

CADERNO DE QUESTÕES: ESPECIALIZAÇÃO

Nome do(a) candidato(a): _____ N° de inscrição: _____

GASTRONOMIA BRASILEIRA

Antes de iniciar a prova, leia atentamente as instruções a seguir e aguarde a ordem do Fiscal para iniciar o Exame.

1. Este caderno contém 30 (trinta) questões em forma de teste.
2. A prova terá duração de 4 (quatro) horas.
3. Após o início do Exame, você deverá permanecer no mínimo até às 15h30min dentro da sala do Exame, podendo, ao deixar este local, levar consigo o caderno de questões.
4. Você receberá do Fiscal a Folha de Respostas Definitiva. Verifique se está em ordem e com todos os dados impressos corretamente. Caso contrário, notifique o Fiscal, imediatamente.
5. Após certificar-se de que a Folha de Respostas Definitiva é sua, assine-a com **caneta esferográfica de tinta preta ou azul** no local em que há a indicação: "ASSINATURA DO(A) CANDIDATO(A)".
6. Após o recebimento da Folha de Respostas Definitiva, não a dobre e nem a amasse, manipulando-a o mínimo possível.
7. Cada questão contém 5 (cinco) alternativas (A, B, C, D, E) das quais somente uma atende às condições do enunciado.
8. Responda a todas as questões. Para cômputo da nota, serão considerados apenas os acertos.
9. Os espaços em branco contidos neste caderno de questões poderão ser utilizados para rascunho.
10. Assinale as alternativas escolhidas na folha de Respostas Definitiva utilizando **caneta esferográfica de tinta preta ou azul**.
11. Questões com mais de uma alternativa assinalada, rasurada ou em branco serão anuladas. Portanto, ao preencher a Folha de Respostas Definitiva, faça-o cuidadosamente. Evite erros, pois a Folha de Respostas Definitiva não será substituída.
12. Preencha as quadrículas da Folha de Respostas Definitiva, com **caneta esferográfica de tinta preta ou azul** e com traço forte e cheio, conforme o exemplo a seguir ☐ A ☐ B ☒ C ☐ D ☐ E
13. Quando você terminar a prova, avise o Fiscal, pois ele recolherá a Folha de Respostas Definitiva, na sua carteira. Ao término da prova, você somente poderá retirar-se da sala do Exame após entregar a sua Folha de Respostas Definitiva, devidamente assinada, ao Fiscal.
14. Enquanto o candidato estiver realizando o Exame, é terminantemente proibido utilizar equipamento eletrônico, como calculadora, telefone celular, computador, tablet, reproduzidor de áudio, máquina fotográfica, filmadora, equipamento eletrônico do tipo vestível (como smartwatch, óculos eletrônicos, ponto eletrônico), rádio comunicador ou aparelho eletrônico similar, chapéu, boné, lenço, gorro, máscara fechada que impeça a visualização do rosto, óculos escuros, corretivo líquido/fita ou quaisquer outros materiais (papéis) estranhos à prova. Quanto ao telefone celular (o)s aparelho(s) deverá(ão) permanecer totalmente desligado(s), durante o exame, inclusive sem a possibilidade de emissão de alarmes sonoros ou não, nas dependências do prédio onde o Exame será realizado).
15. Será desclassificado do Processo Seletivo-Vestibulinho, do 2º semestre de 2026, o candidato que:
 - realizar a prova sem apresentar um dos documentos de identidade originais exigidos ou não atender o previsto nos §§5º e 6º do artigo 23 da Portaria CEETEPS-GDS que regulamenta o Processo Seletivo – Vestibulinho;
 - retirar-se da sala de provas sem autorização do Fiscal, com ou sem o caderno de questões e/ou a Folha de Respostas Definitiva;
 - utilizar-se ou tentar utilizar qualquer tipo de equipamento eletrônico, de comunicação e/ou de livros, notas, impressos e apontamentos durante a realização do exame;
 - retirar-se do prédio em definitivo, antes de decorridas duas horas do início do exame, por qualquer motivo;
 - perturbar, de qualquer modo, a ordem no local de aplicação das provas, incorrendo em comportamento indevido durante a realização do Exame;
 - retirar-se da sala de provas com a Folha de Respostas Definitiva;
 - utilizar ou tentar utilizar meio fraudulento em benefício próprio ou de terceiros, em qualquer etapa do exame;
 - não atender as orientações da equipe de aplicação durante a realização do exame;
 - realizar ou tentar realizar qualquer espécie de consulta ou comunicar-se e/ou tentar comunicar-se com outros candidatos durante o período das provas;
 - realizar a prova fora do local determinado pela organizadora do exame e divulgado no site do processo seletivo a partir das 15h do dia 18/06/2026.
 - apresentar comportamento inadequado durante a realização das provas; praticar atos de indisciplina ou desrespeito a candidatos, fiscais ou membros da equipe organizadora; adotar condutas discriminatórias, incluindo manifestações de quaisquer outras formas de discriminação; praticar racismo ou atos de cunho sexual; descumprir as orientações e ordens dos fiscais de prova ou da equipe responsável pela aplicação do exame;
 - zerar na prova teste.

BOA PROVA!

Gabarito oficial

Classificação Geral

Divulgação a partir das 15h do dia **25/06/2026**, no site **vestibulinho.etec.sp.gov.br**

Divulgação a partir das 12h do dia **15/07/2026**, no site **vestibulinho.etec.sp.gov.br**

| Questão 01

De acordo com especialistas em comportamento social:

“A etiqueta à mesa compreende um conjunto de normas que orientam o comportamento durante as refeições, favorecendo a convivência, o respeito e a comunicação em diferentes contextos sociais.”

POST; POST, 2019

Considerando as técnicas de etiqueta à mesa, assinale a alternativa que descreve corretamente a conduta adequada durante uma refeição formal.

- (A) Posicionamento dos cotovelos sobre a mesa durante toda a refeição, como sinal de descontração.
- (B) Utilização dos talheres de fora para dentro, conforme a preferência individual do comensal.
- (C) Início da alimentação imediatamente após o serviço, independentemente dos demais presentes.
- (D) Manuseio do guardanapo para limpeza de talheres sempre que necessário, ao longo da refeição.
- (E) Colocação do guardanapo sobre o colo logo após sentar-se, utilizando-o discretamente durante a refeição.

| Questão 02

“A higienização das mãos, o controle rigoroso da temperatura de armazenamento e o cozimento adequado dos alimentos são medidas fundamentais para prevenir a multiplicação de microrganismos patogênicos e garantir a inocuidade dos produtos oferecidos ao consumidor.”

ANVISA. RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004

No âmbito das Boas Práticas para Serviços de Alimentação, a garantia da segurança microbiológica durante o processo de resfriamento de um alimento preparado deve ocorrer mediante a(o)

- (A) manutenção do produto em temperatura ambiente por até quatro horas.
- (B) conservação do item em banho-maria morno até a redução da fumaça.
- (C) exposição direta da preparação ao fluxo de ar de ventiladores comuns.
- (D) armazenamento imediato de grandes volumes ainda ferventes no freezer.
- (E) redução da temperatura de 60 °C a 10 °C em um período de duas horas.

| Questão 03

“A Revolução Francesa provocou uma transformação profunda na hospitalidade ao desestruturar as cozinhas aristocráticas, levando chefs renomados a abrirem seus próprios estabelecimentos para atender ao público burguês ascendente.”

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. História da Alimentação. 9. ed. SP: Estação Liberdade, 2014

Nesse cenário de transição para a modernidade gastronômica, a consolidação do conceito de restaurante moderno no século XVIII é atribuída à

- (A) criação das primeiras guildas de artesãos voltadas ao comércio de especiarias.
- (B) manutenção do sistema de mesas coletivas com horários fixos para as refeições.
- (C) exclusividade do atendimento em hospedarias destinadas apenas aos viajantes.
- (D) oferta de banquetes comunitários servidos em grandes travessas compartilhadas.
- (E) introdução do serviço individualizado com cardápios e mesas separadas para o cliente.

| Questão 04

Segundo a ciência da Nutrição:

“Os macronutrientes são componentes essenciais da dieta, necessários em grandes quantidades, pois fornecem energia e participam diretamente da estrutura e do funcionamento do organismo.”

MAHAN; RAYMOND, 2020

Considerando os macronutrientes, assinale a alternativa que identifica corretamente o grupo responsável pelo fornecimento energético e por funções estruturais no corpo humano.

- (A) Carboidratos, proteínas e lipídios, nutrientes requeridos em maiores quantidades pelo organismo.
- (B) Vitaminas, minerais e água, substâncias reguladoras essenciais ao metabolismo celular.
- (C) Aminoácidos, ácidos graxos e monossacarídeos, compostos finais do processo digestivo.
- (D) Fibras alimentares, compostos bioativos e antioxidantes, elementos não energéticos da dieta.
- (E) Sais minerais, vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis, micronutrientes dietéticos.

| Questão 05

“Os acidentes em ambientes gastronômicos podem variar de cortes e queimaduras a episódios de engasgamento, exigindo que a equipe esteja preparada para realizar intervenções imediatas que minimizem danos até a chegada do suporte médico especializado.”

AMERICAN HEART ASSOCIATION. Diretrizes de Atendimento Cardiovascular de Emergência. 2020

Diante de um quadro de obstrução grave das vias aéreas por corpo estranho, em um adulto consciente, a conduta prioritária para a desobstrução consiste em

- (A) aplicar ventilação artificial por meio da técnica de boca a boca.
- (B) ofertar imediatamente de líquidos mornos para facilitar a deglutição do item.
- (C) realizar de compressões abdominais vigorosas (Manobra de Heimlich).
- (D) executar golpes leves na região das costas com a vítima sentada.
- (E) tentar a retirada manual do objeto utilizando o dedo em gancho.

| Questão 06

“A escolha adequada dos utensílios e instrumentos de cozinha é determinante para a eficiência operacional, a padronização das preparações e a segurança microbiológica, devendo o material ser resistente, inócuo e de fácil higienização.”

ARAÚJO, W. M. C. et al. Alquimia dos Alimentos. Brasília: Editora Senac, 2007

No que se refere à utilização técnica de instrumentos para o controle de porcionamento e medição, a precisão na execução de receitas padronizadas depende da(o)

- (A) adoção de recipientes domésticos sem graduação para a medição de líquidos.
- (B) utilização de colheres e xícaras medidas de capacidade padrão aferida.
- (C) emprego de balanças mecânicas descalibradas para a pesagem de insumos.
- (D) uso de facas de lâmina romba para garantir a uniformidade do corte final.
- (E) aplicação de técnicas de estimativa visual para a definição do per capita.

| Questão 07

De acordo com a literatura gastronômica clássica:

“As bases de cozinha constituem preparações fundamentais que servem de suporte para a elaboração de pratos, conferindo sabor, textura e identidade às produções culinárias.”

ESCF, 2016

Considerando as bases de cozinha, assinale a alternativa que caracteriza corretamente o conjunto formado por preparações estruturantes da culinária clássica e contemporânea.

- (A) Aromatizantes, empregados exclusivamente para finalização estética dos pratos.
- (B) Espessantes, utilizados apenas para aumento do volume das preparações líquidas.
- (C) Fundos, elaborados rapidamente com ingredientes crus e sem cocção prolongada.
- (D) Caldos, preparados sempre com adição de agentes espessantes e condimentos intensos.
- (E) Molhos-mãe, preparações básicas da cozinha clássica que originam molhos derivados e contemporâneos.

| Questão 08

“A cozinha fria, ou Garde Manger, exige domínio técnico sobre a preservação de texturas e sabores em baixas temperaturas, englobando desde a emulsão de mousselines até a complexa produção de charcutaria e terrines.”

THE CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. Garde Manger: a arte e o ofício da cozinha fria. SP: Senac, 2014

No que concerne à execução técnica de uma **mousseline de pescada ou de aves** destinada à composição de uma terrine refinada, a obtenção da textura aveludada e estável depende da(o):

- (A) adição de fibras vegetais insolúveis para garantir a rigidez do conjunto.
- (B) fervura prolongada da proteína antes do processo de trituração mecânica.
- (C) utilização de gorduras hidrogenadas para evitar a sinérese da preparação.
- (D) emprego de farináceos crus com o objetivo de absorver o excesso de soro.
- (E) processamento da proteína resfriada com a incorporação de creme de leite.

| Questão 09

“Auguste Escoffier, ao codificar a cozinha clássica francesa, estabeleceu o sistema de brigadas e a padronização dos molhos-mãe, que servem como base estrutural para a criação de inúmeras derivações na gastronomia mundial.”

ESCOFFIER, A. Le Guide Culinaire. Paris, 1903

Dentro da sistematização das técnicas clássicas, a elaboração do molho Velouté, um dos pilares da culinária francesa, caracteriza-se pela(o)

- (A) utilização de um roux escuro combinado com caldo de carne bovina.
- (B) emprego de gemas de ovos e manteiga clarificada em emulsão quente.
- (C) mistura de um roux claro ou dourado com um fundo claro de ave ou peixe.
- (D) cozimento prolongado de tomates frescos com base de gordura de porco.
- (E) redução de leite integral espessado com uma cebola piqué e cravo-da-índia.

| Questão 10

Segundo a literatura de eventos gastronômicos:

“O leiaute físico é elemento estratégico para a organização do espaço, pois influencia o fluxo de pessoas, a funcionalidade do serviço e a segurança alimentar durante o evento.”

MATIAS, 2019

Considerando os eventos gastronômicos e a identificação do leiaute físico, assinale a alternativa que caracteriza corretamente o tipo de organização espacial voltado à circulação contínua e ao autosserviço.

- (A) Leiaute em banquete, caracterizado por mesas fixas e serviço centralizado aos convidados.
- (B) Leiaute em buffet, estruturado com ilhas de serviço que facilitam o fluxo e a autonomia dos participantes.
- (C) Leiaute em auditório, organizado com fileiras voltadas para um ponto focal único.
- (D) Leiaute em sala de aula, disposto com mesas alinhadas e foco em atividades formativas.
- (E) Leiaute em coquetel, definido pela ausência de pontos fixos de distribuição de alimentos.

| Questão 11

“A elaboração de cardápios é uma das atividades mais complexas do nutricionista, pois exige a conciliação de custos, disponibilidade de equipamentos, aceitabilidade dos comensais e harmonia nutricional entre os componentes da refeição.”

TEIXEIRA, S. et al. Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição. RJ: Elsevier, 2007

No planejamento de um cardápio equilibrado, para garantir a variedade sensorial e o aporte adequado de micronutrientes, deve-se priorizar a

- (A) oferta de guarnições que possuam o mesmo método de cocção do prato base.
- (B) repetição frequente de preparações fritas para elevar o valor energético total.
- (C) utilização de alimentos com cores e texturas semelhantes em uma mesma linha.
- (D) intercalação de cores, sabores e consistências distintas entre as preparações.
- (E) exclusão de vegetais crus para reduzir o tempo de manipulação no pré-preparo.

| Questão 12

De acordo com a literatura especializada:

“O planejamento de ambientes gastronômicos deve integrar aspectos funcionais, ergonômicos e sanitários, assegurando eficiência operacional, conforto ao usuário e segurança alimentar.”

TEIXEIRA et al., 2010

Considerando o planejamento de ambientes gastronômicos, assinale a alternativa que corresponde ao princípio essencial para a organização física desses espaços.

- (A) Definição do layout com base exclusivamente na estética e na identidade visual do empreendimento.
- (B) Disposição dos equipamentos priorizando apenas a ocupação total da área disponível.
- (C) Organização dos setores conforme o fluxo racional de produção, evitando cruzamentos e retrabalhos.
- (D) Ampliação das áreas de atendimento em detrimento dos espaços operacionais internos.
- (E) Concentração das atividades em um único ambiente, visando redução de custos estruturais.

| Questão 13

“A cozinha brasileira é o resultado de um amálgama cultural complexo, onde as técnicas europeias de cocção foram adaptadas aos ingredientes nativos e às tradições trazidas pelos povos escravizados, consolidando preparações que variam drasticamente conforme as características geográficas e climáticas de cada região.”

CASCUDO, L. C. História da Alimentação no Brasil. 4. ed. São Paulo: Global, 2011

No contexto da regionalidade culinária do Brasil, a utilização marcante do tucupi e do jambu em preparações icônicas é uma característica da(o)

- (A) cozinha do Centro-Oeste, baseada no aproveitamento dos frutos típicos do Cerrado.
- (B) gastronomia da região Norte, fundamentada na biodiversidade da floresta Amazônica.
- (C) culinária do Sudeste, influenciada pela herança tropeira e pelo ciclo do café paulista.
- (D) receituário do Nordeste, pautado no uso de azeite de dendê e de frutos do mar locais.
- (E) cardápio da região Sul, estruturado no consumo de carnes assadas e no pinhão nativo.

| Questão 14

Segundo Dornelas (2021):

“O empreendedorismo no mercado de alimentos e bebidas exige planejamento, conhecimento do consumidor, adequação às normas sanitárias e capacidade de inovação para garantir competitividade e sustentabilidade do negócio.”

Considerando o empreendedorismo no mercado de alimentos e bebidas, assinale a alternativa que representa corretamente ao fator estratégico essencial para a consolidação de um empreendimento nesse setor.

- (A) Definição do cardápio baseada exclusivamente nas preferências pessoais do empreendedor.
- (B) Redução de custos por meio da flexibilização das exigências higiênico-sanitárias.
- (C) Ampliação do negócio sem análise prévia da viabilidade econômica e operacional.
- (D) Adoção de práticas improvisadas de gestão, priorizando resultados imediatos.
- (E) Elaboração de plano de negócios que considere mercado, legislação, custos e perfil do público-alvo.

| Questão 15

“O uso de bebidas alcoólicas na culinária vai além da aromatização, pois o álcool e a acidez presentes no vinho ou na cerveja atuam na desnaturação proteica e na extração de compostos lipossolúveis, enquanto a harmonização à mesa busca o equilíbrio entre o peso da proteína e a estrutura da bebida escolhida.”

MCGEE, H. Comida & Cozinha: Ciência e Cultura da Culinária. São Paulo: Martins Fontes, 2014

No planejamento de uma preparação, que utiliza a bebida como ingrediente ou acompanhamento, a diretriz técnica correta para a garantia da qualidade é a(o)

- (A) emprego de vinhos brancos tânicos em marinadas para carnes de caça.
- (B) seleção de cervejas do tipo *Pilsen* para o cozimento de carnes vermelhas.
- (C) uso de destilados de alto teor alcoólico em molhos para carnes brancas.
- (D) escolha de vinhos tintos leves para harmonizar com carnes de caça fortes.
- (E) utilização de vinhos tintos encorpados para o braseado de carnes vermelhas.

| Questão 16

Segundo a literatura gastronômica:

“A utilização de bebidas como ingredientes e a harmonização adequada com preparações culinárias devem considerar intensidade de sabores, textura e equilíbrio sensorial, a fim de potencializar a experiência do consumo.”

SEBESS, 2018

Considerando as técnicas de composição de pratos utilizando bebidas como ingrediente e a harmonização das preparações com diferentes tipos de bebidas, no caso específico do queijo, assinale a alternativa que indica corretamente ao princípio básico de harmonização.

- (A) Combinação de queijos suaves com bebidas alcoólicas de alta graduação e sabores intensos.
- (B) Associação de queijos de sabor marcante com bebidas igualmente intensas, buscando equilíbrio sensorial.
- (C) Utilização exclusiva de bebidas doces na elaboração de preparações com qualquer tipo de queijo.
- (D) Substituição de bebidas por água nas receitas, a fim de preservar o sabor original do ingrediente.
- (E) Harmonização baseada apenas na temperatura de serviço, desconsiderando aroma e textura.

| Questão 17

“A análise sensorial é uma disciplina científica utilizada para evocar, medir, analisar e interpretar reações às características dos alimentos e materiais, conforme percebidas pelos sentidos da visão, olfato, paladar, tato e audição.”

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. SP: IAL, 2008

No processo de degustação técnica, para garantir a precisão na identificação de atributos sápidos e evitar a fadiga sensorial do avaliador, as normas recomendam a

- (A) utilização de amostras em temperaturas extremas para realçar o sabor.
- (B) ingestão de alimentos condimentados nos intervalos entre as análises.
- (C) neutralização do paladar com água mineral ou bolacha água e sal.
- (D) realização da avaliação em ambientes com forte iluminação colorida.
- (E) exposição prolongada do degustador a odores intensos de perfumes.

| Questão 18

“A harmonização entre queijos e bebidas baseia-se no equilíbrio entre a intensidade de sabor, o teor de gordura, a acidez e a estrutura tânica, buscando um complemento sensorial onde nenhum dos elementos se sobreponha ao outro.”

PUCKETTE, M.; HAMMACK, J. Wine Folly: O Guia Essencial do Vinho. RJ: Intrínseca, 2016

No planejamento de uma tábua de degustação ou na composição de pratos que utilizam queijos de mofo azul, como o Roquefort ou Gorgonzola, a diretriz técnica recomendada é a(o)

- (A) combinação com vinhos brancos secos de alta acidez e baixo corpo.
- (B) associação com cervejas do tipo Pilsen por sua leveza e refrescância.
- (C) utilização de vinhos tintos jovens e ricos em taninos muito agressivos.
- (D) acompanhamento por vinhos doces licorosos para contrastar o salgado.
- (E) serviço conjunto com bebidas destiladas neutras de alto teor alcoólico.

| Questão 19

Segundo a historiografia da alimentação:

“A confeitaria e a panificação evoluíram a partir de práticas artesanais antigas, sendo profundamente influenciadas por transformações sociais, tecnológicas e culturais ao longo do tempo”

FLANDRIN; MONTANARI, 2018

Considerando a história da confeitaria e da panificação, assinale a alternativa que identifica corretamente o marco histórico relevante para a consolidação dessas áreas na culinária ocidental.

- (A) Surgimento do açúcar refinado durante a Revolução Industrial, restrito ao consumo popular imediato.
- (B) Utilização do fermento biológico apenas na Idade Média, sem influência nas técnicas modernas.
- (C) Separação entre confeitaria e panificação ainda na Antiguidade Clássica, com técnicas independentes.
- (D) Introdução do forno doméstico somente no século XX, como fator inicial da produção de pães.
- (E) Desenvolvimento da confeitaria francesa entre os séculos XVII e XVIII, com sistematização de técnicas e receitas.

| Questão 20

De acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária:

“A contaminação cruzada ocorre quando microrganismos ou substâncias indesejáveis são transferidos de um alimento, superfície ou manipulador para outro, representando risco à segurança dos alimentos.”

BRASIL, ANVISA

Considerando a contaminação cruzada dos alimentos, assinale a alternativa que corresponde ao procedimento correto para sua prevenção durante a manipulação.

- (A) Utilização do mesmo utensílio para alimentos crus e cozidos, desde que haja limpeza ao final do preparo.
- (B) Separação física e operacional entre alimentos crus e prontos, com uso de utensílios exclusivos para cada etapa.
- (C) Armazenamento conjunto de alimentos crus e preparados, quando mantidos sob refrigeração adequada.
- (D) Higienização das mãos apenas no início das atividades, evitando interrupções no fluxo de trabalho.
- (E) Manipulação simultânea de diferentes alimentos, priorizando a agilidade do serviço.

| Questão 21

“O sucesso de um evento gastronômico depende da sincronia absoluta entre a brigada de cozinha e a equipe de salão, exigindo que a comunicação seja fluida e que cada membro compreenda seu papel dentro da hierarquia estabelecida para evitar gargalos operacionais.”

DOMENE, S. M. A. Técnica Dietética: Teoria e Aplicações. 2. ed. RJ: Guanabara Koogan, 2018

No âmbito do trabalho em equipe em grandes eventos, a coordenação eficiente das tarefas e o cumprimento dos prazos de entrega dos pratos fundamentam-se na

- (A) observância da hierarquia e das atribuições de cada praça de trabalho.
- (B) autonomia plena dos auxiliares para alterar as receitas durante o serviço.
- (C) centralização de todas as decisões técnicas exclusivamente no setor de compras.
- (D) delegação de responsabilidades críticas para membros sem o devido treinamento.
- (E) priorização de interesses individuais em detrimento do cronograma do evento.

| Questão 22

De acordo com estudiosos da área:

“A evolução tecnológica aplicada à gastronomia modificou profundamente as técnicas de preparo, conservação e apresentação dos alimentos, influenciando tanto a produção quanto o consumo alimentar.”

MCGEE, 2014

Considerando a evolução tecnológica e gastronômica, assinale a alternativa que identifica corretamente o impacto relevante dessa evolução nas práticas culinárias contemporâneas.

- (A) Incorporação de equipamentos e técnicas que ampliaram o controle de temperatura, tempo e segurança no preparo dos alimentos.
- (B) Substituição completa das técnicas tradicionais por processos industriais padronizados e sem identidade cultural.
- (C) Eliminação da necessidade de conhecimento técnico dos profissionais em função da automação total das cozinhas.
- (D) Restrição do acesso às inovações tecnológicas apenas aos grandes estabelecimentos de alta gastronomia.
- (E) Redução da diversidade culinária em razão da uniformização global dos métodos de preparo.

| Questão 23

Com base nas recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde, 2014) para a promoção de uma alimentação adequada e saudável, deve-se priorizar a(o)

- (A) substituição de refeições caseiras por produtos prontos para o consumo imediato.
- (B) utilização de alimentos ultraprocessados como base da estrutura dietética diária.
- (C) consumo de óleos, gorduras, sal e açúcar em quantidades ilimitadas no preparo.
- (D) escolha de produtos que contenham cinco ou mais ingredientes em sua composição.
- (E) base da alimentação composta por alimentos de origem vegetal e variados(as).

| Questão 24

Conforme estabelece a legislação trabalhista brasileira:

“A Comissão Interna de Prevenção de Acidentes tem como objetivo a prevenção de acidentes e doenças decorrentes do trabalho, de modo a tornar compatível permanentemente o trabalho com a preservação da vida e a promoção da saúde do trabalhador.”

BRASIL, Ministério do Trabalho

Considerando a Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), assinale a alternativa que corresponde corretamente à finalidade principal dessa comissão no ambiente de trabalho.

- (A) Fiscalização punitiva das condutas individuais dos trabalhadores durante a jornada laboral.
- (B) Atuação preventiva na identificação de riscos e proposição de medidas para a segurança e saúde no trabalho.
- (C) Substituição dos serviços especializados em engenharia e medicina do trabalho da empresa.
- (D) Representação exclusiva dos interesses da empresa junto aos órgãos fiscalizadores.
- (E) Aplicação direta de sanções disciplinares aos empregados em situação de risco ocupacional.

| Questão 25

“O domínio das técnicas de corte em hortaliças é essencial para garantir a uniformidade da cocção, a padronização estética das preparações e a preservação das propriedades sensoriais dos alimentos, variando as dimensões conforme a finalidade culinária.”

PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. 4. ed. SP: Manole, 2014

Na culinária profissional, o corte clássico caracterizado por bastonetes finos e uniformes, com dimensões aproximadas de 3mm x 3mm x 6cm, denomina-se

- (A) *brunoise*, sendo obtido a partir de cubos minúsculos e regulares.
- (B) *chiffonnade*, consistindo em tiras largas aplicadas em folhas densas.
- (C) *paysanne*, apresentando formatos irregulares como losangos e fatias.
- (D) *julienne*, constituindo a base para a derivação de cortes em cubos.
- (E) *mirepoix*, definindo-se por uma mistura grosseira de vegetais diversos.

| Questão 26

“A escolha do material das panelas em unidades de alimentação deve considerar não apenas a condutividade térmica e a durabilidade, mas também a estabilidade química do material, visando impedir a migração de metais pesados ou resíduos tóxicos para os alimentos durante o processamento térmico.”

ARAÚJO, W. M. C. et al. Alquimia dos Alimentos. Brasília: Editora Senac, 2007

Sob a ótica da segurança sanitária e do desempenho técnico, a aquisição de panelas fabricadas em aço inoxidável é recomendada pela

- (A) elevada porosidade da superfície que facilita a absorção de sabores.
- (B) alta resistência à corrosão e ausência de porosidade em sua estrutura.
- (C) baixa durabilidade mecânica frente ao uso constante em cozinhas.
- (D) excessiva liberação de íons ferro em preparações com pH muito ácido.
- (E) reduzida capacidade de suportar variações bruscas de temperatura.

| Questão 27

De acordo com os estudos sobre alimentação regional brasileira:

“A culinária do Nordeste reflete a interação entre fatores históricos, climáticos e culturais, expressando identidade, resistência e adaptação por meio de seus alimentos e modos de preparo”

CASCUDO, 2011

Sobre a tradição, a cultura e os hábitos alimentares da região Nordeste, assinale a alternativa correta da característica marcante dessa culinária.

- (A) Utilização de ingredientes locais, como mandioca, milho e carne-seca, associada a práticas alimentares herdadas de povos indígenas, africanos e europeus.
- (B) Predominância de produtos ultraprocessados introduzidos recentemente, substituindo preparações tradicionais regionais.
- (C) Padronização dos hábitos alimentares em todos os estados, sem variações culturais ou climáticas.
- (D) Exclusividade do consumo de pescados em toda a região, independentemente da localização geográfica.
- (E) Substituição progressiva das receitas típicas por preparações internacionais sem adaptação local.

| Questão 28

Segundo a literatura de panificação:

“Os diferentes tipos de fermento e processos fermentativos influenciam diretamente a estrutura, o volume, o sabor e a textura dos pães, sendo determinantes para a qualidade final do produto.”

CALVEL, 2015

Sobre os tipos de fermento, os processos de fermentação e suas aplicabilidades na produção de pães, assinale a alternativa correta sobre o processo amplamente utilizado na panificação artesanal e industrial.

- (A) Fermentação química, caracterizada pela ação de microrganismos vivos que produzem gás carbônico lentamente.
- (B) Fermentação alcoólica espontânea, realizada exclusivamente por reações químicas sem liberação de gases.
- (C) Fermentação biológica, promovida por leveduras que convertem açúcares em gás carbônico e álcool.
- (D) Fermentação física, obtida apenas pela incorporação mecânica de ar durante a mistura da massa.
- (E) Fermentação enzimática, aplicada somente em produtos isentos de farinha de trigo.

| Questão 29

Segundo autores da área de gestão em hospitalidade:

“O planejamento é um processo sistemático que orienta a tomada de decisões, permitindo organizar recursos, antecipar problemas e alcançar objetivos de forma eficiente em empreendimentos hoteleiros e de alimentação”

TEIXEIRA et al., 2010

Sobre a definição de planejamento com foco em empreendimentos hoteleiros e restaurantes, assinale a alternativa correspondente ao conceito que melhor representa esse processo.

- (A) Execução imediata das atividades operacionais, priorizando respostas rápidas às demandas do dia a dia.
- (B) Adaptação informal das rotinas de trabalho, baseada exclusivamente na experiência prática dos gestores.
- (C) Processo contínuo de definição de objetivos, estratégias e ações, alinhado aos recursos e ao mercado de atuação.
- (D) Controle financeiro restrito à redução de custos, sem integração com metas operacionais e de qualidade.
- (E) Organização das atividades apenas após o início do funcionamento do empreendimento.

| Questão 30

Durante o processo de panificação, a etapa de fermentação é fundamental para o desenvolvimento das características do pão. Sobre as técnicas envolvidas nessa etapa, assinale a alternativa correta:

- (A) A fermentação ocorre exclusivamente devido à ação de bactérias lácticas, responsáveis pela produção de gás carbônico.
- (B) O aumento da temperatura durante a fermentação sempre melhora a qualidade do pão, pois acelera a atividade das leveduras.
- (C) A fermentação adequada contribui para o desenvolvimento de sabor, textura e volume do pão.
- (D) O sal não interfere no processo de fermentação, sendo utilizado apenas para ajuste de sabor.
- (E) A fermentação não influencia a estrutura do glúten, apenas o volume final do pão.

FOLHA DE RESPOSTAS INTERMEDIÁRIAS

Prezado(a) candidato(a),

1. Responda a todas as questões contidas neste caderno e, se desejar, transcreva as alternativas assinaladas para esta Folha de Respostas Intermediária.
2. Não deixe questões em branco.
3. Marque com cuidado e assinale apenas uma resposta para cada questão.
4. **Transcreva todas as alternativas para a Folha de Respostas Definitiva, utilizando caneta esferográfica de tinta preta ou azul, conforme o modelo a seguir:**

☐ A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E

PROVA (30 RESPOSTAS)

RESPOSTAS de 01 a 10

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

RESPOSTAS de 11 a 20

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

RESPOSTAS de 21 a 30

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