando a norma-padrão da língua portuguesa e a interpretação dos dados do infográfico (Texto 2).

- (A) A expressão “Mais de 90% dos domicílios têm acesso à internet” apresenta concordância adequada, pois o verbo está concordando com o substantivo plural “domicílios”.
- (B) Em “Mais de 90% dos domicílios têm acesso à internet”, o verbo deveria estar no singular, concordando com o percentual.
- (C) Em “Menos de 1% dos usuários acessa a internet diariamente”, a concordância está incorreta, pois o verbo deve concordar obrigatoriamente com o termo “menos”, que está no plural.
- (D) Em “A parcela dos domicílios com acesso à internet cresceram”, a concordância está adequada, pois o verbo concorda com o termo mais próximo.
- (E) A expressão “Mais de 90% dos domicílios tem acesso à internet” está correta, pois o verbo pode concordar com o percentual.

10

Considerando os textos 1 e 2, assinale a alternativa correta.

- (A) Ambos os textos defendem a proibição do uso de celulares nas escolas.
- (B) O Texto 2 contradiz o Texto 1 ao indicar baixo uso da internet no país.
- (C) Os dados do Texto 2 podem se articular à ideia defendida no Texto 1, de que o uso crescente e frequente da internet exige orientação adequada.
- (D) O Texto 1 nega a relevância do uso da internet, enquanto o Texto 2 destaca seu crescimento.
- (E) O Texto 2 indica que o uso da internet ocorre de forma equilibrada e supervisionada.

Legislação

11

Nos termos da Constituição Federal de 1988, assinale a alternativa correta.

- (A) Os cargos, os empregos e as funções públicas são acessíveis aos brasileiros que preencham os requisitos estabelecidos em lei, vedado o acesso aos estrangeiros.
- (B) Após a finalização do concurso público, ocorrida sua homologação, o prazo de validade do certame deve ser de dois anos, prorrogável uma vez, por igual período.
- (C) A investidura em cargo ou emprego público depende de aprovação prévia em concurso público de provas ou de provas e títulos, de acordo com a natureza, a complexidade do cargo ou emprego e aspectos salariais, na forma prevista em lei, ressalvadas as nomeações para cargo em comissão declarado em lei de livre nomeação e exoneração.
- (D) As funções de confiança, exercidas exclusivamente por servidores ocupantes de cargo efetivo, e os cargos em comissão, a serem preenchidos por servidores de carreira nos casos, condições e percentuais mínimos previstos em lei, destinam-se apenas às atribuições de direção, chefia e assessoramento.
- (E) A remuneração e o subsídio dos ocupantes de cargos, funções e empregos públicos da administração direta, autárquica e fundacional, dos membros de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, não poderão exceder o subsídio mensal, em espécie, dos Ministros do Superior Tribunal de Justiça.

12

Maria é servidora pública federal, ocupante de cargo de provimento efetivo, estando sujeita às regras da Constituição Federal de 1988 acerca do sistema remuneratório do servidor público. Sobre a remuneração de Maria, a Constituição Federal exige que

- (A) seja fixada por lei específica, na modalidade Lei Complementar, observada a iniciativa privativa em cada caso, assegurada revisão geral anual, sempre na mesma data e sem distinção de índices.
- (B) seja fixada ou alterada mediante lei específica, observada a iniciativa privativa em cada caso, assegurada revisão geral anual, sempre na mesma data e sem distinção de índices.
- (C) seja fixada ou alterada mediante lei específica, observada a iniciativa privativa em cada caso, assegurada revisão geral anual, sempre na mesma data, podendo haver distinção de índices.
- (D) seja fixada por lei específica, na modalidade Lei Complementar, observada a iniciativa privativa em cada caso, assegurada revisão geral anual, sempre na mesma data e sem distinção de índices, ressalvada a alteração da remuneração, que poderá ocorrer por lei ordinária.
- (E) seja fixada por lei específica, observada a iniciativa privativa em cada caso, devendo a revisão geral da remuneração ocorrer sem distinção de índices entre servidores públicos civis e militares.

13

De acordo com a Constituição Federal de 1988, são requisitos para a fixação dos padrões de vencimentos e dos demais componentes do sistema remuneratório do servidor público, EXCETO

- (A) os aspectos remuneratórios dos cargos.
- (B) as peculiaridades dos cargos.
- (C) o grau de responsabilidade dos cargos.
- (D) a natureza e a complexidade dos cargos.
- (E) os requisitos para a investidura.

14

João é servidor público federal e realiza jornada diária de 8 horas. A chefia imediata de João o convocou para a realização de serviço extraordinário de 4 horas em um único dia, visando cobrir a ausência dos demais servidores, com a justificativa da necessidade urgente do setor onde atua. Diante desse cenário e com base na Lei nº 8.112/1990, assinale a alternativa correta.

- (A) O serviço extraordinário pode ser prestado por João sem limitação diária, desde que a remuneração observe o acréscimo de 50% previsto em lei.
- (B) Já que foi a solicitação foi feita pela chefia imediata, João deverá cumprir serviço extraordinário até a realização completa do trabalho pendente, sem limite de horas por jornada, em situações excepcionais e temporárias.
- (C) Diante da situação excepcional e temporária, João poderá cumprir apenas 2 horas de serviço extraordinário por jornada e, por isso, deverá ser remunerado com acréscimo de 50% em relação à hora normal de trabalho.
- (D) Como a lei proíbe serviço extraordinário para servidores federais, admitindo apenas compensação por banco de horas, João não deve realizar o serviço extraordinário.
- (E) Se João realizar serviço extraordinário que extrapole 2 horas por jornada, sua remuneração deve observar o acréscimo de 50% em relação à hora normal.

15

De acordo com a Lei nº 8.112/1990, são formas de vacância do cargo público, EXCETO

- (A) readaptação.
- (B) demissão.
- (C) aposentadoria.
- (D) ascensão.
- (E) promoção.

16

Sobre a licença por motivo de doença em pessoa da família, na forma da Lei nº 8.112/1990, assinale a alternativa correta.

- (A) Poderá ser concedida licença ao servidor por motivo de doença do cônjuge ou companheiro, padrasto ou madrasta, ascendente, descendente, enteado e colateral consanguíneo ou afim até o segundo grau civil, mediante comprovação por junta médica oficial.
- (B) A licença será concedida sem prejuízo da remuneração do cargo efetivo, até trinta dias, vedada a prorrogação e, excedendo esse prazo, sem remuneração, por até noventa dias.
- (C) Em eventual licença concedida pelo prazo de noventa dias, se consecutivos, não haverá remuneração, mas, se usufruída de forma não consecutiva, dentro do período de doze meses, não ensejará prejuízo à remuneração.
- (D) Quando concedida a licença por sessenta dias consecutivos, nova licença só poderá ser deferida após o decurso do período de vinte e quatro meses de findo período da primeira licença.
- (E) A licença somente será deferida se a assistência direta do servidor for indispensável e não puder ser prestada simultaneamente com o exercício do cargo, ou mediante compensação de horário.

17

Um servidor público federal deve agir em obediência às normas de responsabilidade previstas na Lei nº 8.112/1990. Dessa forma, com base nessa lei, levando em consideração eventual conduta irregular do servidor público, assinale a alternativa correta.

- (A) Na esfera administrativa, o servidor pode responder se agiu com dolo ou culpa, no entanto a responsabilidade civil exige conduta dolosa para que gere responsabilidade do servidor.
- (B) As sanções civis, penais e administrativas podem cumular-se e são independentes, no entanto a responsabilidade administrativa será afastada se houver absolvição criminal que negue a existência do fato ou sua autoria.
- (C) Caso a conduta do servidor cause dano a terceiro, eventual obrigação de reparar o dano não poderá alcançar seus sucessores, pois a responsabilidade do servidor é personalíssima.
- (D) A responsabilidade penal atribuída ao servidor público abrangerá os crimes que lhe forem imputados nessa qualidade, excluídas as contravenções penais.
- (E) A ação regressiva proposta pela Fazenda Pública, nos casos em que a conduta irregular do servidor causar dano a terceiro, exige que o servidor tenha agido com dolo, não bastando mera culpa.

18

Na forma da Lei nº 9.784/1999, que regula o processo administrativo no âmbito da Administração Pública Federal, assinale a alternativa correta.

- (A) O ato de delegação é revogável pela autoridade delegante, desde que não tenha iniciado a produção dos efeitos.
- (B) As decisões adotadas por delegação podem mencionar a delegação, considerando-se editadas pela autoridade delegante.
- (C) O ato de delegação e sua revogação devem ser publicados no meio oficial, devendo especificar as matérias e os poderes transferidos, os limites de atuação, a duração, os objetivos e o recurso cabível.
- (D) Havendo urgência na edição do ato delegado, este é considerado válido e perfeito, mesmo sem a devida publicação no meio oficial, bastando a ciência do delegado e dos demais interessados.
- (E) A critério da autoridade delegante, as decisões adotadas por delegação podem mencionar explicitamente essa qualidade.

19

São deveres do administrado perante a Administração, na forma da Lei nº 9.784/1999, que regula o processo administrativo no âmbito da Administração Pública Federal, EXCETO

- (A) colaborar para o esclarecimento dos fatos.
- (B) proceder com lealdade, urbanidade e boa-fé.
- (C) acatar com urgência as solicitações da Administração.
- (D) não agir de modo temerário.
- (E) prestar as informações que lhe forem solicitadas.

20

Determinado servidor público, vinculado a um Instituto Federal de determinada unidade da Federação, está vinculado ao Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal (Decreto nº 1.171/1994). Assim, é correto afirmar que o referido servidor

- (A) possui dever ético-funcional de veracidade e probidade, impondo que ele não omita nem falseie a verdade, mesmo quando isso contrariar interesses do administrado ou da própria Administração.
- (B) pode ajustar a divulgação da verdade às exigências do interesse público, inclusive com a omissão de fatos relevantes, quando tal providência se mostrar necessária à preservação da credibilidade institucional e da confiança administrativa.
- (C) possui dever de veracidade relativo, admitindo-se, em situações justificadas pelo interesse da Administração, a manipulação de informações com vistas à proteção ou ao favorecimento do ente público.
- (D) não está subordinado ao Código de Ética, se, no interesse da Administração e através de orientação de sua chefia, for necessária a reprodução de informação não condizente com a verdade documental.
- (E) poderá, em situações específicas e mesmo na ausência de determinação formal, silenciar ou apresentar versão parcial dos fatos, desde que tal conduta se mostre conveniente aos interesses da Administração.

21

Acerca das disposições da Lei nº 11.892/2008, que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, assinale a alternativa correta.

- (A) Pode haver a concessão de bolsas de pesquisa, de desenvolvimento e de inovação, em favor dos alunos e docentes do respectivo Instituto Federal, vedada a concessão aos pesquisadores externos.
- (B) Para a concessão de bolsas de pesquisa, exige-se regulamentação editada e devidamente publicada pelo próprio Instituto Federal, através de seu conselho superior ou reitoria.
- (C) Há vedação expressa da concessão de bolsa de intercâmbio, considerando que essa modalidade não agrega valor direto ao ensino.
- (D) É discricionária a competência dos Institutos Federais para concessão de bolsas de pesquisa, de desenvolvimento e de inovação.
- (E) Veda-se expressamente a concessão de bolsas de desenvolvimento e de inovação aos detentores de emprego público, considerando que, nesses casos, o vínculo institucional é precário.

22

Considere que um Instituto Federal de determinada unidade da Federação pretende instalar a sede da reitoria em espaço físico distinto de qualquer dos campi que integram o referido Instituto Federal. A pretensão, na forma do disposto na Lei nº 11.892/2008, é

- (A) possível, no entanto deve haver aprovação do Ministério da Educação, sendo dispensável a previsão estatutária.
- (B) impossível, considerando que não é permitido que a reitoria, como órgão executivo, esteja sediada em espaço físico distinto de quaisquer campi.
- (C) impossível, já que a reitoria é considerada um órgão de administração central, devendo estar sediada no campus principal.
- (D) impossível, considerando que não há previsão legal autorizando a sede da reitoria em espaço físico distinto de quaisquer campi.
- (E) possível, desde que haja previsão no estatuto e aprovação do Ministério da Educação.

23

Na forma disciplinada pela Lei nº 11.091/2005, que dispõe sobre a estruturação do Plano de Carreira dos Cargos Técnico-Administrativos em Educação, no âmbito das Instituições Federais de Ensino vinculadas ao Ministério da Educação, é correto afirmar que os percentuais do Incentivo à Qualificação

- (A) não são acumuláveis, mas serão incorporados aos proventos de aposentadoria, não se estendendo à pensão.
- (B) não são acumuláveis e serão incorporados aos respectivos proventos de aposentadoria e pensão.
- (C) são acumuláveis, podendo ser incorporados aos proventos de aposentadoria, não se estendendo à pensão.
- (D) são cumuláveis quando decorrentes de títulos diversos e serão incorporados aos proventos de aposentadoria, excluída a pensão.
- (E) não são acumuláveis, salvo expressa previsão regulamentar, e serão incorporados aos respectivos proventos de aposentadoria e pensão.

24

Acerca de alguns conceitos previstos na Lei nº 11.091/2005, informe se é verdadeiro (V) ou falso (F) o que se afirma a seguir e assinale a alternativa com a sequência correta.

- () Padrão de vencimento: posição do servidor na escala de vencimento da carreira em função do nível de capacitação, cargo e nível de classificação.
- () Nível de classificação: conjunto de cargos de mesma hierarquia, classificados a partir do requisito de escolaridade, nível de responsabilidade, conhecimentos, habilidades específicas, formação especializada, experiência, risco e esforço físico para o desempenho de suas atribuições.
- () Nível de capacitação: posição do servidor na Matriz Hierárquica dos Padrões de Vencimento em decorrência da capacitação profissional para o exercício das atividades do cargo ocupado, realizada após o ingresso.

- (A) V – V – F.
- (B) V – F – V.
- (C) F – F – V.
- (D) F – V – F.
- (E) V – F – F.

25

Fernando é Técnico em Educação de um Instituto Federal de determinada Unidade da Federação. Com base na Lei nº 11.091/2005, é correto afirmar que Fernando integra o Plano de Carreira dos Cargos Técnico-Administrativos em Educação em qual nível de classificação?

- (A) Em D ou E, com atribuições voltadas para o exercício de atividades de apoio técnico, administrativo e logístico, relativas à execução das competências constitucionais e legais das Instituições Federais de Ensino.
- (B) Em E, com atribuições voltadas para o exercício de atividades técnicas, administrativas e logísticas, relativas à execução das competências constitucionais e legais a cargo das Instituições Federais de Ensino.
- (C) Em D, com atribuições voltadas para o exercício de atividades de apoio técnico, administrativo e logístico, relativas à execução das competências constitucionais e legais das Instituições Federais de Ensino.
- (D) Em D, com atribuições voltadas para o exercício de atividades técnicas, administrativas e logísticas, relativas à execução das competências constitucionais e legais a cargo das Instituições Federais de Ensino.
- (E) Em E, com atribuições voltadas para o exercício de atividades de apoio técnico, administrativo e logístico, relativas à execução das competências constitucionais e legais das Instituições Federais de Ensino.

Conhecimentos Específicos

26

A respeito da ergonomia em cozinhas profissionais e laboratórios gastronômicos, analise as assertivas e assinale a alternativa que aponta as corretas.

- I. Bancadas adequadas favorecem posturas neutras e reduzem a fadiga durante o trabalho.
- II. Bancadas com altura inadequada podem gerar posturas compensatórias e aumentar o risco de desconfortos musculoesqueléticos e acidentes.
- III. O uso de equipamentos de proteção individual elimina a necessidade de ajustes ergonômicos nas bancadas.
- IV. A ergonomia contribui para a prevenção de acidentes, melhoria da eficiência e redução da fadiga ocupacional.

- (A) Apenas I e II.
- (B) Apenas I, II e IV.
- (C) Apenas II e III.
- (D) Apenas I e III.
- (E) I, II, III e IV.

27

Durante a organização do estoque de um laboratório de cozinha de uma instituição de ensino, a equipe técnica identificou diferentes tipos de matérias-primas alimentares armazenadas em um mesmo ambiente: hortaliças frescas, leite pasteurizado, farinha de trigo, carnes congeladas e conservas vegetais em potes de vidro. Considerando os princípios de classificação e conservação de matérias-primas alimentícias, assinale a alternativa correta.

- (A) Todos os alimentos podem ser armazenados no mesmo ambiente, desde que estejam devidamente embalados e identificados.
- (B) Alimentos perecíveis devem ser armazenados em temperatura ambiente quando destinados a consumo rápido.
- (C) Matérias-primas podem ser classificadas, quanto à perecibilidade, em perecíveis, semiperecíveis e não perecíveis, exigindo condições específicas de armazenamento para manutenção da qualidade e da segurança.
- (D) Produtos enlatados ou em vidro dispensam controle de validade quando mantidos em local seco.
- (E) A classificação das matérias-primas tem finalidade apenas administrativa, não influenciando a conservação dos alimentos.

28

Durante uma auditoria em um laboratório de gastronomia, foram observados no estoque seco: produtos recém-adquiridos posicionados à frente de itens com validade mais próxima, algumas embalagens armazenadas diretamente no piso e alimentos identificados apenas com validade, sem registro de lote ou data de abertura. Considerando as boas práticas de manipulação de alimentos e o controle sanitário de estoques, assinale a alternativa que apresenta a conduta adequada frente a essa situação.

- (A) Manter a organização por categoria de alimento e verificar a validade apenas no momento do uso.
- (B) Reorganizar os produtos conforme o princípio PVPS (Primeiro que Vence, Primeiro que Sai), mantendo itens com menor prazo de validade em posição de uso prioritário, armazenados em prateleiras ou estrados afastados do piso e com identificação adequada.
- (C) Aplicar o sistema PEPS (Primeiro que Entra, Primeiro que Sai) apenas para alimentos perecíveis, mantendo ingredientes secos organizados por categoria.
- (D) Permitir o armazenamento de alimentos secos diretamente no piso quando estiverem em embalagens industriais íntegras.
- (E) Priorizar a organização por data de aquisição, mantendo produtos recém-adquiridos na parte frontal das prateleiras.

29

Durante uma aula prática em um laboratório de gastronomia, os estudantes devem preparar pescados, aves, carnes bovinas, hortaliças frescas e alimentos cozidos. Para evitar contaminação cruzada, o técnico organiza as placas de corte conforme o sistema internacional de cores utilizado em cozinhas profissionais. Considerando essa padronização, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta de cores das placas destinadas, respectivamente, à manipulação de pescados crus, aves cruas, hortaliças frescas, carnes vermelhas cruas e alimentos já cozidos.

- (A) Azul – Amarela – Vermelha – Verde – Branca.
- (B) Azul – Vermelha – Verde – Amarela – Marrom.
- (C) Amarela – Azul – Verde – Vermelha – Branca.
- (D) Azul – Amarela – Verde – Vermelha – Marrom.
- (E) Vermelha – Amarela – Azul – Verde – Marrom.

30

Em uma cozinha de um restaurante, o funcionário, no pré-preparo de uma salada, realizou as seguintes etapas: lavagem rápida das folhas em água corrente, corte das hortaliças e posterior armazenamento em recipiente refrigerado. Considerando as boas práticas de higienização de hortaliças destinadas ao consumo cru, a conduta descrita é

- (A) correta, pois a lavagem em água corrente é suficiente para eliminar microrganismos presentes nas folhas.
- (B) inadequada, pois a higienização deve incluir lavagem para remoção de sujidades seguida de desinfecção em solução sanitizante apropriada e posterior enxágue.
- (C) adequada apenas quando os vegetais são consumidos imediatamente.
- (D) inadequada apenas quando os alimentos são armazenados por mais de 24 horas.
- (E) correta quando os vegetais são provenientes de produção orgânica.

31

Durante uma aula de habilidades culinárias, o professor demonstrou diferentes técnicas de corte de vegetais. Um estudante realizou cortes em tiras finas e uniformes, geralmente com aproximadamente 3 mm de espessura, muito utilizados para legumes como cenoura ou abobrinha. Esse tipo de corte corresponde ao

- (A) Brunoise.
- (B) Julienne.
- (C) Chiffonade.
- (D) Mirepoix.
- (E) Paysanne.

32

Durante uma aula prática de métodos de cocção em um laboratório de gastronomia, o professor demonstrou a técnica de expor rapidamente um corte de carne à alta temperatura em superfície aquecida antes de finalizar o preparo em calor moderado, prática conhecida como “selar a carne”. Embora popularmente se acredite que esse procedimento impeça a perda de sucos, estudos em ciência dos alimentos indicam outra explicação para o fenômeno. Considerando os princípios dos métodos de cocção e as transformações físico-químicas no preparo de carnes, assinale a alternativa correta sobre o efeito da chamada “selagem” da carne.

- (A) A exposição da carne a temperaturas elevadas provoca a coagulação imediata das proteínas superficiais, formando uma barreira impermeável que impede a saída de água e mantém os sucos no interior do alimento.
- (B) A selagem é um método de cocção por condução cujo principal objetivo é reduzir a desnaturação proteica superficial, preservando a textura original da carne durante o preparo.
- (C) O processo de selagem reduz significativamente a evaporação de água da carne, pois o aumento da pressão interna das fibras musculares impede a difusão de umidade para o exterior.
- (D) A exposição inicial ao calor intenso provoca gelatinização das fibras musculares externas, criando uma camada protetora responsável pela retenção de sucos durante todo o processo de cocção.
- (E) A chamada selagem promove principalmente reações de escurecimento não enzimático na superfície da carne, intensificando aroma, sabor e cor, sem impedir efetivamente a perda de líquidos durante a cocção.

33

Após realizar o corte de vegetais para utilização posterior em preparações culinárias, a equipe do laboratório de cozinha decidiu armazená-los sob refrigeração até o momento do uso. Nesse caso, a prática mais adequada para garantir qualidade e segurança dos alimentos é

- (A) armazenar os vegetais cortados em recipientes abertos para evitar condensação.
- (B) manter os alimentos em temperatura ambiente por até duas horas antes da refrigeração.
- (C) acondicionar os alimentos em recipientes limpos, identificados e mantidos sob refrigeração adequada.
- (D) armazenar os alimentos diretamente nas bancadas refrigeradas sem recipientes.
- (E) misturar alimentos crus e pré-preparados no mesmo recipiente.

34

Diversas tradições culinárias utilizam combinações específicas de vegetais aromáticos como base para construção de sabor. Considere as seguintes combinações:

- I. cebola, cenoura e salsão;
- II. cebola, pimentão e salsão;
- III. cebola, alho e gengibre;
- IV. cebola, cenoura e salsão refogados em azeite.

Assinale a alternativa que apresenta corretamente a correspondência com as bases aromáticas.

- (A) I – Mirepoix; II – Holy Trinity; III – Base asiática; IV – Soffritto.
- (B) I – Holy Trinity; II – Mirepoix; III – Soffritto; IV – Base asiática.
- (C) I – Mirepoix; II – Base asiática; III – Holy Trinity; IV – Soffritto.
- (D) I – Soffritto; II – Mirepoix; III – Base asiática; IV – Holy Trinity.
- (E) I – Mirepoix; II – Holy Trinity; III – Soffritto; IV – Base asiática.

35

Na culinária clássica francesa, alguns molhos são considerados molhos-mãe ou molhos base, pois servem de base para diversas preparações derivadas. A respeito do exposto, informe se é verdadeiro (V) ou falso (F) o que se afirma a seguir e assinale a alternativa com a sequência correta.

- () O molho *Bechamel* é preparado a partir de *roux* claro e leite, sendo base para diversos molhos derivados.
- () O molho *Velouté* é elaborado a partir de fundo claro e *roux*, podendo originar diferentes variações de molhos.
- () O molho *Hollandaise* é considerado um molho-mãe e se caracteriza por ser uma emulsão quente à base de gema de ovo e manteiga.
- () O molho *Pesto* é classificado como molho-mãe da culinária clássica francesa.

- (A) F – F – V – V.
- (B) V – F – V – V.
- (C) F – V – V – F.
- (D) V – V – F – V.
- (E) V – V – V – F.

36

Durante o processo de cocção do pão no forno, diversas transformações físicas e químicas ocorrem simultaneamente, sendo responsáveis pela formação da estrutura, da textura, do aroma, do sabor e da cor do produto final. A respeito do exposto, informe se é verdadeiro (V) ou falso (F) o que se afirma a seguir e assinale a alternativa com a sequência correta.

- () Durante a cocção, ocorre gelatinização do amido e coagulação das proteínas, contribuindo para a formação da estrutura interna do pão.
- () A cocção provoca cristalização da água presente na massa, sendo esse o principal processo responsável pela formação da crosta.
- () No início da cocção, pode ocorrer expansão da massa devido à intensificação da atividade fermentativa e à expansão dos gases, fenômeno conhecido como *oven spring*.
- () Durante o processo de cocção, ocorre reação de *Maillard* na superfície do pão, contribuindo para o desenvolvimento da cor, do sabor e do aroma característicos.

- (A) V – F – F – V.
- (B) V – V – F – V.
- (C) F – F – V – V.
- (D) V – F – V – V.
- (E) F – V – V – F.

37

Em um laboratório de cozinha de gastronomia, o professor solicitou que os estudantes elaborassem fichas técnicas para as preparações realizadas nas aulas práticas. Esse documento deve reunir informações padronizadas sobre ingredientes, quantidades, modo de preparo e rendimento. Nesse contexto, assinale a alternativa que apresenta a principal finalidade da ficha técnica.

- (A) Registrar apenas o modo de preparo das receitas.
- (B) Padronizar as preparações, controlar custos e facilitar o planejamento da produção.
- (C) Substituir completamente o planejamento do cardápio.
- (D) Registrar exclusivamente o valor nutricional dos pratos.
- (E) Limitar a criatividade do cozinheiro durante o preparo.

38

Na confeitaria clássica, diferentes tipos de massas apresentam métodos específicos de preparo que influenciam diretamente sua estrutura e aplicação diferenciada em sobremesas. Uma dessas massas caracteriza-se por ser preparada inicialmente com água ou leite, manteiga e farinha, levados ao fogo, formando uma pasta que posteriormente recebe ovos, antes de ser modelada e levada ao forno. Essa técnica é característica da massa

- (A) folhada.
- (B) *genoise*.
- (C) *sablée*.
- (D) *choux*.
- (E) *brisée*.

39

Durante uma aula prática em um laboratório de gastronomia, os estudantes foram orientados a registrar os pesos dos ingredientes nas etapas de pré-preparo para avaliar perdas e rendimento das hortaliças utilizadas nas preparações. Um grupo iniciou o processamento de cenouras frescas com 1,50 kg de peso bruto. Após as etapas de seleção, higienização, descascamento e retirada de extremidades, foram obtidos 1,05 kg de cenoura limpa e pronta para utilização na receita. Assinale a alternativa que apresenta corretamente o fator de correção aproximado desse alimento e a interpretação adequada desse resultado para o planejamento de produção.

- (A) Fator de correção igual a 0,70, indicando aumento de rendimento após o pré-preparo.
- (B) Fator de correção igual a 1,43, indicando que, para obter 1 kg de cenoura limpa, é necessário adquirir aproximadamente 1,43 kg do alimento bruto.
- (C) Fator de correção igual a 1,05, indicando perdas mínimas decorrentes do processo de higienização do alimento.
- (D) Fator de correção igual a 0,30, indicando que apenas 30% do alimento inicial é aproveitado após o pré-preparo.
- (E) Fator de correção igual a 2,10, indicando elevada perda de matéria-prima durante o descascamento.

40

Durante a avaliação da produção em uma cozinha didática, o técnico observou que determinadas preparações apresentavam grande volume de sobras não aproveitadas. Dessa forma, para o controle de desperdícios, deve ser empregada corretamente qual das seguintes medidas?

- (A) Aumentar aleatoriamente as quantidades produzidas.
- (B) Eliminar o uso de fichas técnicas nas preparações.
- (C) Reduzir o número de preparações no cardápio, independentemente da demanda.
- (D) Substituir ingredientes por alternativas mais baratas sem planejamento.
- (E) Padronizar receitas por meio de fichas técnicas e controlar rendimento e porcionamento.

41

Durante uma aula de técnica culinária, foi preparada carne moída refogada destinada ao recheio de panquecas que seriam utilizadas três dias depois. Após a cocção ($\approx 85^\circ\text{C}$), o alimento deveria ser resfriado antes do armazenamento sob refrigeração. Considerando as boas práticas de segurança dos alimentos e o resfriamento de preparações cozidas potencialmente perigosas, assinale a alternativa que apresenta um procedimento que pode implicar maior risco à segurança do alimento.

- (A) Distribuir a carne moída ainda quente em recipientes rasos e amplos, formando camadas finas, de modo a favorecer a dissipação de calor e acelerar o resfriamento.
- (B) Promover o resfriamento inicial do alimento até aproximadamente 21°C nas primeiras duas horas e posteriormente reduzir a temperatura até valores iguais ou inferiores a 5°C nas horas seguintes.
- (C) Posicionar os recipientes contendo a carne moída em regiões do refrigerador com maior circulação de ar frio, evitando sobrecarga de alimentos que possa prejudicar a eficiência térmica do equipamento.
- (D) Após o resfriamento adequado, manter o alimento refrigerado em recipientes higienizados e protegidos contra contaminação cruzada.
- (E) Embalar a carne moída imediatamente após a cocção em recipientes hermeticamente fechados e colocá-la diretamente sob refrigeração, ainda em temperatura elevada.

42

Em uma aula prática de cozinha, estudantes prepararam purê de batata, cuja ficha técnica previa 15 porções de 120 g. Ao final, o rendimento total foi de 2,4 kg, resultando em porções maiores que o planejado. Considerando os princípios de padronização, porcionamento e controle de produção, assinale a alternativa que apresenta a conduta mais adequada da equipe.

- (A) Servir porções maiores do que o previsto, pois o rendimento superior não interfere na padronização da preparação.
- (B) Descartar o excedente da preparação para manter o peso de porção previsto na ficha técnica.
- (C) Ajustar o porcionamento conforme o rendimento obtido e registrar a ocorrência para revisão ou ajuste da ficha técnica.
- (D) Manter o porcionamento original sem considerar o rendimento final da preparação.
- (E) Ignorar o rendimento final, pois fichas técnicas são utilizadas apenas para controle de ingredientes.

43

Durante uma aula prática em laboratório de cozinha, os estudantes deveriam preparar arroz branco (20 min de cocção), filé de frango grelhado (10 min) e legumes salteados (5 min), de modo que todos os componentes estivessem prontos simultaneamente para o serviço. Considerando os princípios de *mise en place*, planejamento da produção e controle do tempo de preparo, assinale a alternativa que apresenta a estratégia mais adequada para organizar a execução dessas preparações.

- (A) Iniciar o preparo pelos legumes salteados, pois possuem menor tempo de cocção e podem ser mantidos aquecidos até o serviço.
- (B) Priorizar o preparo do frango grelhado, pois constitui o elemento principal do prato.
- (C) Iniciar simultaneamente todas as preparações, garantindo que o tempo total de produção seja reduzido.
- (D) Iniciar o preparo pelo arroz branco e organizar as demais preparações de forma escalonada, de modo que frango e legumes sejam preparados próximos ao momento de finalização do prato.
- (E) Realizar apenas a *mise en place* inicial e decidir a ordem de preparo durante a execução das receitas.

44

Quanto ao manejo de resíduos em cozinhas profissionais e laboratórios de gastronomia, informe se é verdadeiro (V) ou falso (F) o que se afirma a seguir e assinale a alternativa com a sequência correta.

- () Recipientes para resíduos devem ser de material lavável, resistente, impermeável e possuir tampa, preferencialmente com acionamento sem contato manual.
- () A segregação de resíduos orgânicos e recicláveis pode ser realizada quando os recipientes estiverem devidamente identificados.
- () Os recipientes de resíduos podem permanecer abertos durante as atividades para facilitar o descarte.
- () A remoção de resíduos deve ocorrer com frequência suficiente para evitar acúmulo e contaminação.

- (A) V – F – V – F.
- (B) V – F – F – V.
- (C) V – V – V – F.
- (D) F – V – F – V.
- (E) V – V – F – V.

45

Durante uma atividade em um laboratório de cozinha de gastronomia, os estudantes participaram de três etapas de avaliação sensorial de um novo molho desenvolvido em aula:

1. Em um primeiro momento, receberam três amostras, sendo duas iguais e uma diferente, devendo identificar qual delas era distinta.
2. Em seguida, um grupo de avaliadores treinados descreveu intensidade de atributos como aroma, acidez, cor e viscosidade.
3. Por fim, um grupo de consumidores atribuiu notas de aceitação em uma escala de “desgostei extremamente” a “gostei extremamente”.

As três etapas correspondem, respectivamente, aos seguintes tipos de testes sensoriais:

- (A) afetivo – discriminativo – descritivo.
- (B) discriminativo – descritivo – afetivo.
- (C) descritivo – discriminativo – afetivo.
- (D) discriminativo – afetivo – descritivo.
- (E) descritivo – afetivo – discriminativo.

46

Durante a higienização de utensílios em um laboratório de cozinha, o técnico orientou três etapas: remoção de resíduos com água e detergente, aplicação de solução sanitizante e, para alguns materiais usados em análises microbiológicas, uso de calor sob pressão para eliminação de microrganismos. Considerando os conceitos de higiene em serviços de alimentação, assinale a alternativa que apresenta corretamente a sequência dessas operações.

- (A) Esterilização – limpeza – sanitização.
- (B) Limpeza – esterilização – sanitização.
- (C) Limpeza – sanitização – esterilização.
- (D) Sanitização – limpeza – esterilização.
- (E) Sanitização – esterilização – limpeza.

47

Durante a higienização de hortaliças em uma aula prática, os alunos prepararam uma solução sanitizante com hipoclorito de sódio para atingir cerca de 100 mg/L de cloro ativo. Considerando as boas práticas de manipulação de alimentos, quanto a essa solução sanitizante, é correto afirmar que

- (A) concentrações muito baixas podem não reduzir adequadamente a carga microbiana, enquanto concentrações excessivas podem deixar resíduos químicos nos alimentos.
- (B) concentrações elevadas aumentam o valor nutricional das hortaliças higienizadas.
- (C) qualquer concentração de hipoclorito apresenta a mesma eficiência sanitizante.
- (D) a concentração do sanitizante interfere apenas na aparência dos alimentos.
- (E) o uso de hipoclorito dispensa a etapa prévia de lavagem das hortaliças.

48

Durante uma inspeção em uma cozinha-laboratório institucional, foi solicitado ao responsável técnico apresentar documentos que descrevessem rotinas padronizadas de higienização, controle de pragas, manejo de resíduos e higienização de equipamentos, além das diretrizes gerais de funcionamento do estabelecimento e das boas práticas de manipulação de alimentos. Nesse contexto, os documentos solicitados correspondem, respectivamente,

- (A) às fichas técnicas de preparo e ao controle de estoque.
- (B) ao Manual de Boas Práticas e aos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).
- (C) ao registro de produção e ao controle de porcionamento.
- (D) ao planejamento de cardápio e ao inventário de estoque.
- (E) aos POP e ao Manual de Boas Práticas.

49

Considerando o aproveitamento integral dos alimentos e as práticas de sustentabilidade, assinale a alternativa que apresenta uma prática coerente com a sustentabilidade na produção gastronômica.

- (A) Descartar cascas, talos e sementes de hortaliças independentemente de sua possibilidade de uso culinário.
- (B) Utilizar apenas ingredientes considerados nobres nas preparações gastronômicas.
- (C) Priorizar o aumento da produção de alimentos, independentemente do volume de resíduos gerados.
- (D) Aproveitar partes comestíveis de alimentos, como talos e cascas, na elaboração de preparações como caldos, refogados e farofas.
- (E) Substituir ingredientes naturais por produtos industrializados para reduzir o tempo de preparo.

50

Em cozinhas profissionais, diferentes equipamentos são utilizados para executar funções específicas durante a produção gastronômica. O uso correto desses equipamentos contribui para a eficiência do processo produtivo, segurança do trabalhador e qualidade das preparações. Assinale a alternativa que apresenta corretamente a função de um equipamento de cozinha profissional.

- (A) A salamandra é utilizada principalmente para triturar alimentos sólidos em preparações líquidas.
- (B) O processador de alimentos é utilizado exclusivamente para cocção lenta de preparações.
- (C) A batedeira planetária é utilizada para misturar, bater e incorporar ar em massas e cremes.
- (D) O forno combinado é utilizado apenas para armazenamento de alimentos preparados.
- (E) O liquidificador industrial é utilizado exclusivamente para frituras profundas.

51

Em uma cozinha-laboratório institucional, durante a inspeção de rotina dos equipamentos utilizados nas aulas práticas, foram observadas as seguintes situações:

- I. Uma batedeira planetária apresentava acúmulo de resíduos alimentares em áreas de difícil acesso.
- II. Um forno combinado estava sendo utilizado sem verificação prévia das condições de funcionamento.
- III. Um processador de alimentos operava sem o uso do dispositivo de segurança da tampa.
- IV. Um liquidificador industrial havia sido higienizado, seco e armazenado adequadamente após o uso.

Considerando os princípios de uso correto, higienização e manutenção preventiva de equipamentos em cozinhas profissionais, assinale a alternativa correta.

- (A) Apenas a situação IV representa uma prática adequada.
- (B) As situações I e II representam práticas adequadas de manutenção preventiva.
- (C) As situações II e III são aceitáveis em ambientes didáticos supervisionados.
- (D) Todas as situações descritas representam práticas inadequadas de operação e higienização.
- (E) Apenas a situação III representa procedimento adequado de segurança.

52

Nos procedimentos de higienização em cozinhas profissionais e cozinhas-laboratório, é necessário seguir etapas adequadas para garantir a remoção de sujidades e a redução da carga microbiana nas superfícies de contato com alimentos. Nesse sentido, assinale a alternativa que apresenta corretamente a sequência adequada de higienização de utensílios e superfícies.

- (A) Desinfecção → limpeza → enxágue → secagem.
- (B) Limpeza com detergente → enxágue → aplicação de sanitizante → secagem.
- (C) Sanitização → limpeza → enxágue → secagem.
- (D) Aplicação de sanitizante → limpeza com detergente → enxágue.
- (E) Esterilização → limpeza → sanitização → secagem.

53

Durante a rotina de higienização de uma cozinha-laboratório utilizada em aulas práticas de gastronomia, o técnico responsável observou as seguintes situações:

- I. Um estudante aplicou solução sanitizante diretamente sobre uma bancada que ainda apresentava resíduos de alimentos.
- II. Um conjunto de facas foi lavado com detergente, enxaguado, submetido à sanitização e posteriormente armazenado em suporte apropriado.
- III. Panos de limpeza utilizados na higienização das bancadas foram armazenados úmidos dentro da pia após o uso.
- IV. O piso da cozinha foi higienizado iniciando-se pela área mais próxima à saída, avançando em direção ao fundo do ambiente.

Considerando os princípios de higienização e organização em cozinhas profissionais, assinale a alternativa correta.

- (A) Apenas a situação II representa procedimento adequado.
- (B) As situações I e II representam práticas adequadas de higienização.
- (C) As situações II e IV representam práticas adequadas de higienização.
- (D) Todas as situações descritas representam procedimentos inadequados.
- (E) Apenas a situação IV representa prática adequada de organização da limpeza.

54

Assinale a alternativa que apresenta uma das atividades do técnico de gastronomia para apoiar as aulas práticas e as atividades de pesquisa.

- (A) Substituir integralmente o docente na condução das atividades práticas.
- (B) Realizar exclusivamente a limpeza da cozinha após o término das aulas.
- (C) Preparar o ambiente, separar insumos e organizar utensílios e equipamentos necessários para as atividades práticas.
- (D) Definir os conteúdos programáticos das disciplinas práticas.
- (E) Avaliar o desempenho acadêmico dos estudantes durante as atividades práticas.

55

Antes do início de uma aula prática de gastronomia em uma cozinha-laboratório, o técnico responsável realizou as seguintes ações:

- I. Conferiu os ingredientes previstos na ficha técnica da aula e separou as quantidades necessárias para cada bancada de trabalho.
- II. Disponibilizou utensílios e equipamentos previamente higienizados e organizados conforme a atividade a ser desenvolvida.
- III. Distribuiu os ingredientes sem considerar as quantidades indicadas na ficha técnica, permitindo que os estudantes ajustassem as porções durante a prática.
- IV. Verificou as condições de funcionamento dos equipamentos que seriam utilizados durante a aula.

Considerando as atribuições relacionadas ao apoio às aulas práticas e à organização do ambiente de cozinha-laboratório, são ações consideradas corretas:

- (A) I e II apenas.
- (B) I, II e IV, apenas.
- (C) II e III, apenas.
- (D) III e IV, apenas.
- (E) I, II, III e IV.

56

Um técnico em gastronomia do IFCE identificou que uma batedeira planetária industrial, essencial para as aulas práticas de panificação e confeitaria, apresentou falha mecânica e precisará ser substituída. O equipamento consta no planejamento anual de compras do setor, e a coordenação solicitou apoio do técnico para a elaboração das informações técnicas que subsidiarão o processo de aquisição. Considerando os princípios e as etapas previstos na Lei nº 14.133/2021, assinale a alternativa correta sobre o procedimento mais adequado a ser adotado pelo técnico nesse momento.

- (A) Solicitar diretamente a compra do equipamento ao fornecedor habitual do laboratório, considerando a urgência da reposição.
- (B) Elaborar informações técnicas que subsidiem o termo de referência, descrevendo especificações do equipamento, justificativa da contratação e requisitos necessários para o uso em laboratório.
- (C) Adquirir o equipamento utilizando recursos do setor e registrar a compra posteriormente no sistema institucional.
- (D) Substituir o equipamento por outro modelo disponível no mercado, sem necessidade de justificar tecnicamente a escolha.
- (E) Encaminhar apenas a marca e o modelo do equipamento desejado para o setor de compras, dispensando detalhamento técnico.

57

Durante uma atividade prática em uma cozinha-laboratório, foram observadas as seguintes situações relacionadas à segurança do trabalho:

- I. Um estudante manipulava alimentos utilizando avental, touca e calçado fechado antiderrapante.
- II. Outro estudante operava um processador de alimentos sem utilizar o empurrador apropriado para inserir os ingredientes.
- III. Um recipiente contendo solução sanitizante foi armazenado em embalagem identificada e mantido afastado de alimentos.
- IV. Um funcionário transportava panela com líquido quente utilizando luvas térmicas apropriadas.

Considerando os princípios de biossegurança e prevenção de acidentes em cozinhas profissionais, representa(m) prática(s) adequada(s) de segurança a(s) situação(ões)

- (A) I e II, apenas.
- (B) II e III, apenas.
- (C) I, III e IV, apenas.
- (D) I, II, III e IV.
- (E) IV, apenas.

58

Um técnico de laboratório de gastronomia precisa utilizar uma planilha eletrônica para registrar o consumo semanal de ingredientes utilizados nas aulas práticas. A planilha apresenta as seguintes colunas: Ingrediente; Quantidade utilizada (kg); Custo por kg (R\$); e Custo total (R\$). O técnico precisa calcular automaticamente o custo total de cada ingrediente. Assinale a alternativa que apresenta a fórmula mais adequada a ser utilizada na planilha.

- (A) Soma da quantidade utilizada com o custo por kg.
- (B) Multiplicação da quantidade utilizada pelo custo por kg.
- (C) Divisão da quantidade utilizada pelo custo por kg.
- (D) Subtração da quantidade utilizada pelo custo por kg.
- (E) Cálculo da média entre quantidade utilizada e custo por kg.

59

Considerando os riscos ocupacionais durante a manipulação de alimentos e o uso de equipamentos, assinale a alternativa correta.

- (A) A exposição a superfícies quentes de equipamentos caracteriza risco biológico.
- (B) O contato com microrganismos presentes em alimentos contaminados caracteriza risco físico.
- (C) A exposição a produtos de limpeza e sanitizantes utilizados na higienização caracteriza risco químico.
- (D) O ruído gerado por equipamentos industriais caracteriza risco biológico.
- (E) O contato com detergentes e desinfetantes caracteriza risco físico.

60

Durante a organização de uma aula prática, o técnico observou que uma preparação com arroz, frango desfiado e vegetais cozidos permaneceu cerca de 3 horas em temperatura ambiente ($\approx 28^\circ\text{C}$) antes de ser refrigerada e seria utilizada no dia seguinte. Considerando os princípios de microbiologia dos alimentos e a prevenção de doenças transmitidas por alimentos (DTAs), assinale a alternativa que apresenta a conduta mais adequada do técnico.

- (A) Utilizar normalmente a preparação, pois a refrigeração posterior impede qualquer risco microbiológico.
- (B) Reaquecer a preparação antes do uso, pois o aquecimento elimina todos os microrganismos e toxinas eventualmente formadas.
- (C) Descartar a preparação, considerando que o tempo prolongado em temperatura ambiente favorece a multiplicação de microrganismos na zona de perigo de temperatura.
- (D) Utilizar a preparação apenas após adição de temperos e ingredientes ácidos.
- (E) Misturar a preparação com alimentos recém-preparados para reduzir o risco microbiológico.

