



enade2018

TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Novembro/18

LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES ABAIXO.

1. Verifique se, além deste Caderno, você recebeu o **CARTÃO-RESPOSTA**, destinado à transcrição das respostas das questões de múltipla escolha, das questões discursivas (D) e das questões de percepção da prova.
2. Confira se este Caderno contém as questões discursivas e as objetivas de múltipla escolha, de formação geral e de componente específico da área, e as relativas à sua percepção da prova. As questões estão assim distribuídas:

Partes	Número das questões	Peso das questões no componente	Peso dos componentes no cálculo da nota
Formação Geral: Discursivas	D1 e D2	40%	25%
Formação Geral: Objetivas	1 a 8	60%	
Componente Específico: Discursivas	D3 a D5	15%	75%
Componente Específico: Objetivas	9 a 35	85%	
Questionário de Percepção da Prova	1 a 9	-	-

3. Verifique se a prova está completa e se o seu nome está correto no **CARTÃO-RESPOSTA**. Caso contrário, avise imediatamente ao Chefe de Sala.
4. Assine o **CARTÃO-RESPOSTA** no local apropriado, **com caneta esferográfica de tinta preta, fabricada em material transparente**.
5. As respostas da prova objetiva, da prova discursiva e do questionário de percepção da prova deverão ser transcritas, com caneta esferográfica de tinta preta, fabricada em material transparente, para o **CARTÃO-RESPOSTA** que deverá ser entregue ao Chefe de Sala ao término da prova.
6. Responda cada questão discursiva em, no máximo, 15 linhas. Qualquer texto que ultrapasse o espaço destinado à resposta será desconsiderado.
7. Você terá quatro horas para responder as questões de múltipla escolha, as questões discursivas e o questionário de percepção da prova.
8. Ao terminar a prova, levante a mão e aguarde o Chefe de Sala em sua carteira para proceder a sua identificação, recolher o seu material de prova e coletar a sua assinatura na Lista de Presença.
9. Atenção! Você deverá permanecer na sala de aplicação, no mínimo, por uma hora a partir do início da prova e só poderá levar este Caderno de Prova quando faltarem 30 minutos para o término do Exame.

19



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

GOVERNO FEDERAL





QUESTÃO DISCURSIVA 01



Disponível em: <<https://www.nexojornal.com.br/expresso/2018/03/21/Caso-Marielle-completa-uma-semana.-O-que-se-sabe-sobre-o-crime>>.

Acesso em: 27 jun. 2018 (adaptado).

TEXTO 1

Conforme relatório da organização de defesa dos direitos humanos Anistia Internacional, em 2017, entre 159 países, o Brasil apresentou o maior número de assassinatos de diversos grupos de pessoas, como jovens negros do sexo masculino, pessoas LGBTI+, defensoras e defensores de direitos humanos, grupos ligados à defesa da terra, populações tradicionais e policiais.

Disponível em: <<https://anistia.org.br/noticias/brasil-lidera-numero-de-assassinatos-de-diversos-grupos-de-pessoas-em-2017-aponta-anistia-internacional-em-novo-relatorio/>>. Acesso em: 27 jun. 2018 (adaptado).

TEXTO 2

Negra, mulher, mãe solteira, bissexual, moradora de favela, aluna da primeira turma do pré-vestibular comunitário da Maré, graduou-se em ciências sociais e realizou mestrado em administração pública. Sua vida fora construída na luta contra todas as estatísticas que fazem a morte, a prisão e a pobreza os destinos mais prováveis para as mulheres e os jovens pretos e pardos neste país.

Um grande mérito pessoal, sem dúvida. Mas Marielle era inteligente demais para deixar-se iludir por uma ideia de meritocracia que ignora as estatísticas, faz que não vê as desigualdades sociais e desconsidera que as pessoas não começam todas do mesmo patamar.

Disponível em: <https://brasil.elpais.com/brasil/2018/03/19/opinion/1521476455_299821.html>. Acesso em: 12 set. 2018 (adaptado).



TEXTO 3

Logo após o assassinato da vereadora Marielle Franco, ocorrido no Rio de Janeiro, em 2018, os compartilhamentos nas redes sociais lançaram, em nível internacional, uma personagem política que, mesmo tendo sido uma das mais votadas na capital carioca, não tinha espaço privilegiado na agenda. Durante a primeira quinzena de março, a coleta de publicações em que se mencionava “Marielle Franco” totalizou mais de 3 milhões e meio de *tweets*. As manifestações expressavam, principalmente, reações de apoio, marcadas por *hashtags* (palavras-chave) como #mariellepresente, #justiçaparamarielle, #somostodosmarielle, #mariellelive, mas também circulavam informações falsas que associavam a vereadora a atos ilícitos e mensagens que relativizavam o seu assassinato em função de sua atuação política em favor dos direitos humanos.

Disponível em: <<http://www.labic.net/blog/marielle-presente-mapa-de-tweets-publicados/>>. Acesso em: 12 set. 2018 (adaptado).

A partir das informações apresentadas, redija um texto que aborde os seguintes aspectos:

- o tensionamento entre a defesa dos Direitos Humanos realizada por Marielle Franco e a produção de notícias falsas após o assassinato da vereadora;
- os prejuízos da produção de notícias falsas para a sociedade democrática.

(valor: 10,0 pontos)

RASCUNHO	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

Área livre



QUESTÃO DISCURSIVA 02

TEXTO 1

O Museu Nacional do Rio de Janeiro talvez fosse o lugar mais importante do Brasil dado o seu valor como patrimônio cultural e histórico não só brasileiro, mas mundial. O incêndio ocorrido no início de setembro de 2018 destruiu o lugar que era o símbolo da gênese do país como nação independente e continha um acervo inestimável, não só do ponto de vista da história da cultura e da natureza brasileiras, mas também do acervo de peças de significado mundial.

O Museu Nacional abrigava vários departamentos da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Era um museu de exposição, mas também de pesquisa. A biblioteca de Antropologia, que devia ter uns 200 mil títulos e era um instrumento de trabalho fundamental para a pesquisa de vários docentes, foi construída ao longo de 50 anos, e perdeu-se. Parte pode ser recuperada, mas os fósseis, os insetos, as coleções de estudo, são insubstituíveis.

Outra perda incalculável refere-se ao material do acervo relativo a povos que foram destroçados pelo colonialismo europeu e que estavam ali como testemunhas mudas da história da invasão da América.

Disponível em: <<https://www.publico.pt/2018/09/04/culturaipilon/entrevista/eduardo-viveiros-de-castro-gostaria-que-o-museu-nacional-permanecesse-como-ruina-memoria-das-coisas-mortas-1843021>>. Acesso em: 10 set. 2018 (adaptado).

TEXTO 2

Ao consumir parte significativa do acervo de 20 milhões de peças da instituição, o incêndio arrasou também anos de trabalho e afetou, de forma irremediável, a pesquisa, com impactos na ciência brasileira e internacional. Segundo uma pesquisadora dessa instituição, apesar de o foco muitas vezes permanecer na perda do passado, quando perdemos um acervo que era usado para fazer pesquisa, perdemos também o futuro.

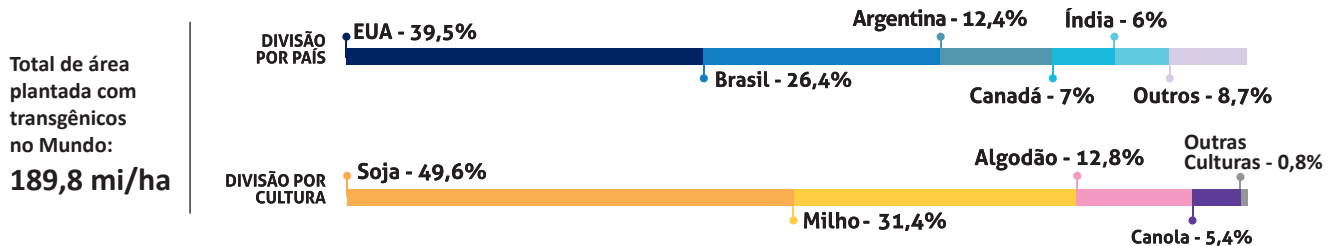
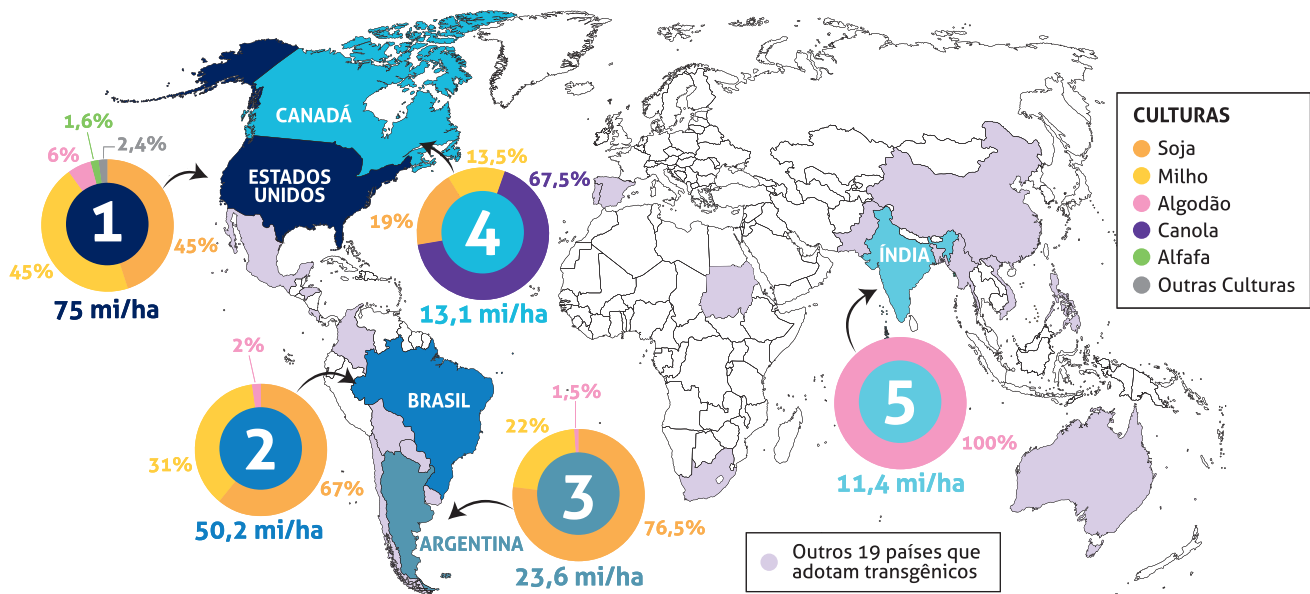
Disponível em: <<https://www1.folha.uol.com.br/cotidiano/>>. Acesso em: 10 set. 2018 (adaptado).

Considerando os trechos apresentados, redija um texto a respeito da importância dos museus para a sociedade contemporânea sob o ponto de vista da memória e das perspectivas de futuro, abordando três aspectos da função social dessas instituições. (valor: 10,0 pontos)

RASCUNHO	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

QUESTÃO 01

OS CINCO PAÍSES COM MAIOR ÁREA PLANTADA COM TRANSGÊNICOS NO MUNDO
(em milhões de hectares - mi/ha)



Disponível em: <https://cib.org.br/wp-content/uploads/2018/06/2018.06.26.Top5_Portugues.pdf>. Acesso em: 18 Jul. 2018 (adaptado).

Considerando o infográfico apresentado, avalie as afirmações a seguir.

- I. A distribuição da área plantada com transgênicos no mundo reflete o nível de desenvolvimento econômico dos países.
- II. Os Estados Unidos da América possuem a maior área plantada de algodão transgênico no mundo.
- III. O hemisfério norte concentra a maior área de produção transgênica.
- IV. A área de produção de soja transgênica é maior no Brasil que na Argentina.

É correto apenas o que se afirma em

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



QUESTÃO 02

A Economia Solidária expressa formas de organização econômica – de produção, prestação de serviços, comercialização, finanças e consumo – baseadas no trabalho associado, na autogestão, na propriedade coletiva dos meios de produção, na cooperação e na solidariedade. São diversas atividades econômicas realizadas por organizações solidárias como cooperativas, associações, empresas recuperadas por trabalhadores em regime de autogestão, grupos solidários informais, fundos rotativos etc. Nos últimos anos, a Economia Solidária tem experimentado expansão no Brasil, em especial, dentre os segmentos populacionais mais vulneráveis.

Disponível em: <<http://www.unisolbrasil.org.br/2015/>>. Acesso em: 12 jul. 2018 (adaptado).

Considerando as informações apresentadas, avalie as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

- I. O fomento de atividades econômicas orientadas pelos princípios da Economia Solidária deve ser objeto de atenção no âmbito da gestão pública e requer políticas voltadas para essa área de atuação.

PORQUE

- II. A destinação de recursos públicos para empreendimentos fundamentados na Economia Solidária viabiliza a inclusão de diversos segmentos sociais na economia e promove a valorização de práticas e saberes construídos coletivamente.

A respeito dessas asserções, assinale a opção correta.

- A** As asserções I e II são proposições verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I.
B As asserções I e II são proposições verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I.
C A asserção I é uma proposição verdadeira, e a II é uma proposição falsa.
D A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.
E As asserções I e II são proposições falsas.

Área livre

QUESTÃO 03

As questões relacionadas a organismos geneticamente modificados deixaram, há muito tempo, de serem discutidas apenas no âmbito acadêmico-científico. Também na arte, a transgenia ganhou lugar, ocupando o imaginário e a criatividade de artistas. Nesse campo, o brasileiro Eduardo Kac transita pela zona fronteira entre arte, ciência e tecnologia.

Os trabalhos de Eduardo Kac têm sido exibidos em exposições internacionais. Em seu currículo, constam obras de arte transgênicas, como GFP Bunny, uma coelha geneticamente modificada cujo pelo emite fluorescência verde ao ser iluminado por luz ultravioleta. Ela foi batizada com esse nome em razão da proteína verde fluorescente (*green fluorescent protein*) obtida de uma água-viva do Pacífico e injetada em óvulos de coelhos albinos, procedimento efetivamente realizado em um centro de pesquisa na França.

Disponível em: <www.g1.globo.com/Noticias/PopArte/>. Acesso em: 18 ago. 2018 (adaptado).



FONTEINE, C. Fotografia. Título: Alba, the fluorescent bunny, 2000.

Disponível em: <<http://www.ekac.org/gfpbunny.html#gfpbunnyanchor>>. Acesso em: 18 ago. 2018 (adaptado).

A partir das informações apresentadas, avalie as afirmações a seguir.

- I. A obra GFP Bunny, de Eduardo Kac, contribui para a ampliação dos horizontes artísticos por meio do uso da engenharia genética como técnica de criação artística.
- II. A obra GFP Bunny suscita várias questões, entre as quais se inclui a de caráter ético, como, por exemplo, a dos limites da pesquisa científica e do uso de aplicações tecnológicas.
- III. As obras de arte biotecnológicas promovem a circulação de conceitos do campo da arte e de técnicas laboratoriais, mas, ao mesmo tempo, banaliza a singularidade da produção do artista.

É correto o que se afirma em

- A** I, apenas.
- B** III, apenas.
- C** I e II, apenas.
- D** II e III, apenas.
- E** I, II e III.



QUESTÃO 04

TEXTO 1

Os fluxos migratórios, fenômenos que remontam à própria história da humanidade, estão em ritmo crescente no mundo, tornando urgentes, em todos os países, as discussões sobre políticas públicas para migrantes. Segundo relatório da Organização das Nações Unidas (ONU), 65,6 milhões de pessoas foram deslocadas à força no mundo em 2016.

Em relação aos destinos de acolhimento, no mesmo período, dados oficiais do Alto Comissariado das Nações Unidas para Refugiados (ACNUR), apontam que 56% das pessoas deslocadas no mundo foram acolhidas por países da África e do Oriente Médio, 17% da Europa e 16% das Américas. Considerando o contexto brasileiro, de 2010 a 2015, a população de migrantes vindos de países da América do Sul cresceu 20% e alcançou o total de 207 mil pessoas.

Disponível em: < <https://nacoesunidas.org/populacao-de-migrantes-no-brasil-aumentou-20-no-periodo-2010-2015-revela-agencia-da-onu/>. Acesso em: 11 set. 2018 (adaptado).

TEXTO 2

Recentemente, a situação de imigração no Brasil, por ondas de deslocamento de pessoas nas fronteiras, tem sido percebida cotidianamente em matérias divulgadas pela grande mídia, principalmente no caso do estado de Roraima, que tem notificado a entrada de um grande número de venezuelanos. Somente em solicitações, na condição de refugiados, os venezuelanos formalizaram 17.865 pedidos de acolhida ao Brasil em 2017.

Disponível em: < <http://www.acnur.org/portugues/dados-sobre-refugio/dados-sobre-refugio-no-brasil/>. Acesso em: 11 set. 2018 (adaptado).

Considerando as informações apresentadas, avalie as afirmações a seguir.

- I. A situação econômica dos países é fator determinante dos padrões de contorno dos deslocamentos internacionais e está representada na distribuição geográfica dos continentes que mais acolhem as pessoas deslocadas no mundo.
- II. A América do Sul é a região em que há maior acolhimento de povos que, em razão de conflitos internos em seus países, têm se deslocado em massa.
- III. As situações de conflitos entre brasileiros e venezuelanos apontam para a necessidade de revisão da infraestrutura e das políticas públicas voltadas aos migrantes e refugiados.
- IV. A sociedade brasileira, caracterizada pela solidariedade e tolerância, apresenta baixa resistência e rejeição aos imigrantes, sendo os conflitos recentes ocorridos na fronteira explicados pela omissão estatal em relação a políticas de acolhimento.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I.
- B** III.
- C** I e IV.
- D** II e III.
- E** II e IV.

Área livre

QUESTÃO 05



Disponível em: <<http://www.soubh.com.br/exposicoes/exposicao-ccbb-afrika/>>. Acesso em: 12 jul. 2018 (adaptado).

TEXTO 1

A frase em latim “Ex Africa semper aliquid novi”, do escritor romano Caio Plínio, dita há 2.000 anos, significa “da África sempre há novidades a reportar”. A partir dessa ideia, o curador alemão Alfons Hug montou a exposição “Ex Africa”, que conta com 18 artistas de oito países africanos e dois artistas brasileiros. A ideia da mostra é retratar a produção artística africana sem estereótipos aos quais estamos acostumados, como objetos de artesanato e referências iconográficas.

Disponível em: <<https://www1.folha.uol.com.br/ilustrada/2018/>>. Acesso em: 12 jul. 2018 (adaptado).

TEXTO 2

Até as vésperas da era colonial moderna era comum encontrar as imagens positivas sobre a África. Árabes e europeus descreveram as formas políticas africanas altamente elaboradas e socialmente aperfeiçoadas, entre as quais se alternavam reinos, impérios, cidades-Estado, entre outras. Após a conferência de Berlim (1885), que definiu a partilha colonial da África, essas imagens “simpáticas” começaram a sombrear. Reinos e Impérios foram substituídos pelas tribos primitivas em estado de guerra permanente, umas contra outras, para justificar e legitimar a Missão Civilizadora, que até hoje alimenta o imaginário da África no Brasil.

VIEIRA, F. S. S. Do eurocentrismo ao afropessimismo: reflexão sobre a construção do imaginário “África” no Brasil. **Em Debate**. PUC-Rio, n. 03, 2006 (adaptado).

A partir dos textos apresentados, avalie as afirmações a seguir.

- I. A África tem sido pensada, por muitos, como um único país, compreendida de forma monolítica, como se fosse formada por cultura única, ou, até mesmo, um lugar de povos sem cultura alguma, o que contribui e reforça a exclusão social das obras africanas do sistema das artes visuais.
- II. Construídas sob a égide do clichê da miserabilidade, as clássicas representações sobre a África, que retratam o continente como um celeiro da tradição, do arcaísmo, da produção manufaturada e artesanal, são estereótipos que precisam ser superados, por serem incompatíveis com a multiplicidade de expressões artísticas africanas.
- III. Os estereótipos sobre o continente africano foram construídos a partir de interesses políticos, culturais e econômicos que sustentaram, durante séculos, projetos de exploração e ações excludentes.

É correto o que se afirma em

- A** I, apenas.
- B** III, apenas.
- C** I e II, apenas.
- D** II e III, apenas.
- E** I, II e III.



QUESTÃO 06

TEXTO 1

Com base em dados de 2015, estima-se que, no Brasil, haja em torno de 100 mil pessoas em situação de rua. A população que vivencia situação de rua é formada por pessoas que, em sua maioria, possuem menos que o necessário para atender às necessidades básicas do ser humano, estando no limite da indigência ou da pobreza extrema, com comprometimento da própria sobrevivência. A situação desse grupo excluído e marginalizado pode decorrer de diversos fatores, como desemprego estrutural, migração, uso prejudicial de álcool e outras drogas, presença de transtornos mentais, conflitos familiares, entre outros.

HINO, P.; SANTOS, J. O.; ROSA, A. S. Pessoas que vivenciam situação de rua sob o olhar da saúde. *Revista Brasileira de Enfermagem*. v. 71, Suplemento 1, p. 732-740, 2018 (adaptado).

TEXTO 2

O Ministério da Saúde, em parceria com o Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) e a Secretaria de Direitos Humanos da Presidência da República (SDH), lançou uma campanha que objetiva valorizar a saúde como um direito humano de cidadania e ressaltar que as pessoas em situação de rua têm o direito de ser atendidas na rede de serviços do SUS.

Disponível em: <<http://portalsaude.saude.gov.br/index.php/cidadao/principal/campanhas-publicitarias/19300-campanha-pop-rua>>. Acesso em: 11 set. 2018 (adaptado).

A respeito da população que vivencia situação de rua e considerando os textos apresentados, avalie as afirmações a seguir.

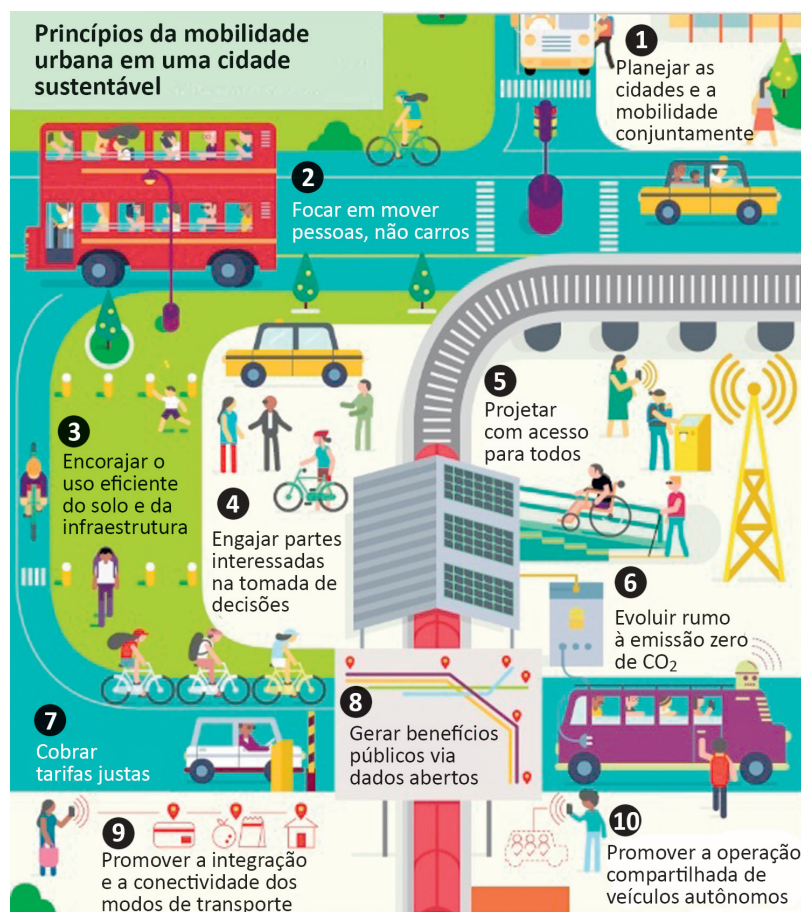
- I. Na elaboração de políticas públicas, devem ser considerados os fatores pessoais e contextuais que levam pessoas a viver em situação de rua, o que exige o trabalho de equipes multidisciplinares, com o objetivo de assegurar direitos de saúde, dignidade e cidadania a essa população.
- II. A inexistência de endereço fixo que possibilite fazer cadastros oficiais e estabelecer contato quando necessário, inviabiliza a inserção dos indivíduos em situação de rua nas políticas públicas de saúde, educação e moradia.
- III. A homogeneidade do grupo de pessoas que vivem em situação de rua contribui para o desenvolvimento das estratégias de acolhimento e de atendimento pelas equipes envolvidas em campanhas dirigidas a esse público.
- IV. A falta de moradia convencional e o comprometimento da identidade, da segurança, do bem-estar físico e emocional e do sentimento de pertencimento são problemas vivenciados pelas pessoas que vivem em situação de rua e requerem atenção do poder público.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I e III.
- B** I e IV.
- C** II e III.
- D** I, II e IV.
- E** II, III e IV.

Área livre

QUESTÃO 07



Disponível em: <<https://www.thinglink.com/scene/980079663516745730?buttonSource=viewLimits>>. Acesso em: 26 jul. 2018 (adaptado).

Considerando as informações do infográfico, avalie as afirmações a seguir.

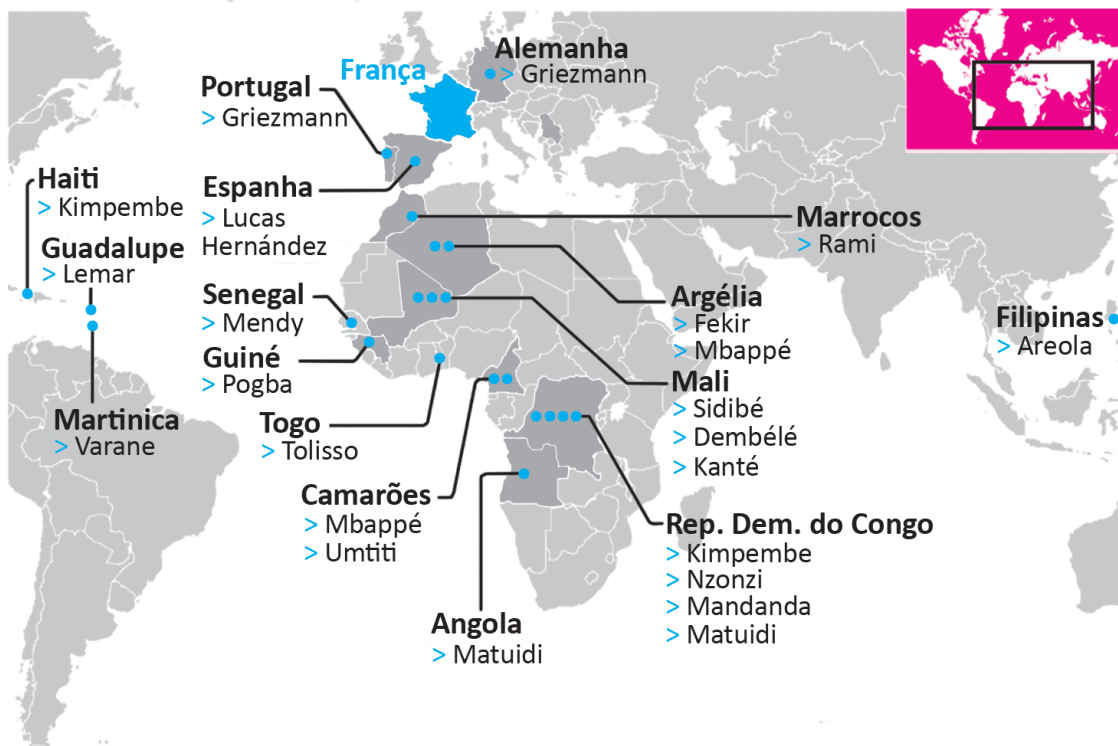
- I. No planejamento das cidades, deve-se priorizar o transporte coletivo, situação que está em consonância com o que ocorre nas cidades mais populosas do Brasil.
- II. O engajamento dos cidadãos nos debates e no planejamento das cidades é essencial para o desenvolvimento de projetos urbanos viáveis, acessíveis e sustentáveis.
- III. É necessário que o planejamento de uma cidade sustentável esteja focado na fluidez dos veículos automotores autônomos, na diversidade de opções de mobilidade e nas modalidades compartilhadas de transporte.
- IV. A utilização de painéis solares para abastecer veículos e a diminuição da emissão de gases poluentes em uma cidade sustentável são metas ainda distantes de serem atingidas no Brasil, devido à primazia dos meios de transportes movidos a combustíveis fósseis.

É correto apenas o que se afirma em

- A I.
- B II.
- C I e III.
- D II e IV.
- E III e IV.

QUESTÃO 08

Seleção multicultural: países de origem dos pais dos jogadores da França



A seleção francesa participante da Copa do Mundo de Futebol de 2018, composta de 19 jogadores filhos de imigrantes da África e de outros países da Europa, foi mais multicultural que o elenco campeão da Copa de 1998. Apenas o goleiro Lloris, o lateral Pavard, o atacante Giroud e o meia Thauvin não se encaixam nessa descrição. Tal composição suscitou inúmeros debates acerca da presença de imigrantes na sociedade francesa e do multiculturalismo na Europa. À perspectiva multicultural se contrapõem a xenofobia, o racismo, a islamofobia, entre outras formas de segregação humana, sobretudo de imigrantes e seus descendentes.

Disponível em: <<https://www1.folha.uol.com.br/esporte/2018/07/multiculturais-franca-e-belgica-buscam-unidade-nacional-na-copa.shtml>>. Acesso em: 10 jul. 2018 (adaptado).

Considerando as informações apresentadas, assinale a opção correta.

- A** A admiração dos torcedores pelos jogadores da seleção francesa evidencia a redução do preconceito de cidadãos franceses contra descendentes de imigrantes.
- B** O aumento do número de jogadores filhos de imigrantes e a ampliação da diversidade de nacionalidades ameaçam a perpetuação dos valores e da tradição do povo francês.
- C** A inclusão de jogadores de origem árabe e africana na seleção francesa teve o efeito imediato de minimizar visões e interpretações equivocadas dos efeitos da imigração, como desemprego e pobreza.
- D** A presença de jogadores franceses de origem africana sinaliza a efetiva integração dos imigrantes e de seus descendentes à sociedade francesa, após longo processo de incentivo à inclusão social de estrangeiros no país.
- E** A composição da seleção francesa aponta para a importância da perspectiva multicultural, em que se valorizam as formas de convívio entre os diferentes, a mediação de conflitos identitários e o exercício da alteridade.

COMPONENTE ESPECÍFICO

QUESTÃO DISCURSIVA 03

Um *chef* de cozinha foi contratado para preparar um churrasco com acompanhamentos, sobremesas e bebidas para 200 pessoas. No dia anterior ao evento, pela manhã, ele foi primeiro ao açougue comprar todas as carnes, tendo escolhido os seguintes cortes: picanha maturada, cupim, costelinha suína, pernil de cordeiro, asinha e coração de frango, linguiça suína, além de queijo provolone e pão com alho. Logo após a saída do açougue, ele comprou os ingredientes para os acompanhamentos: mandioca cozida, farofa de cebola, vinagrete e salada de batata. Em seguida, passou na distribuidora de bebidas e no supermercado para realizar a compra dos demais ingredientes. No fim do dia, depois de todas as compras realizadas, com o carro já cheio, o *chef* descarregou-as no local do evento. Para iniciar o pré-preparo do churrasco, como a linguiça suína, a asinha e o coração de frango estavam congelados, ele retirou os produtos da embalagem e os deixou descansar em uma bacia com água em cima da pia, para, no dia seguinte, já estarem descongelados. Na manhã seguinte, os acompanhamentos e a torta alemã foram produzidos na cozinha e as carnes foram preparadas na área da churrasqueira. Todos os temperos foram cortados em tábua de madeira para fazer a marinada das asinhas e do coração de frango. Logo em seguida, as carnes foram fatiadas e armazenadas em uma vasilha de plástico coberta com pano de prato e colocadas na bancada ao lado da churrasqueira. O abacaxi foi descascado, cortado em cubos médios e espetados e, na hora de assar, foram colocados a canela e o açúcar. Por último, o pão com alho e o queijo provolone foram dispostos em espetinhos e as bebidas colocadas no congelador, junto com a torta alemã e o vinagrete.

Com base no caso apresentado, faça o que se pede nos itens a seguir.

- a) Cite três procedimentos realizados pelo *chef* de cozinha durante o pré-preparo e o preparo do churrasco que contrariam as normas de controle higiênico-sanitário. (valor: 5,0 pontos)
- b) Descreva, de acordo com as recomendações da legislação sanitária, três ações que poderiam evitar riscos associados à contaminação dos alimentos usados pelo *chef* de cozinha. (valor: 5,0 pontos)

RASCUNHO	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	



QUESTÃO DISCURSIVA 04

É perfeitamente possível (e desejável) abandonar a divisão sociopolítica de nossa culinária, que só serve à indústria do turismo, redesenhando o território segundo a tipicidade de ingredientes e produtos. Nesse novo mapa, a continuidade territorial artificial (as regiões nomeadas pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE) é substituída por manchas culinárias descontínuas, porém mais úteis ao conhecimento da diversidade alimentar. Sendo assim, teríamos, de maneira sintética e apenas a título de exemplo: a culinária amazônica, caracterizada pelo uso amplo da mandioca e seus derivados (farinhas variadas e tucupi), além das frutas, peixes de rio e outros produtos da floresta.

DÓRIA, C. A. **Formação da culinária brasileira**: escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Três Estrelas, 2014 (adaptado).

O autor indica que não há uma regularidade na ocorrência e uso dos ingredientes no território do país, não respeitando o recorte político estadual e/ou regional, estabelecido pelo IBGE. Assim, sugere uma nova proposta de regionalização da culinária brasileira e também de uma nova territorialidade que associe e respeite ingredientes, cultivos e processos tradicionais pelos quais os insumos são submetidos para que sejam consumidos, com ênfase para a região amazônica e para a mandioca e seus diversos subprodutos e usos culinários. Esse ingrediente recebe também os nomes de macaxeira e aipim, conforme a região do país. Do mesmo modo, segundo o recorte territorial, o uso desse ingrediente também ganha outros papéis e utilizações culinárias com maior ou menor ênfase.

Considerando as informações apresentadas, faça o que se pede nos itens a seguir.

- Discorra sobre a importância da mandioca como ingrediente tipicamente brasileiro e sua grande relevância na identidade da culinária tradicional do país. (valor: 3,0 pontos)
- Descreva o modo de preparação do tucupi. (valor: 3,0 pontos)
- Cite dois outros subprodutos da mandioca, explicando uma possibilidade de uso de cada um deles na culinária brasileira. (valor: 4,0 pontos)

RASCUNHO	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	



QUESTÃO DISCURSIVA 05

Para o planejamento de um cardápio, deve-se ter o pleno domínio dos ingredientes e custos envolvidos em sua elaboração. Uma importante ferramenta de controle gerencial em empreendimentos gastronômicos é a ficha técnica de preparação.

TEICHMANN, I. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000 (adaptado).

Considerando essas informações, discorra sobre cinco contribuições da aplicação da ficha técnica de preparação para a gestão de um empreendimento gastronômico. (valor: 10,0 pontos)

RASCUNHO	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

Área livre



QUESTÃO 09

O ponto de equilíbrio de uma empresa é obtido quando ela alcança o volume de vendas necessário para cobrir todos os seus custos e despesas. Nesse ponto, o lucro é zero. Para ter lucro, as empresas da área de gastronomia (restaurantes, bistrôs, padarias, confeitarias, entre outros) devem estar sempre atentas ao planejamento de cardápio, com estratégias para alavancar a venda dos seus produtos.

Em face dessas informações, suponha que uma empresa da área de gastronomia apresente os seguintes dados:

- preço de venda por unidade do produto = R\$ 100,00;
- custos variáveis por unidade do produto = R\$ 80,00;
- despesas e custos fixos por mês = R\$ 40 000,00.

Nessa situação, para a empresa alcançar o ponto de equilíbrio, ela precisa vender

- A** 223 unidades do produto.
- B** 400 unidades do produto.
- C** 500 unidades do produto.
- D** 2 000 unidades do produto.
- E** 2 200 unidades do produto.

Área livre

QUESTÃO 10

A evolução do mercado tem exigido maior conhecimento e competência dos empreendedores de restaurantes e gestores de negócios em alimentação, de forma a garantir que esses profissionais sejam capazes de criar, desenvolver e controlar todas as atividades e processos operacionais.

GILINSKY JR., A.; LOPEZ, R.; SANTINI, C.; EYLER, R. Big bets, small wins? Entrepreneurial behavior and ROI. *International Journal of Wine Business Research*, v. 22(3), 2010 (adaptado).

No que se refere ao gerenciamento dos serviços de alimentação, avalie as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

- I. A administração do recurso humano de um restaurante é essencial para as estratégias de manutenção do ciclo vital desse tipo de estabelecimento.

PORQUE

- II. A complexidade da gestão de pessoas no âmbito dos serviços de alimentação pressupõe constantes investimentos na educação continuada do grupo de trabalho por meio de treinamentos que fortaleçam a cultura organizacional.

A respeito dessas asserções, assinale a opção correta.

- A** As asserções I e II são proposições verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I.
- B** As asserções I e II são proposições verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I.
- C** A asserção I é uma proposição verdadeira, e a II é uma proposição falsa.
- D** A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.
- E** As asserções I e II são proposições falsas.

Área livre

QUESTÃO 11

É injusto reservar somente ao vinho toda a “brincadeira” da harmonização com comida. Afinal, o vinho não possui uma variedade tão ampla de estilos quanto a cerveja.

O país que mais possui tradições em harmonizar cerveja com comida é a Bélgica. Graças à sua enorme variedade de estilos, a harmonização com cervejas tornou-se há muito tempo uma obsessão nacional. A partir das experiências dos belgas, hoje uma miríade de *chefs* internacionais criam pratos especiais para harmonizar com um estilo ou até mesmo com um rótulo de cerveja específico. Cada vez mais, há restaurantes disponibilizando cartas de cervejas pensadas para a harmonização com as preparações.

Para se tirar maior proveito da cerveja harmonizada com o prato, devemos identificar os ingredientes presentes na receita e as características básicas da cerveja, combinando-os de três formas: por contraste e semelhança.

BELTRAMELLI, M. *Cervejas, brejas e birras*. 1. ed. São Paulo: Ed. Leya, 2012 (adaptado).

Considerando o texto acima, assinale a opção correta.

- A** A harmonização de cervejas com comida é um procedimento gastronômico que privilegia cervejas belgas e alemãs.
- B** A harmonização por contraste, por exemplo, consiste em combinar uma cerveja gelada com um prato quente.
- C** As cervejas em cuja composição haja alto teor de malte, em geral, não são recomendáveis para harmonização com comida.
- D** A harmonização de cervejas IPA com comida é mais difícil, visto que esse tipo de cerveja apresenta aromas e sabores suaves.
- E** A harmonização de cerveja por semelhança envolve, por exemplo, combinar uma cerveja considerada doce com um prato também doce.

QUESTÃO 12

A área de gastronomia está em constante adaptação para atender necessidades de mercado constantemente criadas e recriadas, o que evidencia os desafios dos cursos de formação superior para a área.

TOLEDO, R. F. M.; BERGAMO, M. O currículo gastronômico: um universo a ser explorado. In: TOMIMATSU, C. E.; FURTADO, S. M. (orgs). *Formação em gastronomia*: aprendizagem e ensino. São Paulo: Boccato, 2011 (adaptado).

Considerando o exposto e o que se refere à evolução da gastronomia e às tendências contemporâneas na forma de se alimentar, avalie as afirmações a seguir.

- I. A dieta *low carb high fat* incentiva o consumo de alimentos naturais, com baixa ingestão de carboidratos e maior ingestão de proteínas e gorduras.
- II. A dieta lactovegetariana é composta por alimentos de origem vegetal, leite e seus derivados, e seus adeptos não comem ovos nem qualquer tipo de carne.
- III. O *Slow Food* é um movimento internacional criado com o objetivo inicial de fazer oposição ao *Comfort Food*.
- IV. Uma das grandes promessas da tendência gastronômica mundial é o *Fusion Food*, que é a fusão de técnicas culinárias diferentes.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I e II.
- B** I e III.
- C** II e IV.
- D** I, III e IV.
- E** II, III e IV.

Área livre



QUESTÃO 13

Na cozinha, trata-se de ir além do produto e de criar sabores que nunca existiram e que, ao lado dos gostos naturais, hão de impor-se. Como? Com a ajuda de moléculas que são como os tubos das cores dos pintores. Estes misturam pigmentos e, atualmente, ninguém mais se preocupa se eles são ou não naturais. O importante é que expressem bem os tons sonhados pelos artistas.

THIS, H.; GAGNAIRE, P. **Cozinha**: uma questão de amor, arte e técnica. São Paulo: Editora Senac SP, 2010 (adaptado).

Com relação às inovações e tendências para recriar aromas inusitados nas produções gastronômicas, avalie as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

- I. O defumador portátil foi criado como alternativa substitutiva do método tradicional de defumação a frio por meio da aplicação de fumaça (a partir de óleos essenciais, extratos, entre outros materiais) nos alimentos, conferindo-lhes aroma defumado instantaneamente.

PORQUE

- II. Vários materiais como lascas de madeira, folhas, especiarias e flores desidratadas colocados dentro de um saco plástico inócuo e fechado a vácuo permitem a substituição do ar por composições gasosas de gás carbônico, formando fumaça e conferindo ao alimento aroma defumado e ao comensal a possibilidade de visualizar essa etapa da preparação.

A respeito dessas asserções, assinale a opção correta.

- A** As asserções I e II são proposições verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I.
- B** As asserções I e II são proposições verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I.
- C** A asserção I é uma proposição verdadeira, e a II é uma proposição falsa.
- D** A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.
- E** As asserções I e II são proposições falsas.

QUESTÃO 14

A harmonização é a arte de criar uniões adequadas entre vinhos e alimentos, devendo ser considerados fatores como sabor, aroma e textura em suas diferentes intensidades, seja no vinho ou na preparação. A combinação será perfeita quando o vinho e o alimento se enaltecem mutuamente.

Entre os estilos de harmonização existentes, os mais utilizados são a combinação por similaridade ou por contraste entre os elementos do alimento e do vinho. Numa harmonização por semelhança, há componentes compartilhados, tais como agentes de aroma e sabor, que, ao se unirem, intensificam-se. Por sua vez, na harmonização por contraste, elementos opostos são unidos para criar um equilíbrio.

PUCKETTE, M. **O guia essencial do vinho**: Wine Folly. 1. ed. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2016 (adaptado).

Considerando essas informações, assinale a opção em que a harmonização descrita se enquadra nos parâmetros apresentados acima.

- A** Alimentos amargos harmonizam-se com vinhos ricos em taninos, o que caracteriza uma união por semelhança.
- B** Alimentos salgados harmonizam-se com vinhos de doçura reduzida, o que caracteriza uma combinação por semelhança.
- C** Alimentos apimentados harmonizam-se com vinhos de alto teor alcoólico, o que caracteriza uma interação por semelhança.
- D** Alimentos com acidez elevada harmonizam-se com vinhos de baixa acidez, o que caracteriza uma combinação por contraste.
- E** Alimentos com alto teor de gordura harmonizam-se com vinhos de acidez elevada, o que caracteriza uma interação por contraste.

Área livre



QUESTÃO 15

Ingredientes como o tomate, o milho, a batata, o abacate e a pimenta são hoje amplamente utilizados em diversas cozinhas do mundo. Os registros históricos mostram que eles são originários do Novo Mundo, rastreados de várias formas no México, Peru, em Cuba e nos países vizinhos.

HOLLAND, M. **O atlas gastronômico: uma volta ao mundo em 40 cozinhas.** 1. ed. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2015 (adaptado).

Nas produções gastronômicas clássicas do Novo Mundo, esses e outros ingredientes nativos são utilizados em pratos emblemáticos e apreciados mundialmente. A respeito das cozinhas peruana e mexicana, assinale a opção correta.

- A** A baunilha, apesar de ser um ingrediente marcante na cozinha mexicana, não se origina das Américas.
- B** *Chillis* são pimentas utilizadas nos pratos peruanos, que compõem o sabor de produções das cozinhas chifa e asteca do país.
- C** As pimentas são amplamente utilizadas nos clássicos pratos peruanos, em variedades como o *ají amarillo*, *ají panca* e *ají mirassol*.
- D** A cozinha chifa, que designa a cozinha dos imigrantes japoneses no Peru, reúne ingredientes nativos peruanos e outros asiáticos, levados ao país por imigrantes.
- E** A quinoa e o amaranto, introduzidos nas Américas pelos espanhóis, adaptaram-se muito bem na região dos Andes, compondo muitos pratos peruanos e mexicanos.

Área livre

QUESTÃO 16

Um restaurante foi alvo de fiscalização sanitária após denúncia de que três clientes teriam tido sintomas de náuseas, vômitos, diarreia e febre, típicos da salmonelose, entre 12 a 24 horas após o consumo de alimentos no estabelecimento. As amostras do cardápio servido aos clientes incluíam arroz, feijão de caldo, frango assado, maionese de vegetais, salada de alface, *mousse* de chocolate e suco de abacaxi com hortelã, tendo sido identificada contaminação por salmonela. Após multa e advertência ao estabelecimento, um gastrônomo foi contratado para realizar consultoria e implementar as boas práticas de manipulação de alimentos para o local se adequar às normas da legislação.

Considerando essa situação hipotética, assinale a opção correta no que se refere às recomendações para evitar que ocorram novos casos de salmonelose como o descrito.

- A** O frango deve ser assado até que o seu interior atinja temperatura acima de 70 °C por, no mínimo, 3 minutos.
- B** A maionese e o *mousse* de chocolate devem ser preparados um dia antes, e mantidos sob refrigeração por, no mínimo, 12 horas.
- C** O preparo da maionese demanda ovos crus e frescos e previamente higienizados antes de serem armazenados na geladeira.
- D** Os vegetais utilizados na maionese devem ser higienizados em água corrente, sanitizados em solução clorada a 100 ppm por 5 minutos e depois enxaguados para, então, serem utilizados.
- E** Os alimentos prontos para o consumo, como o suco, devem ficar armazenados nas prateleiras inferiores da geladeira industrial; os semiprontos, nas prateleiras do meio; e os crus nas prateleiras superiores.

Área livre



QUESTÃO 17

No meu modo de ver a culinária brasileira, é possível distinguir dois grandes conjuntos. Segundo uma diretriz histórica de conquista do território, na Amazônia e na imensa costa até o Rio Grande do Sul, predominam os alimentos cozidos, os refogados, a mesa farta em caldos. No interior, que sobe pelos planaltos e planícies das fronteiras com a Argentina e Uruguai até as franjas da Amazônia, a produção dominante foi a pecuária, e a culinária se especializou em churrasco e charque, em comidas secas, misturadas com farinhas, que se podiam comer sem grande necessidade de elaborações ao fogo, até mesmo sem apejar do cavalo. Assim, a diferença entre a beira-mar e o sertão está expressa em duas famílias de pratos: a grande família das moquecas e a família de paçocas e cusuzes.

CASTANHO, T. *Cozinha de Origem*. São Paulo: Publifolha, 2013 (adaptado).

A partir dessas considerações, avalie as afirmações a seguir.

- I. O uso das proteínas obtidas com as chamadas carnes de caça, ou seja, dos animais existentes antes da chegada dos portugueses no território brasileiro, foi mais relevante durante o início da colonização que a utilização da carne do porco e, principalmente, da carne do boi, animais trazidos para serem criados e utilizados na alimentação dos colonizadores.
- II. O leite de coco, ingrediente trazido pelos portugueses do sudeste asiático para o Brasil, teve um papel fundamental na elaboração dos pratos da chamada cozinha da costa brasileira, ou cozinha litorânea, sendo muito comum em boa parte do litoral brasileiro, com exceção da costa situada ao sul do estado do Espírito Santo.
- III. Embora não haja muita diversidade de uso dos ingredientes e processos típicos das populações nativas do Brasil no cotidiano dos brasileiros, a influência indígena é significativa na estrutura dos pratos característicos do sertão, herança que se caracterizou pelo uso extensivo dos derivados da mandioca e dos derivados do milho em grande parte das preparações ali criadas.

É correto o que se afirma em

- A** I, apenas.
- B** II, apenas.
- C** I e III, apenas.
- D** II e III, apenas.
- E** I, II e III.

Área livre

QUESTÃO 18

A mistura de massas é um processo complexo. Envolve mais que a simples combinação de ingredientes. Para controlar a mistura e os métodos empregados na fabricação de massas de pães e de bolo, é importante compreender as diversas reações que ocorrem durante esse processo.

Em geral, o processo de mistura de massa compreende três estágios: mistura dos ingredientes; formação da massa; e desenvolvimento da massa. Esses estágios se sobrepõem. A massa, por exemplo, começa a se formar e a se desenvolver antes mesmo que todos os ingredientes estejam completamente misturados.

Produtos diferentes contêm ingredientes distintos em proporções variadas, como, por exemplo, uma massa de pão francês e uma massa de bolo. A primeira não leva gordura nem açúcar, ao passo que a segunda contém ambos em grandes quantidades. A primeira leva uma porcentagem menor de líquido, por isso é uma massa firme, que se transforma em um produto consistente depois de assada, enquanto a massa de bolo é semilíquida, resultando em um produto mais macio. Por causa dessas e de outras diferenças, cada um desses itens requer um método de mistura diferente.

GISSLEN, W. **Panificação e confeitaria profissionais**. 1. ed. Barueri: Editora Manole, 2001 (adaptado).

Considerando os processos de produção de pães e bolos, assinale a opção correta.

- A** No processo de mistura da massa de pão, a sova tem por finalidade aumentar a elasticidade da massa e melhorar as qualidades sensoriais do pão.
- B** No processo de produção de pães, o emprego do método de massa-direta, em que os ingredientes são misturados simultaneamente, proporciona pães mais aromáticos e com sabor mais intenso.
- C** No processo de mistura de bolo, utiliza-se o açúcar como substrato para o fermento químico, uma vez que o primeiro consome o segundo e incrementa a reação de fermentação.
- D** Na etapa final de fermentação do pão, ocorre a homogeneização dos ingredientes e o desenvolvimento do glúten.
- E** No método cremoso, a aeração da massa do bolo é obtida pela incorporação de ar na gordura e, no método espumoso, se dá por meio do batimento dos ovos.

QUESTÃO 19

O *Mise en place*, expressão utilizada para nomear o conjunto de operações que precede a preparação culinária, é fundamental para facilitar o preparo de uma receita, assim, deixar a bancada limpa e em ordem e separar, picar e porcionar os ingredientes constituem atividades básicas para os profissionais de uma cozinha. Para as diversas preparações, necessita-se de ingredientes, técnicas e cortes padronizados.



Disponível em: <<http://www.theculinarypro.com>>. Acesso em: 13 jul. 2018 (adaptado).

Considerando as informações e a sequência de imagens apresentada, assinale a opção em que há correta identificação dos tipos de cortes padronizados ilustrados.

- A** (I) *julienne*, (II) *batonnet*, (III) *brunoise*, (IV) *chiffonade* e (V) *concassé*.
- B** (I) *concassé*, (II) *batonnet*, (III) *julienne*, (IV) *chiffonade* e (V) *brunoise*.
- C** (I) *julienne*, (II) *chiffonade*, (III) *concassé*, (IV) *batonnet* e (V) *brunoise*.
- D** (I) *batonnet*, (II) *julienne*, (III) *brunoise*, (IV) *chiffonade* e (V) *concassé*.
- E** (I) *brunoise*, (II) *julienne*, (III) *chiffonade*, (IV) *batonnet* e (V) *concassé*.

Área livre



QUESTÃO 20

Os serviços em restaurantes de gastronomia internacional requerem profissionais qualificados, como *chefs* executivos, *sous chefs*, *maîtres* e *sommeliers*, com experiência em receitas clássicas, montagem de *mise en place* e conhecimento suficiente para elaborar a carta de vinhos, harmonizando-a com o cardápio.

Considerando o conhecimento necessário ao trabalho em restaurantes de gastronomia internacional, avalie as afirmações a seguir.

- I. O *maître* é responsável por agendar os clientes em restaurantes, coordenar os serviços às mesas, além de garantir máxima eficiência no atendimento aos clientes e lidar com possíveis reclamações; já o *sommelier* é o profissional especializado no conhecimento dos diferentes tipos de vinhos e responsável por elaborar a carta de vinhos do restaurante.
- II. O serviço à francesa, por ser requintado e cerimonioso, é usado em eventos especiais com garçons treinados no *mise en place* das mesas, que devem estar arrumadas com *sousplats*, pratos, talheres, guardanapos e taças, e os pratos devem vir montados e decorados da cozinha, na seguinte sequência: entrada, pratos quentes e sobremesa.
- III. No serviço à inglesa direto, o garçom leva a bandeja à mesa com o alimento e serve o cliente pela esquerda; no serviço à inglesa indireto, o garçom conta com o apoio do carrinho (*guéridon*), onde leva as opções a serem servidas ao cliente, devendo a bandeja ser apresentada ao cliente pela esquerda, e o carrinho de apoio usado para montar o prato, que depois é servido ao cliente.

É correto o que se afirma em

- A** I, apenas.
- B** II, apenas.
- C** I e III, apenas.
- D** II e III, apenas.
- E** I, II e III.

QUESTÃO 21

Cozinhar em *sous vide* consiste em vedar os ingredientes em um saco plástico (pode-se usar também um frasco de conserva) e, em seguida, colocá-lo em banho maria, em um forno combinado ou qualquer outro fogão que possa atingir uma temperatura alvo específica. Quando o alimento atingir a temperatura alvo ou um tempo específico, o recipiente deve ser retirado, selado depressa e o alimento estará pronto para servir.

MYHRVOLD, N.; BILET, M. **Modernist Cuisine at Home**. Editora Taschen: Köln, Germany. 2014 (adaptado).

Considerando o processo de cozimento em *sous vide*, avalie as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

- I. Não é o fato de embalar e selar à vácuo o alimento que caracteriza o método *sous vide*; o controle preciso do tempo e, principalmente, da temperatura de cocção dos alimentos é o fator principal que define propriamente esse método.

PORQUE

- II. O controle preciso do tempo e da temperatura proporciona uma cocção uniforme ao longo do tempo previamente programado, sem que haja irregularidades das bordas em relação ao centro geométrico do alimento, o que resulta em peças com suculências e aparências semelhantes entre os mesmos produtos.

A respeito destas asserções, assinale a opção correta.

- A** As asserções I e II são proposições verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I.
- B** As asserções I e II são proposições verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I.
- C** A asserção I é uma proposição verdadeira, e a II é uma proposição falsa.
- D** A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.
- E** As asserções I e II são proposições falsas.



QUESTÃO 22



The São Paulo Times. Sigmund e Freud. **Alimentação mais saudável.** Disponível em: <<https://saopaulotimes.com.br/sp/tag/sigmund-e-freud/>>. Acesso em: 4 jul. 2018 (adaptado).

Tendo como referência o assunto tratado nos quadrinhos, avalie as afirmações a seguir.

- I. Ao fritar batata por imersão, utiliza-se o método de cocção por calor seco, que concentra no interior do alimento suas características sensoriais, os nutrientes e os elementos solúveis, intensificando-lhe o sabor.
- II. No processo de cocção por imersão, o ponto de fumaça é a temperatura na qual ocorre a decomposição do óleo, sendo o ponto de fumaça do azeite de oliva mais alto que o do óleo de soja.
- III. Durante o processo de pré-preparo de batata frita, o alimento pode estar suscetível a alterações enzimáticas, como, por exemplo, o escurecimento, devido à sua exposição ao oxigênio, podendo tais alterações ser prevenidas com o branqueamento prévio.
- IV. Segundo os quadrinhos, para se ter uma alimentação mais saudável é necessário comer legumes e as técnicas de preparo adequadas para isso são a cocção a vapor, calor úmido sem adição de gordura e cocção em *papilote*.

É correto apenas o que se afirma em

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

QUESTÃO 23

Os molhos na cozinha asiática são muito utilizados na produção dos pratos tradicionais e acrescentam um toque de sabor *umami* nas produções. Entre os molhos mais utilizados, encontram-se alguns considerados como elementos emblemáticos especialmente associados a determinadas cozinhas asiáticas.

HOLLAND, M. **O atlas gastronômico:** uma volta ao mundo em 40 cozinhas. 1. ed. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2015 (adaptado).

Em relação ao tema tratado no texto, avalie as afirmações a seguir.

- I. O *tarê* é um molho clássico à base de manga e especiarias, associado especialmente à cozinha chinesa nas produções feitas na *wok*.
- II. O molho de soja é um molho fermentado muito utilizado em países como China, Japão e Coreia, sendo empregado como substituto para o sal.
- III. O *dashi* é um caldo originário da fermentação do camarão e de uma fruta, como a ameixa, sendo utilizado como base das sopas japonesas.
- IV. O molho de ostra é um molho à base de extrato de ostra, levemente adocicado, associado à cozinha indiana na preparação dos *curries*.
- V. O *nam-pla* é um molho fermentado de peixe, muito utilizado nos países asiáticos, em especial na Tailândia.

É correto apenas o que se afirma em

- A I e IV.
- B I e V.
- C II e III.
- D II e V.
- E III e IV.

Área livre



QUESTÃO 24

Paul Bocuse (1926-2018) fez importantes e definitivas contribuições para a gastronomia, pois foi um dos criadores do movimento da *Nouvelle Cuisine*, que entre o final da década de 1960 e a década de 1970, apareceu como uma espécie de revolta contra o que vinha acontecendo com a culinária francesa. Seu trabalho foi reconhecido por seus pares, que o consideravam como o *Chef* dos *Chefs*.

STEPHEN, V. **Gurus da gastronomia**: 20 pessoas que mudaram a maneira de comer e pensar a alimentação. São Paulo: Prumo, 2013 (adaptado).

Considerando as características da *Nouvelle Cuisine*, avalie as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

- I. A *Nouvelle Cuisine* destacou-se como uma cozinha inventiva, com apresentação decorativa, influenciando a cozinha autoral de grandes *chefs* da atualidade.

PORQUE

- II. Na *Nouvelle Cuisine*, os pratos são muito elaborados, utilizando-se ingredientes frescos e de qualidade e molhos encorpados, sendo os alimentos dispostos em pequenas porções nos pratos de maneira a valorizar a aparência e a forma de montagem da refeição.

A respeito dessas asserções, assinale a opção correta.

- A** As asserções I e II são proposições verdadeiras, e a II é uma justificativa correta da I.
- B** As asserções I e II são proposições verdadeiras, mas a II não é uma justificativa correta da I
- C** A asserção I é uma proposição verdadeira, e a II é uma proposição falsa.
- D** A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.
- E** As asserções I e II são proposições falsas.

Área livre

QUESTÃO 25

A cozinha típica e regional italiana é uma das mais ricas do mundo, o que pode ser visto como uma das consequências do processo civilizatório da Península Itálica ao longo dos séculos. A história contradiz a ideia de que existe uma cozinha originalmente italiana já que, durante séculos, essa região sofreu com invasões e guerras que acabaram por consolidar a característica da diversidade nos hábitos alimentares dessa cultura.

Considerando os aspectos históricos e culturais da cozinha tradicional italiana, avalie as afirmações a seguir.

- I. A batata, originária da América do Sul, é o ingrediente mais utilizado na dieta italiana, como pode ser observado no hábito italiano de preparar e comer *gnocchi* e outras pastas.
- II. A cozinha italiana é conhecida como a “mãe” da gastronomia ocidental, por sua vasta influência em todas as cozinhas do mundo, além da diversidade de gostos alimentares dentro da própria Itália.
- III. A cultura italiana foi pioneira em vários padrões gastronômicos associados à valorização do prazer à mesa e à ênfase em preparações qualitativas, tendo rompido com a ostentação gastronômica comum aos padrões medievais.
- IV. Na gastronomia italiana, identifica-se a influência da cultura árabe, que imprimiu sua marca em hábitos alimentares que incluem preparações com açúcar e com trigo sarraceno.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I e II.
- B** I e III.
- C** III e IV.
- D** I, II e IV.
- E** II, III e IV.

QUESTÃO 26

O estudo da gastronomia exige pesquisa e envolvimento profundo dos profissionais com os meios de cultivo e produção de alimentos. A cozinha está no final de um processo produtivo e pode fazer parte da solução ou do problema da cadeia produtiva inteira. Ao ignorar sua responsabilidade, resumindo-se a “comprador de insumos” para suas transformações ou tabelando exclusivamente as compras baseadas na margem de lucro, o profissional não somente faz parte do problema, como também contribui para a potencialização dele. Se, nessa equação, o bom profissional procura pelas produções alimentares regionais, fazendo a diferença na economia local, entende a gastronomia como ferramenta social, pensa em soluções para a proteção da cultura alimentar, lembra que comer é um ato político e que é para todas e todos, aí sim, ele faz parte da solução.

Disponível em: <<http://infood.com.br/gastronomia-nao-e-so-panela/>>. Acesso em: 10 jul. 2018 (adaptado).

Considerando as informações do texto e os conhecimentos socioambientais, avalie as afirmações a seguir.

- I. O lixo é composto de material reciclado, orgânico e rejeito, podendo o rejeito ser utilizado para compostagem.
- II. Mercadorias compradas em caixas de papelão devem permanecer na caixa até seu uso e ser mantidas refrigeradas, congeladas ou no estoque seco, junto com os demais materiais de seus respectivos estoques.
- III. A compra de vegetais já beneficiados embalados a vácuo representa impacto ambiental menor do que a compra de vegetais *in natura*, pois esses vegetais processados geram menos desperdícios e resíduos.
- IV. O trabalho com pequenos produtores contribui para viabilizar a circulação de seus produtos, representando uma opção rentável e de responsabilidade social, pois, normalmente, esses produtores estão mais próximos do restaurante, o que diminui as despesas com transporte, além de proporcionar renda a essas famílias.

É correto o que se afirma em

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

Área livre



QUESTÃO 27

Observe a receita a seguir.

BOLO DE FARINHA DE MILHO

Ingredientes

- 2 copos de leite integral
- 2 copos de açúcar
- 2 copos de farinha de milho
- 3 ovos
- ¾ copo de óleo
- 50 g de queijo meia cura ralado
- 50 g de coco ralado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e deixe-o bater por, mais ou menos, 3 minutos. Despeje a mistura em assadeira untada e polvilhada com açúcar ou fubá. Ponha a massa do bolo para assar em forno médio até dourar.

Esse bolo de farinha de milho, dados os ingredientes nele utilizados, pode ser consumido, sem restrição, por pessoas portadoras de

- A** diabetes.
- B** doença celíaca.
- C** alergia a caseína.
- D** alergia a albumina.
- E** intolerância a lactose.

Área livre

QUESTÃO 28

A forma mais adequada de se definir cultura alimentar está associada à compreensão do papel e da importância de determinado insumo dentro da cadeia produtiva local. O entendimento de como ele é produzido, de como é beneficiado e(ou) transformado e de como é servido permite a visão do todo, necessária para a concepção de cultura.

Disponível em: <<http://infood.com.br/gastronomia-nao-e-so-panela/>>. Acesso em: 10 jul. 2018 (adaptado).

Considerando o texto apresentado, avalie as afirmações a seguir.

- I. O controle de estoque em restaurantes é essencial para se evitar o desperdício de alimentos, e um cardápio bem planejado, além de garantir a diversificação dos produtos, minimiza perdas e favorece o melhor uso de ingredientes.
- II. A forma de produzir alimento por meio de uma agricultura sustentável, o processo de manipulação e transformação alimentar por meio de técnicas que garantam não somente a beleza como também a segurança do alimento e a proteção ao valor cultural (hábitos, religião) são tendências gastronômicas atuais.
- III. A gastronomia molecular, ao valorizar a utilização de alimentos peculiares da produção local e familiar, influenciou a tendência da gastronomia atual.

É correto o que se afirma em

- A** I, apenas.
- B** III, apenas.
- C** I e II, apenas.
- D** II e III, apenas.
- E** I, II e III.

Área livre

QUESTÃO 29

A Resolução nº 216/2004 da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação e estabelece procedimentos a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Em relação à edificação e às instalações destinadas aos serviços de alimentação, ambas devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos, facilitando as operações de manutenção e higienização.

Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/>>. Acesso em: 26 jul. 2018 (adaptado).

Para fins de aplicação da Resolução, avalie as afirmações a seguir.

- I. As caixas de gordura e de esgoto das edificações destinadas aos serviços de alimentação devem ter dimensão compatível ao volume de resíduos e estar localizadas na área de manipulação de alimentos para favorecer o escoamento de líquidos e resíduos e a higienização do ambiente.
- II. As instalações destinadas aos serviços de alimentação devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica e os ralos, quando presentes, devem ser sifonados; nas grelhas, deve haver dispositivo que permita seu fechamento.
- III. As portas da área de preparação de alimentos devem ser equipadas com mecanismo que assegure o seu fechamento automático e as aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas.

É correto o que se afirma em

- A** I, apenas.
- B** III, apenas.
- C** I e II, apenas.
- D** II e III, apenas.
- E** I, II e III.

QUESTÃO 30

A alimentação sempre foi tema muito presente desde os primórdios da experiência humana, e os espaços para sua realização passaram por constantes transformações ao longo dos milênios. A forma social de se alimentar, seja em casa, em refeitórios industriais ou em restaurantes, envolve aspectos importantes que devem ser considerados numa análise histórica, como, por exemplo, o estudo das diversas estruturas onde eram preparadas e servidas as refeições para uma coletividade.

MONTEIRO, R. Z. *Cozinhas profissionais*. São Paulo: Editora Senac, 2013 (adaptado).

Considerando o tema tratado no texto, assinale a opção em que há correta correspondência entre o profissional de cozinha e a atividade pela qual é responsável.

- A** *Entremetier* – preparação de frios, entradas e saladas.
- B** *Saucier* – elaboração de todos os fundos, *fumets* e molhos.
- C** *Garde manger* – preparação de risotos e massas, e outras guarnições em geral.
- D** *Toungant* – preparação das sopas, bem como de tudo que não seja carne ou peixe.
- E** *Rôtissier* – substituição dos demais membros da equipe, alternando com eles nas diferentes praças.

Área livre



QUESTÃO 31

Uma maneira de diminuir os riscos de implantação em negócios no mercado *food service* é por meio de um plano de negócios, que é um exercício de planejamento da criação de um empreendimento. É um instrumento que contém a caracterização do negócio, sua forma de operar, suas estratégias, seu plano para conquistar uma fatia do mercado e as projeções de despesas, receitas e resultados financeiros. Nele, estão documentadas todas as etapas de planejamento de um negócio: a oportunidade de mercado detectada, o planejamento estratégico, a análise de mercado, o desenvolvimento do plano de marketing, a estrutura de operações e as projeções financeiras.

SALIM, C. S. et al. **Construindo planos de negócios**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

Considerando a aplicabilidade do plano de negócios à área de Gastronomia, avalie as afirmações a seguir.

- I. O plano de negócios é impactado pelo planejamento do ponto (local) e pela oferta de produtos, sendo que a pesquisa com público-alvo para definir o cardápio deve ser feita após instalado o estabelecimento.
- II. A forma de operação do negócio é especificação básica do plano de negócios de um estabelecimento de *food service*, devendo estar definidos o modelo de atendimento, o fluxo de produção, o estoque e a estrutura financeira.
- III. O plano de negócios é uma forma de se conhecerem os clientes, os concorrentes, os fornecedores e o ambiente em que a empresa vai atuar, permitindo determinar se o negócio é realmente viável.
- IV. A constituição da empresa, sendo uma fase que envolve trâmites burocráticos em vários órgãos governamentais, deve ser realizada após a construção do plano de negócios, pois foge ao escopo desse documento.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I e II.
- B** II e III.
- C** III e IV.
- D** I, II e IV.
- E** I, III e IV.

QUESTÃO 32

A estrutura administrativa do setor de *food service* requer profissionais especializados, que administrem com cortesia e visem à eficiência nos serviços prestados, compondo corretamente a equipe, de modo a atender à demanda e ao público, montando um organograma compatível com o negócio.

Considerando a importância do trabalho especializado no setor de *food service*, avalie as afirmações a seguir.

- I. Os *commis* são subordinados aos garçons, que, por sua vez, são subordinados ao *maître* e este, ao chefe de fila.
- II. A elaboração de plano de trabalho com a respectiva distribuição de mesas a serem atendidas por um garçom é de responsabilidade do *maître* e, na sua ausência, é o chefe de fila que designa a operação.
- III. Em um restaurante, o *chef* é o responsável pela preparação dos pratos, enquanto o papel de gerir a equipe fica a cargo do gerente de alimentos e bebidas.
- IV. A brigada de produção é liderada pelo *chef* de cozinha, que pode contar com os *chefs* das respectivas praças como, por exemplo, o *aboyeur* e o *garde manger*.
- V. O *sous-chef* é o encarregado pela liderança de uma praça, indicada pelo *chef* de cozinha.

É correto apenas que se afirma em

- A** I e II.
- B** I e III.
- C** II e IV.
- D** III e V.
- E** IV e V.

Área livre

QUESTÃO 33

A demanda por produtos diferenciados tem estimulado algumas padarias a utilizarem uma forma não usual de produção de pães, a fermentação natural, que é realizada a partir do fermento chamado *levain*, uma mistura de água e trigo cultivada periodicamente. A adoção dessa técnica resgata práticas ancestrais de preparação do pão.

Acerca da produção de pães pelo processo de fermentação natural, avalie as afirmações a seguir.

- I. Um pão produzido por meio de fermentação natural apresenta aromas e sabores mais intensos, além de a textura da casca ser mais crocante que os pães produzidos por meio da fermentação comumente utilizada nas padarias.
- II. O processo de fermentação natural permite bastante flexibilidade e agilidade aos trabalhos na padaria, pois consiste em um método indireto e rápido.
- III. A formação de ácidos no processo de fermentação natural inibe a proliferação de bolores e retarda a deterioração do pão.
- IV. O pão produzido por meio de fermentação natural, a despeito de seus aspectos sensoriais, apresenta baixa digestibilidade, dada a complexidade da rede de glúten e fibras.

É correto apenas o que se afirma em

- A** I e II.
- B** I e III.
- C** III e IV.
- D** I, II e IV.
- E** II, III e IV.

Área livre

QUESTÃO 34

No último relatório da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) sobre segurança alimentar, o Brasil se manteve fora do Mapa da Fome, com o índice de subnutrição abaixo de 2,5% da população. Apesar disso, o país perde 41 mil toneladas de alimentos por dia. A perda ocorre no transporte sem cuidado, no armazenamento impróprio, por problemas de refrigeração e conserva, no descarte de itens que ainda poderiam ser consumidos e também no consumo excessivo.

Fome e desperdício de comida preocupam cada vez mais, dizem especialistas. Jornal O Estado de São Paulo, 20 Setembro 2017.
Disponível em: < <https://sustentabilidade.estadao.com.br> >.
Acesso em: 18 jul. 2018 (adaptado).

Nesse contexto, avalie as afirmações a seguir.

- I. O aproveitamento de partes comestíveis não utilizadas ou subutilizadas de certos alimentos, como sementes, cascas, caules, raízes e folhas, é uma forma de reduzir desperdícios.
- II. Para alcançar a democratização do acesso ao alimento, as plantações devem ter escala comercial e contar com tecnologias especializadas que aumentem a produtividade e a aceitabilidade dos itens pelos brasileiros.
- III. O consumo de plantas alimentícias não-convencionais (PANC), geralmente alimentos locais nativos, silvestres ou espontâneos, representa um importante fator de democratização do acesso ao alimento.

É correto o que se afirma em

- A** II, apenas.
- B** III, apenas.
- C** I e II, apenas.
- D** I e III, apenas.
- E** I, II e III.

Área livre



QUESTÃO 35

O feijão é considerado por muitos o símbolo da culinária brasileira e parte de nossa identidade cultural. É um dos componentes mais tradicionais da dieta dos brasileiros, junto com o arroz, tendo também diversas possibilidades de aplicação como ingrediente de receitas típicas brasileiras ou em receitas adaptadas de outros povos. Há muitos gêneros de feijão, dentre os quais várias espécies são exploradas economicamente.

REIFSCHNEIDER, F. J. B. et al. **Uma pitada de biodiversidade na mesa dos brasileiros**. 1. ed. Brasília, DF, 2015 (adaptado).

Considerando as produções culinárias da cozinha brasileira em que se utiliza o feijão, assinale a opção em que são apresentados os tipos de feijão tradicionalmente utilizados no preparo, respectivamente, da feijoada, do acarajé, da dobradinha e do baião de dois.

- A** Feijão-fradinho, feijão preto, feijão branco e feijão de corda.
- B** Feijão carioca, feijão preto, feijão-fradinho e feijão *azuki*.
- C** Feijão preto, feijão-fradinho, feijão branco e feijão de corda.
- D** Feijão carioca, feijão de corda, feijão-fradinho e feijão branco.
- E** Feijão preto, feijão branco, feijão-fradinho e feijão *azuki*.

Área livre



QUESTIONÁRIO DE PERCEÇÃO DA PROVA

As questões abaixo visam levantar sua opinião sobre a qualidade e a adequação da prova que você acabou de realizar. Assinale as alternativas correspondentes à sua opinião nos espaços apropriados do Caderno de Respostas.

QUESTÃO 1

Qual o grau de dificuldade desta prova na parte de Formação Geral?

- A** Muito fácil.
- B** Fácil.
- C** Médio.
- D** Difícil.
- E** Muito difícil.

QUESTÃO 2

Qual o grau de dificuldade desta prova na parte de Componente Específico?

- A** Muito fácil.
- B** Fácil.
- C** Médio.
- D** Difícil.
- E** Muito difícil.

QUESTÃO 3

Considerando a extensão da prova, em relação ao tempo total, você considera que a prova foi

- A** muito longa.
- B** longa.
- C** adequada.
- D** curta.
- E** muito curta.

QUESTÃO 4

Os enunciados das questões da prova na parte de Formação Geral estavam claros e objetivos?

- A** Sim, todos.
- B** Sim, a maioria.
- C** Apenas cerca da metade.
- D** Poucos.
- E** Não, nenhum.

QUESTÃO 5

Os enunciados das questões da prova na parte de Componente Específico estavam claros e objetivos?

- A** Sim, todos.
- B** Sim, a maioria.
- C** Apenas cerca da metade.
- D** Poucos.
- E** Não, nenhum.

QUESTÃO 6

As informações/instruções fornecidas para a resolução das questões foram suficientes para resolvê-las?

- A** Sim, até excessivas.
- B** Sim, em todas elas.
- C** Sim, na maioria delas.
- D** Sim, somente em algumas.
- E** Não, em nenhuma delas.

QUESTÃO 7

Você se deparou com alguma dificuldade ao responder à prova. Qual?

- A** Desconhecimento do conteúdo.
- B** Forma diferente de abordagem do conteúdo.
- C** Espaço insuficiente para responder às questões.
- D** Falta de motivação para fazer a prova.
- E** Não tive qualquer tipo de dificuldade para responder à prova.

QUESTÃO 8

Considerando apenas as questões objetivas da prova, você percebeu que

- A** não estudou ainda a maioria desses conteúdos.
- B** estudou alguns desses conteúdos, mas não os aprendeu.
- C** estudou a maioria desses conteúdos, mas não os aprendeu.
- D** estudou e aprendeu muitos desses conteúdos.
- E** estudou e aprendeu todos esses conteúdos.

QUESTÃO 9

Qual foi o tempo gasto por você para concluir a prova?

- A** Menos de uma hora.
- B** Entre uma e duas horas.
- C** Entre duas e três horas.
- D** Entre três e quatro horas.
- E** Quatro horas, e não consegui terminar.



Sinaes
Sistema Nacional de Avaliação da
Educação Superior

enade2018

19

INEP MINISTÉRIO DA GOVERNO
 EDUCAÇÃO FEDERAL