

# Concurso Público

## IF FARROUPILHA • 2016

### DOCENTES

Gastronomia



---

**Nome do candidato**

**Por favor, abra somente quando autorizado.**



## INSTRUÇÕES GERAIS

1. A prova terá, no máximo, 4 (quatro) horas de duração, incluído o tempo destinado à transcrição do gabarito na Folha de Respostas.
2. Este caderno contém **40** questões de múltipla escolha, assim distribuídas:  
**Prova de Legislação**, com **20** questões, numeradas de **01** a **20**.  
**Prova de Conhecimentos Específicos**, com **20** questões, numeradas de **21** a **40**.
3. Cada questão apresenta 5 alternativas, de **(a)** a **(e)**. O candidato deverá lê-las, atentamente, antes de responder a elas.
4. Caso o Caderno esteja incompleto ou com defeito, o candidato deverá solicitar ao aplicador, durante os primeiros 20 minutos, as providências cabíveis.
5. Nenhuma folha poderá ser destacada, durante a realização das provas, exceto a destinada para anotação na Folha de Respostas (rascunho).
6. O candidato deverá passar o gabarito para a Folha de Respostas, utilizando caneta esferográfica azul ou preta.
7. O candidato deverá entregar ao aplicador este caderno de questões e a Folha de Respostas, identificada com nome e número de inscrição.
8. O candidato só poderá se retirar do recinto, após 1 (uma) hora, contada a partir do efetivo início da prova.
9. O gabarito e a relação de candidatos aprovados serão divulgados no sítio **concursos.fundacaocefetminas.org.br**.



## LEGISLAÇÃO

### QUESTÃO 01

A Prefeitura de Santa Maria, objetivando aumentar a arrecadação do município, decide vender alguns de seus bens móveis, considerados inservíveis para a administração pública. A modalidade de licitação mais apropriada para proceder com essas alienações é o(a)

- a) leilão.
- b) convite.
- c) concurso.
- d) concorrência.
- e) tomada de preços.

## QUESTÃO 02

Na Lei n.º 10.520/02, que regulamenta a modalidade de licitação, denominada pregão,

- a) para obras e serviços de engenharia, é admitido apenas em sua forma presencial.
- b) é exigida a aquisição do edital pelos licitantes, como condição para participação no certame.
- c) os licitantes poderão recorrer em dois momentos: após a etapa de classificação de propostas e após a fase de habilitação.
- d) a autoridade competente designará, dentre os servidores do órgão ou entidade promotora da licitação, o pregoeiro e respectiva equipe de apoio.
- e) a convocação dos interessados será efetuada por meio de fixação, em local apropriado, de cópia do instrumento convocatório e o estenderá aos demais cadastrados na correspondente especialidade que manifestarem seu interesse com antecedência de até 24 (vinte e quatro) horas da apresentação das propostas.

### QUESTÃO 03

Uma instituição pública verificou a necessidade de aquisição de equipamentos cuja soma equivale, aproximadamente, a cinco mil reais no intuito de aprimorar as atividades dos servidores de um determinado setor. Considerando que existem várias empresas no mercado capazes de ofertar esses equipamentos, e que os mesmos serão adquiridos em uma única parcela até o término do presente exercício, a forma mais célere para essa aquisição, dentro dos parâmetros da legalidade, é o(a)

- a) concurso.
- b) concorrência.
- c) tomada de preços.
- d) dispensa de licitação.
- e) inexigibilidade de licitação.

## QUESTÃO 04

Na Lei n.º 8.666/93,

- a) a fase de habilitação está presente em todas as modalidades de licitação.
- b) a homologação do certame é uma das atribuições da comissão de licitação.
- c) a publicação do resumo do edital, em jornais de grande circulação no Estado, é condição indispensável para configuração da legalidade da licitação.
- d) o licitante vencedor que se recusar a assinar o contrato poderá fazê-lo injustificadamente sem se sujeitar às penalidades legais, uma vez que ainda não formalizou vínculo com a administração pública.
- e) é dispensável a licitação para contratação de profissional de qualquer setor artístico, diretamente ou através de empresário exclusivo, desde que consagrado pela crítica especializada ou pela opinião pública.



## QUESTÃO 05

**NÃO** é uma sanção prevista ao contratado pela inexecução total ou parcial do contrato com a Administração a

- a) advertência.
- b) cassação do registro no cadastro nacional de pessoas jurídicas.
- c) multa na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato.
- d) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos.
- e) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição.

## QUESTÃO 06

**NÃO** é dever do servidor público,

- a) guardar sigilo sobre assunto da repartição.
- b) manter conduta compatível com a moralidade administrativa.
- c) zelar pela economia do material e pela conservação do patrimônio público.
- d) atender com presteza as requisições para a defesa da Fazenda Pública.
- e) cumprir as ordens superiores independentemente de sua legalidade, em virtude do respeito à hierarquia.

## QUESTÃO 07

Na Lei Federal n.º 8.112/90,

- a) a acareação é uma fase do processo disciplinar.
- b) é vedada aos servidores a dedicação em tempo integral aos seus trabalhos intrínsecos à comissão de sindicância.
- c) o cônjuge do acusado poderá participar de comissão de sindicância, desde que exerça suas funções em consonância com os princípios da administração pública, em especial a imparcialidade.
- d) o prazo para conclusão do processo disciplinar não excederá 60 (sessenta) dias, contados da data de publicação do ato que constituir a comissão, admitida sua prorrogação por igual prazo, quando as circunstâncias o exigirem.
- e) o processo disciplinar é o instrumento judicial destinado a apurar responsabilidade de servidor por infração praticada no exercício de suas atribuições, ou que tenha relação com as atribuições do cargo em que se encontre investido.

## QUESTÃO 08

A investidura do servidor, em cargo de atribuições e de responsabilidades compatíveis com a limitação, que tenha sofrido em sua capacidade física ou mental, verificada em inspeção médica, é denominada de

- a) reversão.
- b) remoção.
- c) recondução.
- d) substituição.
- e) readaptação.

## QUESTÃO 09

O Regime Jurídico dos Servidores Públicos Federais determina que

- I- durante o estágio probatório, o servidor, nomeado para cargo de provimento efetivo, ficará sujeito à capacidade de iniciativa e disciplina como de fatores a serem avaliados.
- II- a posse em cargo público independerá de prévia inspeção médica oficial.
- III- não se abrirá novo concurso enquanto houver candidato aprovado em concurso anterior com prazo de validade não expirado.
- IV- o concurso público terá validade de até 5 (cinco) anos, podendo ser prorrogado uma única vez, por igual período.

Estão corretas as afirmativas

- a) I e II.
- b) I e III.
- c) II e IV.
- d) III e IV.
- e) I, II, III e IV.

## QUESTÃO 10

No Regime Jurídico dos Servidores Públicos Federais,

- a) o apostilamento é uma forma de provimento de cargo público.
- b) é proibida a prestação de serviços gratuitos, salvo os casos previstos em lei.
- c) a investidura em cargo público ocorrerá no momento da aprovação no concurso.
- d) o nível superior de escolaridade é um requisito básico para investidura em cargo público.
- e) o servidor habilitado em concurso público adquirirá estabilidade quando empossado em cargo de provimento efetivo.

## QUESTÃO 11

No que se refere aos adicionais de insalubridade, periculosidade ou atividades penosas, previstas no Regime Jurídico dos Servidores Públicos Federais,

- a) o adicional de insalubridade será devido aos servidores em exercício em zonas de fronteira.
- b) a legislação brasileira veda a atuação de servidores públicos em operações que envolvam substâncias radioativas.
- c) desde que faça jus, o servidor poderá receber, concomitantemente, os adicionais de insalubridade e de periculosidade.
- d) ainda que eliminadas as condições ou os riscos que deram causa aos adicionais de insalubridade e de periculosidade, o servidor tem direito a recebê-los por mais 24 (vinte e quatro) meses.
- e) a servidora gestante ou lactante será afastada, enquanto durar a gestação e a lactação, das operações e dos locais insalubres, penosos e perigosos, exercendo suas atividades em local salubre e em serviço não penoso e não perigoso.

## QUESTÃO 12

Baseando-se na Constituição Federal de 1988, relacione os termos presentes no texto legal às suas respectivas correspondências.

1. Brasileiros natos    ( ) os nascidos no estrangeiro de pai brasileiro ou de mãe brasileira, desde que sejam registrados em repartição brasileira competente, ou venham a residir na República Federativa do Brasil e optem, em qualquer tempo, depois de atingida a maioridade, pela nacionalidade brasileira.
2. Brasileiros naturalizados    ( ) os que, na forma da lei, adquiram a nacionalidade brasileira, exigida aos originários de países de língua portuguesa apenas residência por um ano ininterrupto e idoneidade moral.
- ( ) os nascidos no estrangeiro, de pai brasileiro ou mãe brasileira, desde que qualquer um deles esteja a serviço da República Federativa do Brasil.
- ( ) os nascidos na República Federativa do Brasil, ainda que de pais estrangeiros, desde que estes não estejam a serviço de seu país.



( ) os estrangeiros de qualquer nacionalidade, residentes na República Federativa do Brasil há mais de quinze anos ininterruptos e sem condenação penal, desde que requeiram a nacionalidade brasileira.

A sequência correta é

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

### QUESTÃO 13

Conforme a Constituição Federal de 1988, **NÃO** é um direito ou garantia prevista a todos os brasileiros e estrangeiros residentes no país:

- a) Direito de herança.
- b) Direito de propriedade.
- c) Assistência judiciária gratuita.
- d) Salário nunca inferior ao mínimo.
- e) Acesso à informação e resguardado o sigilo da fonte, quando necessário ao exercício profissional.

## QUESTÃO 14

No que se refere à acumulação remunerada de cargos públicos, prevista na Constituição da República,

- a) quando houver compatibilidade de horários, é admitida a acumulação remunerada de três cargos de professor.
- b) é vedada a acumulação remunerada de cargos públicos, independentemente da compatibilidade de horários e dos cargos.
- c) é admitida a acumulação remunerada de cargos públicos, independentemente da compatibilidade de horários e dos cargos.
- d) quando houver compatibilidade de horários, é admitida a acumulação remunerada de um cargo científico com outro técnico.
- e) quando houver compatibilidade de horários, é admitida a acumulação remunerada de um cargo de professor com outro técnico ou científico.

## QUESTÃO 15

De acordo com a carta magna, na fixação dos padrões de vencimento e dos demais componentes do sistema remuneratório dos servidores públicos, observa-se

- I- a natureza, o grau de responsabilidade e a complexidade dos cargos componentes de cada carreira.
- II- o sexo, idade, cor e estado civil dos servidores, investidos no cargo.
- III- as peculiaridades dos cargos.
- IV- os requisitos para a investidura.

Estão corretas as afirmativas

- a) I e III.
- b) II e III.
- c) II e IV.
- d) I, III e IV.
- e) I, II, III e IV.

## QUESTÃO 16

Natália, autoridade competente de uma determinada instituição municipal, aceita suborno para assinar contrato superfaturado de uma obra pública. A conduta de Natália

- I- configura ato de improbidade administrativa que importa enriquecimento ilícito.
- II- configura ato de improbidade administrativa que causa lesão ao erário.
- III- configura ato de improbidade administrativa que atenta contra os princípios da administração pública.
- IV- não configura ato de improbidade administrativa por ausência de previsão legal.

Está(ão) correta(s) apenas a(s) afirmativa(s)

- a) IV.
- b) I e II.
- c) II e III.
- d) I, II e III.
- e) II, III e IV.

## QUESTÃO 17

De acordo a Lei Federal n.º 8.429/1992,

- a) constitui ato de improbidade administrativa aquele que der publicidade aos atos oficiais.
- b) podem incorrer em improbidade administrativa somente os servidores ocupantes de cargo público.
- c) a suspensão da nacionalidade é uma das penas previstas pela prática dos atos de improbidade administrativa, de acordo com a gravidade do fato.
- d) o prazo de preclusão para propositura da ação de improbidade administrativa, no serviço público federal, é de dois anos após o cometimento do ato ímprobo.
- e) qualquer pessoa poderá representar à autoridade administrativa competente para que seja instaurada investigação destinada a apurar a prática de ato de improbidade.

## QUESTÃO 18

Paulo César, autoridade competente de uma determinada instituição municipal, corriqueiramente desvia servidores, durante suas respectivas jornadas de trabalho, para prestarem serviços particulares à sua esposa. Considerando o Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal, a conduta de Paulo César é

- a) permitida, desde que os servidores sejam devidamente remunerados por esse trabalho.
- b) vedada, uma vez que é proibido o desvio de servidor público para atendimento a interesse particular.
- c) vedada, uma vez que é proibido o exercício de atividade profissional, ligada a empreendimentos de cunho duvidoso.
- d) permitida, desde que os servidores compensem as horas despendidas nos serviços paralelos em suas jornadas de trabalho da função pública.
- e) vedada, uma vez que só é admitido o desvio de servidor público para atendimento a interesses particulares da própria autoridade competente, em caráter personalíssimo.

## QUESTÃO 19

Tendo em vista o Decreto n. 1.171/94 (Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal), permite-se ao servidor público

- a) embriagar-se esporadicamente.
- b) o uso da função para obter favorecimento para seus familiares.
- c) alterar o teor de documentos que deva encaminhar para providências.
- d) deixar que interesses de ordem pessoal interfira no trato com o público.
- e) deixar de utilizar os avanços técnicos e científicos ao seu alcance para atendimento do seu mister.

## QUESTÃO 20

O acesso à informação de que trata a Lei n.º 12.527/2011 **NÃO** compreende os direitos de obter informação

- a) primária, íntegra, autêntica e atualizada.
- b) sobre atividades exercidas pelos órgãos e entidades, inclusive as relativas à sua política, organização e serviços.
- c) pertinente à administração do patrimônio público, utilização de recursos públicos, licitação, contratos administrativos.
- d) contida em registros ou documentos, produzidos ou acumulados por seus órgãos ou entidades, recolhidos ou não a arquivos públicos.
- e) referente a projetos de pesquisa e de desenvolvimento científicos ou tecnológicos cujo sigilo seja imprescindível à segurança da sociedade e do Estado.



## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

### QUESTÃO 21

Quando falamos de Roux, estamos falando de um espessante de cozinha amplamente utilizado nas mais diversas preparações. Os ingredientes que o compõem são farinha e manteiga. Sobre o Roux é correto afirmar que:

- a) Quanto mais cozinarmos, mais ele terá o poder de espessar.
- b) Para ser considerado Roux, tem que manter apenas uma cor acastanhada, tipo amêndoas, no decorrer de sua preparação.
- c) Uma de suas possibilidades de preparo é apenas a mistura de farinha com manteiga e não passa por cocção alguma.
- d) Sua utilização restringe-se apenas ao uso de molhos que variam do Bechamel a velouté.
- e) Dentro das classificações existentes de Roux, o de cor mais clara é o que tem o maior poder de espessar.

## QUESTÃO 22

Considere o texto abaixo de Roberto Da Matta:

“Para nós brasileiros, nem tudo que alimenta é sempre bom ou socialmente aceitável. Do mesmo modo, nem tudo que é alimento é comida. Alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva; comida é tudo que se come com prazer, de acordo com as regras mais sagradas de comunhão e comensalidade. Em outras palavras, o alimento é como uma grande moldura; mas a comida é o quadro, aquilo que foi valorizado e escolhido dentre os alimentos; aquilo que deve ser visto e saboreado com os olhos e depois com a boca, o nariz, a boa companhia e, finalmente, a barriga” ( DaMatta, 1984).

Analise as afirmativas abaixo e marque **(V)** para verdadeiro ou **(F)** para falso.

- ( ) Segundo o autor, alimento e comida são coisas distintas.
- ( ) Quando falamos de comida, estamos contemplando questões de convivência e de valor social dos alimentos.
- ( ) Alimento e comida são coisas distintas e não se completam.
- ( ) A comida pode estar ligada a questões de pertencimento de grupos e até convívio social.

A sequência correta é

- a) F, F, V, V.
- b) V, V, F, V.
- c) F, V, V, F.
- d) V, F, F, V.
- e) V, V, F, F.

### QUESTÃO 23

Figueiredo (2013) aponta ingredientes característicos como as carnes de jacaré, bovina e caprina, os pescados, a mandioca e as frutas. Entre os pratos típicos, o caldo de piranha (peixe de rio) e o pão de chipa, espécie de bolinho de queijo curado e polvilho. Tais ingredientes e pratos se fazem presentes na região

- a) Sul.
- b) Norte.
- c) Sudeste.
- d) Nordeste.
- e) Centro-Oeste.

## QUESTÃO 24

Leia o texto, publicado na revista Exame, no dia 19 de março de 2012.

São Paulo – A Starbucks está lançando apenas no Brasil o “Brigadeiro Frappuccino”, uma bebida, como o próprio nome diz, feita à base de um dos doces mais emblemáticos do país, o brigadeiro. O lançamento acompanha a estratégia já posta em prática pela rede de cafeterias também em outros países, como o Japão, que possui o Jelly Frappuccino, e alguns lugares do Oriente Médio, que têm uma bebida à base de tâmara.

Analise as afirmativas abaixo, sobre marketing aplicado à gastronomia, e marque **(V)** para verdadeiro ou **(F)** para falso.

- ( ) O texto refere-se à parte do mix de marketing que estuda especificamente a promoção.
- ( ) O produto respeita o gosto local e, com base nisso, a chance de assertividade com o cliente é maior.
- ( ) Esse é um exemplo isolado, pois grandes redes tendem a não se preocupar com os gostos locais, uma vez que isso pode interferir no preço.
- ( ) Outros itens do mix de marketing como preço e praça não são relevantes, pois, nesse caso, por se tratar de um produto especificamente destinado a um mercado determinado, o cliente não avalia o preço.

( ) Trata-se de uma praça específica e, dessa forma, não se fazem necessárias ações promocionais para a divulgação, já que essas redes servem produtos massificados.

A sequência correta é

- a) F, V, V, F, F.
- b) F, V, F, F, F.
- c) V, F, F, V, V.
- d) V, F, V, V, F.
- e) F, V, F, F, V.

## QUESTÃO 25

O espessante composto por 25% de gema e 75% de creme de leite fresco recebe o nome de

- a) Roux.
- b) Slurry.
- c) Liaison.
- d) Beurre Blanc.
- e) Beurre Manié.

## QUESTÃO 26

A definição de uma gastronomia típica brasileira torna-se complexa em um país de proporções continentais. Com um território superior a oito milhões de quilômetros quadrados e uma população estimada em 190 milhões de habitantes, o Brasil está dividido em cinco regiões (Norte, Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul), que abrangem 26 Estados, mais o Distrito Federal (IBGE, 2010). Além de sua grande extensão, o território brasileiro é marcado pela diversidade étnica da população.

Levando em conta o texto, analise as afirmativas abaixo e marque **(V)** para verdadeiro ou **(F)** para falso.

- ( ) O que torna complexa a definição de uma gastronomia típica dá-se devido, exclusivamente, ao tamanho físico.
- ( ) A diversidade étnica, mencionada no texto, faz-se presente apenas por negros, índios e portugueses.
- ( ) Os estados federativos tem todos a mesma cultura gastronômica, uma vez que a base de todos eles deu-se por negros, índios e europeus.
- ( ) A gastronomia brasileira é ampla, parte devido ao seu amplo território. Porém, aquilo que corrobora a favor dela é a miscigenação de raças presentes no país ao longo dos anos.
- ( ) Questões como espaço territorial não devem ser levadas em conta quando se estuda gastronomia.

A sequência correta é

- a) F, V, V, V, F.
- b) V, F, F, F, V.
- c) V, V, V, F, V.
- d) F, F, F, V, F.
- e) F, F, V, V, F.

## QUESTÃO 27

São exemplos de variações de molho holandaise:

- a) Royal e Choron.
- b) Soubise e Royal.
- c) Choron e Mornay.
- d) Nantua e Soubise.
- e) Mornay e Bernaise.



## QUESTÃO 28

Analise as afirmativas abaixo sobre proteínas, carboidratos e sais minerais, e marque **(V)** para verdadeiro ou **(F)** para falso.

- ( ) Proteínas e carboidratos são fontes de energia.
- ( ) Sais minerais servem para o bom funcionamento do organismo, porém apenas as proteínas estão ligadas ao crescimento.
- ( ) Proteínas são importantes para a formação da pele e dos ossos.
- ( ) Todos os sais minerais e carboidratos previnem doenças.
- ( ) Alimentos como pão branco e açúcar são ótimos exemplos de alimentos ricos em sais minerais.

A sequência correta é

- a) F, V, V, F, F.
- b) V, V, F, V, V.
- c) F, F, V, F, F.
- d) V, F, V, F, F.
- e) F, V, V, V, V.

## QUESTÃO 29

Muito se discute sobre a tendência de que a competição por mercados será definida não por empresas individuais, mas, sim, pela gestão da cadeia de suprimentos. Conceitualmente, esta abordagem tem sido bem difundida, trabalhada e ilustrada por diversos casos e exemplos. Em uma era de concorrência de redes, as recompensas irão para as organizações que puderem melhor estruturar, coordenar e gerenciar os relacionamentos com seus parceiros em uma rede comprometida com relacionamentos melhores, mais estreitos e mais ágeis com seus clientes finais (CHRISTOPHER *et al*, 2001; HARRISON *et al*, 2002; COX, 2004)

Com base nesse trecho, é **INCORRETO** afirmar que:

- a) A gestão da cadeia de suprimentos faz-se necessária em redes de alimentação a fim de maximizar os resultados.
- b) A gestão da cadeia de suprimentos faz-se necessária para proporcionar às empresas repostas mais assertivas para com seus clientes.
- c) A gestão de suprimentos torna-se mais efetiva quando, ao controlar internamente a rede toda, isso torna a resposta às ações com os clientes mais efetiva.
- d) Ao que diz respeito à rede de suprimentos para restaurantes, o comprometimento da cadeia de fornecimento proporciona agilidade na resposta para com os clientes.
- e) As empresas que melhor adequarem a gestão de suprimentos tendem a colher resultados melhores, porém, para que isso seja possível, é necessário desenvolver toda a cadeia de suprimentos.

### QUESTÃO 30

O uso de ingredientes como azeite de dendê, coco e banana nanica, em pratos consumidos até hoje na gastronomia brasileira, deu-se por influência dos

- a) Índios.
- b) Asiáticos.
- c) Africanos.
- d) Espanhóis.
- e) Portugueses.

## QUESTÃO 31

São atribuições do Garde Manger, **EXCETO**:

- a) Aspic.
- b) Molhos emulsionados.
- c) Saladas simples e terrines.
- d) Preparação de sopas frias e culis.
- e) Preparações de molhos, quentes ou frios.

## QUESTÃO 32

A cozinha Clássica Francesa foi responsável pela elaboração dos molhos mãe. Dentre os molhos, descritos abaixo, aquele que **NÃO** pertence a essa classificação é o Molho

- a) Jus Lié.
- b) Velouté.
- c) Bechamel.
- d) de tomate.
- e) Espagnole.

### QUESTÃO 33

A uma porção muito pequena, servida em restaurantes, nos quais o nível de serviço é elevado, cuja responsabilidade da mesma fica a cargo da brigada de garde manger e, geralmente, leva os melhores ingredientes do menu, denomina-se

- a) Aspic.
- b) Canapé.
- c) Couvert.
- d) Fingerfood.
- e) Amuse-bouche.

## QUESTÃO 34

Sobre a produção de vinhos, é correto afirmar que:

- a) É possível obter vinhos rosados a partir de cepas tintas.
- b) A luz e as vibrações de som não interferem na guarda do vinho.
- c) Para obtenção de vinhos brancos, não se pode utilizar cepas tintas.
- d) Dá-se o nome de chaptalização o processo de adição de leveduras ao mosto do vinho.
- e) As barricas de carvalho destinam-se exclusivamente a transferirem descritores aromáticos para o vinho.

## QUESTÃO 35

Quando se mencionam vinhos fortificados, fala-se de um produto vínico que, necessariamente, leva adição de aguardente vínica, brandi ou produtos similares.

São considerados exclusivamente como vinhos fortificados:

- a) Jerez e Marsala.
- b) Marsala e Ice Wine.
- c) Madeira e Sauternes.
- d) Porto e Passito di Pantelleria.
- e) Sauternes e Passito di Pantelleria.



## QUESTÃO 36

Na produção de vinho espumante, o Brasil destaca-se com produtos de qualidade singular, sendo que algumas vinícolas brasileiras apostam na produção pelo método tradicional.

Sobre o método tradicional para a fabricação de espumantes, é correto afirmar que:

- a) Não pode ser produzido a partir de uvas tintas.
- b) A segunda fermentação ocorre em tanques de inox.
- c) Em vinícolas tradicionais, a remuage acontece nos pulpites.
- d) O processo chamado degorgement dá-se no início do processo de fermentação.
- e) O espumante moscatel é produzido da mesma forma, porém recebe esse nome pelo fato de ser obtido através de uvas da família da moscato.

## QUESTÃO 37

A cozinha molecular ficou internacionalmente conhecida pelas técnicas de alternar a forma e as texturas dos alimentos, utilizando insumos que outrora não eram convencionais na cozinha. Especificamente, para técnica de esferificar, são necessários um banho de

- a) goma xantana e um alimento líquido que contenha cálcio.
- b) cálcio e um alimento líquido que contenha lecitina de soja.
- c) alginado de sódio e um alimento líquido que contenha cálcio.
- d) alginado de sódio e um alimento líquido que contenha goma xantana.
- e) agar-agar e um alimento líquido que contenha naturalmente cálcio.

## QUESTÃO 38

Complete as lacunas:

Os estudos iniciais de gastronomia molecular datam de 1988, quando um físico chamado \_\_\_\_\_ , juntamente com \_\_\_\_\_ , iniciam um estudo químico-físico sobre o que acontece com o simples ato de cozinhar.

Os nomes dos dois responsáveis pelo início dos estudos e pela aplicação de técnicas da gastronomia molecular que completam, respectivamente, as lacunas são.

- a) Hervé This , Ferran Adriá.
- b) Nicholas Kurt, Hervé This.
- c) Hervé This, Juan Mari Arzak.
- d) Juan Mari Arzak, Ferran Adriá.
- e) Nicholas Kurt, Juan Mari Arzak.

## QUESTÃO 39

O gerenciamento correto dos resíduos é um fator fundamental quando se pensa em um evento sustentável. **NÃO** consiste em uma medida sustentável:

- a) Priorizar a mídia eletrônica.
- c) Evitar folhetos, prospectos e impressões em papel comum desnecessários.
- d) Realizar com cooperativas de recicladores a destinação dos resíduos recicláveis.
- e) Cuidar da manutenção do sistema de refrigeração para evitar gastos energéticos desnecessários.
- e) Optar por brindes importados, fabricados em grade escala. Brinde não tem que ser durável e nem mesmo funcional.

## QUESTÃO 40

As técnicas contemporâneas de cozinha podem-se valer de ingredientes que mudam a textura dos alimentos. Um dos ingredientes utilizados em cozinha molecular é o agar-agar. A principal utilização desse ingrediente na cozinha molecular é:

- a) Espessar molhos iguais ao Roux.
- b) Utilizá-lo como emulsificante na produção de espumas e ares.
- c) Utilizá-lo junto ao banho de cálcio no processo de esferificação.
- d) Utilizá-lo como emulsificante na composição de molhos como a maionese.
- e) Produzir alimentos em textura gelatinosa que resistam a temperaturas maiores.



# IF FARROUPILHA

## Concurso Público para Docentes 2016

### Folha de Respostas (rascunho)

#### Legislação

01.  A  B  C  D  E
02.  A  B  C  D  E
03.  A  B  C  D  E
04.  A  B  C  D  E
05.  A  B  C  D  E
06.  A  B  C  D  E
07.  A  B  C  D  E
08.  A  B  C  D  E
09.  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

#### Conhecimentos Específicos

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

