



enade2022
Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes

18

TECNOLOGIA EM
GASTRONOMIA

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 do 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	01 a 08	60%	
Componente Específico: Discursivas	D3 a D5	15%	75%
Componente Específico: Objetivas	09 a 35	85%	
Questionário de Percepção da Prova	01 a 09	-	-

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, no **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. A prova terá duração de quatro horas. Lembre-se de reservar um período para transcrição das respostas para o **CARTÃO-RESPOSTA**.
8. Ao terminar a prova, acene para o Chefe de Sala e aguarde-o em sua carteira. Ele então irá proceder à 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 por, no mínimo, uma hora a partir do início da prova e só poderá levar este Caderno quando faltarem 30 minutos para o término da prova.

QUESTÃO DISCURSIVA 01

TEXTO 1

A Fiocruz é uma instituição de ciência, saúde e educação, vinculada ao Ministério da Saúde, que completou 120 anos. Com várias ações de pesquisa, de desenvolvimento de tecnologias, de produção de vacinas e medicamentos, a Fiocruz se dedica a enfrentar grandes desafios sanitários. Seu trabalho é fundamental para pensarmos em um país com mais justiça e equidade.

Disponível em: <https://www.anped.org.br/News/sbpc-divulga-manifesto-em-defesa-da-educacao-da-ciencia-eda-democracia>. Acesso em: 8 ago. 2022 (adaptado).

TEXTO 2

Com a pandemia do novo coronavírus, intensificaram-se as dificuldades e limitações físicas, orçamentárias e estruturais para a pesquisa científica. Durante o período de isolamento social, com o fechamento das salas de aula e dos laboratórios, as universidades, com seus professores, acadêmicos e funcionários, precisaram se reinventar. O fazer ciência é um processo complexo que envolve pesquisadores, acadêmicos, estrutura física, horas de dedicação, testes, erros e acertos. Muitas vezes, é preciso também recomeçar, buscar novas metodologias, olhar o resultado por outro viés e reaprender a ler o que se descobriu. Por tudo isso, a pesquisa não é algo que se faz da noite para o dia, e produzi-la é ainda mais desafiador.

Disponível em: <https://www.upf.br>. Acesso em: 6 jun. 2022 (adaptado).

TEXTO 3

A tabela a seguir apresenta a variação do orçamento federal nos anos de 2020 e 2021.

Pasta	Orçamento Federal em 2021 (em bilhões de R\$)	Variação (2020 - 2021)
Agricultura	10,42	– 0,2%
Cidadania	103,9	+ 22,1%
Ciência, Tecnologia e Inovações	8,36	– 28,7%
Defesa	65,33	– 9,8%
Desenvolvimento Regional	10,68	+ 23,6%
Economia	569,49	– 4,6%
Educação	74,56	– 27,1%
Infraestrutura	17,29	– 8,1%
Justiça e Segurança Pública	11,46	– 11,7%
Meio Ambiente	2	– 25,1%
Minas e Energia	8,94	+ 44,2%
Mulher, Família e Direitos Humanos	0,52	+ 44,4%
Relações Exteriores	1,97	– 17,2%
Saúde	136,23	+ 4,8%
Turismo	1,73	– 5,5%

PLOA – PLN 28/2020, com as alterações do Congresso Nacional e Consultoria de Orçamento do Senado Federal. Agência Senado.

Com base nas informações dos textos e da tabela apresentados e considerando o contexto da pandemia de Covid-19, faça o que se pede nos itens a seguir.

- a) Discuta por que os investimentos públicos em educação, ciência, tecnologia e inovação são estratégicos e contribuem para o desenvolvimento científico de um país. (valor: 5,0 pontos)
- b) Explique como o fomento público ao desenvolvimento científico pode atender à justiça social e à equidade, em contextos como o da pandemia de Covid-19. (valor: 5,0 pontos)

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

Área livre



QUESTÃO DISCURSIVA 02

O patriarcado (ou dominação masculina) é composto por diferentes estruturas que se conectam na reprodução das desvantagens e da vulnerabilidade das mulheres nas sociedades contemporâneas. A violência sexual é uma delas; a exclusão política é outra. Embora essas não esgotem todas as estruturas de dominação, são elas que, em conjunto com a divisão sexual do trabalho, são mais determinantes. Ambas se alimentam e, ao mesmo tempo, ativam estereótipos de gênero em que o feminino convencional está associado à domesticidade e à aceitação, pelas mulheres, da autoridade masculina.

Algumas farsas ocupam papel importante na justificação da violência contra as mulheres, tanto na violência da exclusão política quanto na sexual. Uma dessas farsas é a de que as mulheres não se interessam pela política. Nesse sentido, estaríamos diante da autoexclusão. A outra é que as mulheres seriam as culpadas pela violência sexual que sofrem sistematicamente. Aqui, o problema seria que elas estão onde não deveriam estar, se vestem como não deveriam, isto é, se comportam *como se fossem* livres.

BIROLI, F. **Mulheres, política e violência**. Disponível em: <https://blogdaboitempo.com.br>. Acesso em: 18 jul. 2022 (adaptado).

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

- a) Discorra sobre a relação entre o patriarcado estrutural e a desigualdade entre homens e mulheres. (valor: 5,0 pontos)
- b) Proponha duas ações do Estado para o enfrentamento dos diferentes tipos de violência contra a mulher. (valor: 5,0 pontos)

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

Área livre

QUESTÃO 01

TEXTO 1

A democracia representativa exige, para o seu funcionamento, um conjunto de características, as quais podem ser compreendidas como instituições. São elas: Funcionários eleitos; Eleições livres, justas e frequentes; Sufrágio inclusivo; Direito de concorrer a cargos eletivos; Liberdade de expressão; Fontes de informação diversificadas; Autonomia para as associações. Entre as categorias mencionadas, destacam-se duas como pilares do regime democrático.

Liberdade de expressão: os cidadãos têm o direito de se expressar, sem o perigo de punições severas, quanto aos assuntos políticos de uma forma geral, o que inclui a liberdade de criticar os funcionários do governo, o governo em si, o regime, a ordem socioeconômica e a ideologia dominante.

Fontes de informação diversificadas: os cidadãos têm o direito de buscar fontes de informação, alternativas, diversificadas e independentes. Ademais, a existência de fontes de informação alternativa deve ser protegida por lei.

DAHL, R. A. Sobre a democracia, EDU: UnB, 2001 (adaptado).

TEXTO 2

Embora os regimes políticos possam ser derrubados e as ideologias criticadas e destituídas de sua legitimidade, por trás de um regime e de sua ideologia há sempre um modo de pensar e de sentir, uma série de hábitos culturais, uma nebulosa de instintos obscuros e de pulsões insondáveis.

ECO, U. O Fascismo Eterno. *In*: Cinco Escritos Morais. Editora Record: Rio de Janeiro, 2002 (adaptado).

TEXTO 3

A figura a seguir exemplifica algumas condutas que, segundo Umberto Eco, podem ser consideradas contraditórias aos princípios democráticos.



Disponível em: <https://www.facebook.com/EditoraRecord/photos>. Acesso em: 18 ago. 2022 (adaptado).

- Com base na concepção de regimes políticos, abordada pelos autores, avalie as afirmações a seguir.
- I. A democracia é o sistema que se propõe a assegurar aos seus cidadãos uma liberdade pessoal mais ampla do que outros modelos.
 - II. A liberdade de expressão no sistema democrático garante que a manifestação de um agente político e de um cidadão possuam repercussões equivalentes.
 - III. As *fake news* são manifestações relacionadas à categoria de fontes de informação diversificadas e podem ser utilizadas como estratégia para fragilizar o sistema democrático de governo.
 - IV. O direito à liberdade de expressão permite a emissão de opinião crítica e discursos contrários à democracia e aos direitos humanos.

É correto apenas o que se afirma em

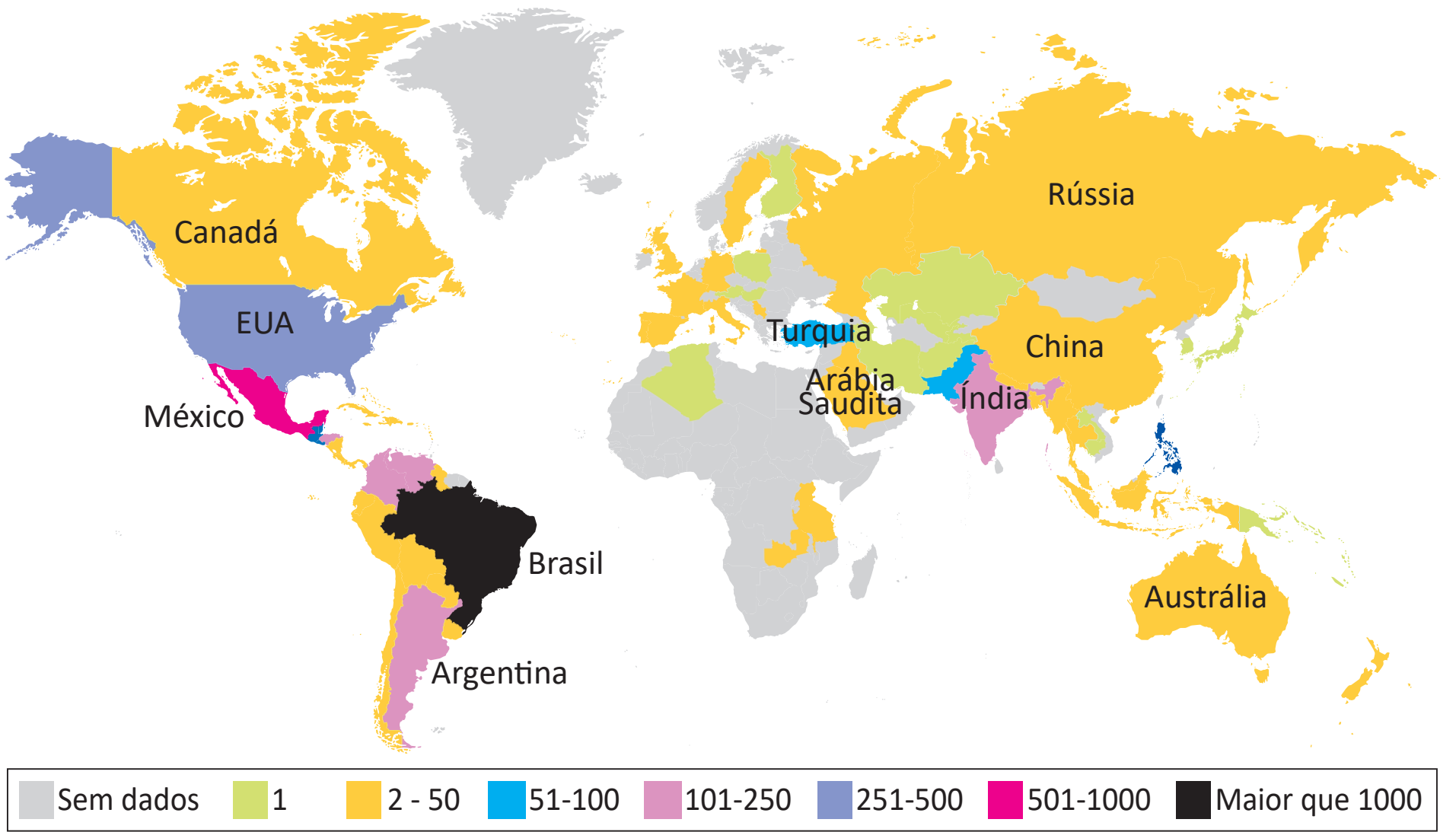
- A** I e II.
- B** I e III.
- C** II e IV.
- D** I, III e IV.
- E** II, III e IV.

QUESTÃO 02

TEXTO 1

Dados do levantamento feito pelo *TransgenderEurope* (TGEU) mostram que o Brasil permaneceu pelo 13º ano consecutivo como o país que mais mata pessoas transgêneros.

Mortes de Transgêneros - Por Países de 2008 a 2021 (Números Absolutos)

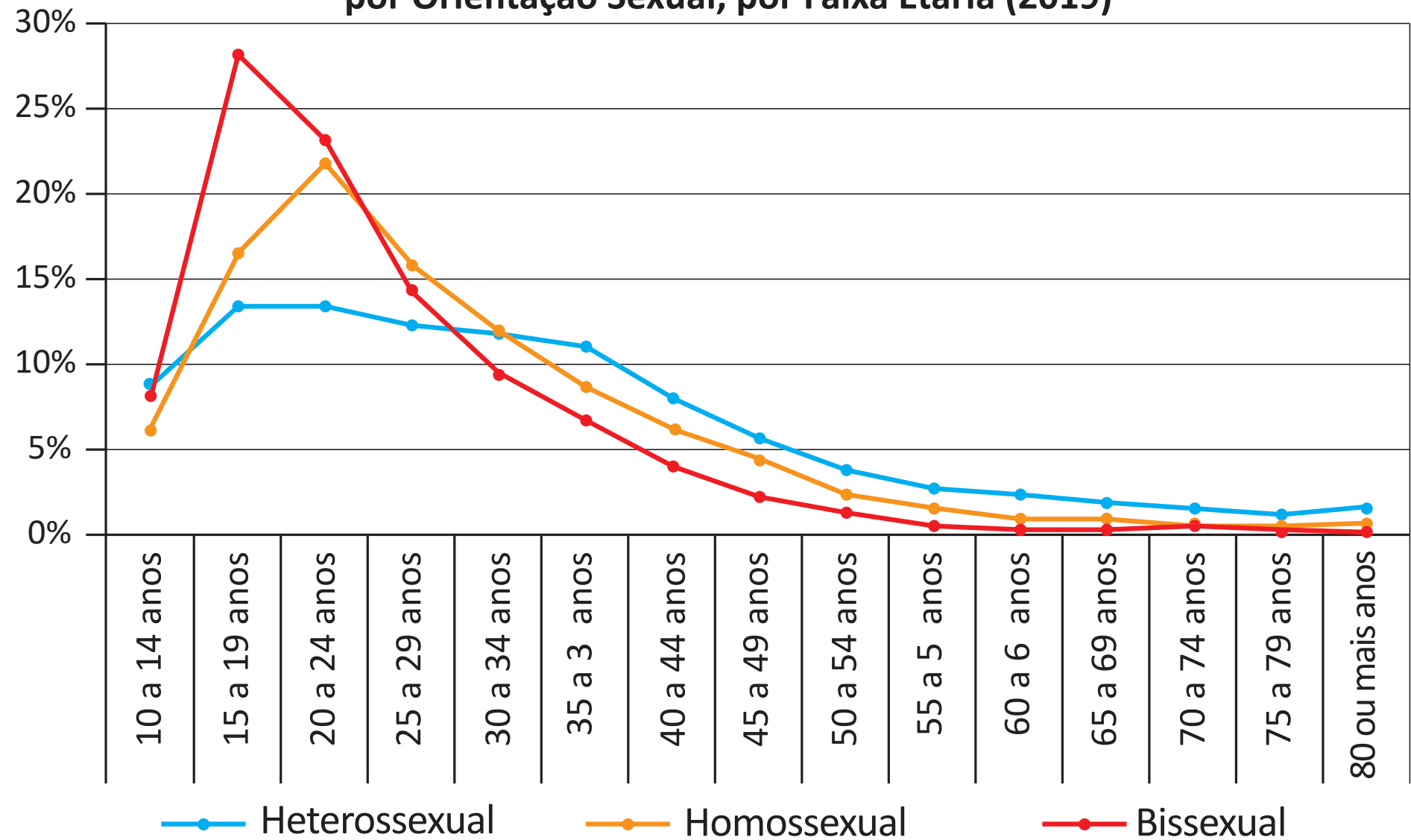


TRANSGENDER EUROPE (TGEU). Disponível em: <https://transrespect.org>. Acesso em: 5 jul. 2022 (adaptado).

TEXTO 2

De acordo com dados do Sistema de Informação de Agravos de Notificação (Sinan), do Ministério da Saúde, houve um crescimento bruto de 5% nas violências contra homossexuais e 37,1% nas violências contra bissexuais, passando de 4 855 registros em 2018 para 5 330 em 2019. No gráfico a seguir são apresentados os dados percentuais de casos notificados em 2019, de acordo com a orientação sexual das vítimas de violência.

Brasil: Perfil de Pessoas Homossexuais e Bissexuais Vítimas de Violência, por Orientação Sexual, por Faixa Etária (2019)



CERQUEIRA, D. *et al.* **Atlas da Violência 2021**. São Paulo: FBSP/IPEA, 2021.

Considerando as informações apresentadas no mapa e no gráfico, bem como a situação social dos grupos LGBTQIAPN+, avalie as afirmações a seguir.

- I. Os discursos e as práticas contra a diversidade sexual e de gênero são incompatíveis com as premissas éticas e dos direitos humanos que regem as sociedades democráticas.
- II. A violência contra os grupos LGBTQIAPN+ é histórica, simbólica, psicológica e física, ocorrendo em razão de estereótipos e estigmas vigentes na sociedade e por meio de repressões e abusos.
- III. A partir dos 40 anos de idade, há uma maior incidência de violência sobre pessoas heterossexuais em relação aos outros grupos, o que indica que a vulnerabilidade independe da orientação sexual.
- IV. O Brasil é o país onde se identifica o maior número de mortes de pessoas *trans* entre os países analisados, situação que revela a necessidade de uma política pública mais assertiva de combate aos crimes cometidos contra os grupos LGBTQIAPN+.

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.

QUESTÃO 03

Em 2019, a violência armada foi três vezes maior para a população negra, em comparação com a não negra, tanto para a população geral quanto para o grupo jovem (entre 15 e 29 anos de idade). Quanto à taxa de mortalidade por 100 mil habitantes no grupo de pessoas com até 14 anos de idade, destaca-se, da mesma forma, a desigualdade na vitimização de crianças e adolescentes negros por agressão com arma de fogo, com taxa 3,6 vezes maior do que a de não negros em 2019.

INSTITUTO SOU DA PAZ. **Violência armada e racismo**: o papel da arma de fogo na desigualdade racial. Disponível em: <https://soudapaz.org>. Acesso em: 6 jul. 2022 (adaptado).

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

- I. O fator racial é um importante condicionante na análise de dados relativos a homicídios e violência no Brasil na população de adolescentes e jovens.

PORQUE

- II. A população negra sofre mais violência do que a população não negra, em razão do racismo estrutural existente no país, além de outras vulnerabilidades sociais associadas a essa forma de preconceito.

A respeito dessas asserções, assinale a opção correta.

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

QUESTÃO 04



Foto: Renato Soares. Disponível em: <http://conexaoplaneta.com.br>. Acesso em: 22 ago. 2022 (adaptada).

TEXTO 1

Além de tramitar no Judiciário um processo a respeito do Marco Temporal, há também, na Câmara dos Deputados, um projeto em que se tenta transformar a tese do Marco Temporal em lei. Trata-se do Projeto de Lei n. 490/2007, que determina que devem ter direito às terras consideradas ancestrais somente os povos que as estivessem ocupando no dia da promulgação da Constituição Federal, em 5 de outubro de 1988.

Disponível em: <https://g1.globo.com>. Acesso em: 21 jun. 2022 (adaptado).

TEXTO 2

O assassinato do indigenista Bruno Pereira e do jornalista Dom Phillips expôs ao mundo a importância da demarcação dos territórios indígenas, assegurada pela Constituição Federal de 1988. Os territórios indígenas, além de preservarem identidades, modos de vida, tradições e culturas desses povos, também são fundamentais para a preservação ambiental. Eles contribuem para conter as emissões de gases de efeito estufa, promover a biodiversidade e potencializar sistemas.

Se mantido o critério do Marco Temporal, a guerra fundiária poderá ser intensificada. Os territórios se tornarão zonas de mais conflitos entre fazendeiros, mineradores, garimpeiros, grileiros, produtores rurais, narcotraficantes, comerciantes de peixes, caçadores e madeireiros, o que resultará na morte de indígenas e de defensores da floresta e, por extensão, dos territórios indígenas.

Com base nos textos e na imagem apresentados, avalie as afirmações a seguir.

- I. Os territórios indígenas, com a regulamentação do Marco Temporal, ficarão formalmente protegidos de invasões, e os povos originários poderão manter suas tradições culturais.
- II. As ações de grupos de garimpeiros, de pescadores ilegais, de desmatadores e de alguns setores das atividades agropecuárias vêm confrontando os povos originários em disputas territoriais.
- III. O aumento da criminalidade nos territórios indígenas está associado aos interesses econômicos de exploração insustentável do meio ambiente, como os relacionados aos garimpos ilegais e ao desmatamento de florestas.
- IV. A existência dos movimentos sociais indígenas é essencial para a luta por direitos sociais, culturais e de acesso à terra pelos povos originários, assim como para a preservação do meio ambiente e do modo de vida dos indígenas.
- V. O Estado brasileiro está impedido de intervir nas demarcações de territórios indígenas, em respeito à autonomia, à autogestão e à livre determinação dos povos originários, segundo a Constituição Federal de 1988.

É correto apenas o que se afirma em

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

QUESTÃO 05

Pesquisa realizada pelo Observatório Brasileiro de Políticas Públicas da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) aponta que a população em situação de rua aumentou no Brasil em 2022. De janeiro a maio deste ano, mais de 26 mil novas pessoas nessa situação foram registradas no Cadastro Único (CadÚnico) do Governo Federal. No país, mais de 180 mil pessoas estão registradas no CadÚnico.

Disponível em: <https://g1.globo.com>. Acesso em: 6 jul. 2022 (adaptado).

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

- I. A existência de pessoas em situação de rua no Brasil deriva, sobretudo, das desigualdades sociais oriundas da pandemia de Covid-19.

PORQUE

- II. Um dos efeitos da pandemia de Covid-19 foi a ampliação do número de pessoas em situação de rua no Brasil, o que evidencia a segregação socioespacial das cidades brasileiras.

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 06

Ao final de 2021, cerca de 89,3 milhões de pessoas estavam deslocadas em todo o mundo, em decorrência de violência, perseguições, violações dos direitos humanos ou outros conflitos em seus locais de origem. Esse contingente de deslocamentos forçados já alcançava mais de 100 milhões de pessoas em maio de 2022, sendo motivados por instabilidades como as ocorridas no Afeganistão, em alguns países africanos e nas regiões da Ucrânia ocupadas pela Rússia, além de outros locais onde já perduravam confrontos armados, como, por exemplo, na Síria.

Disponível em: <https://www.acnur.org>. Acesso em: 21 jun. 2022 (adaptado).



Disponível em: <https://operamundi.uol.com.br>. Acesso em 24 de jun. de 2022.

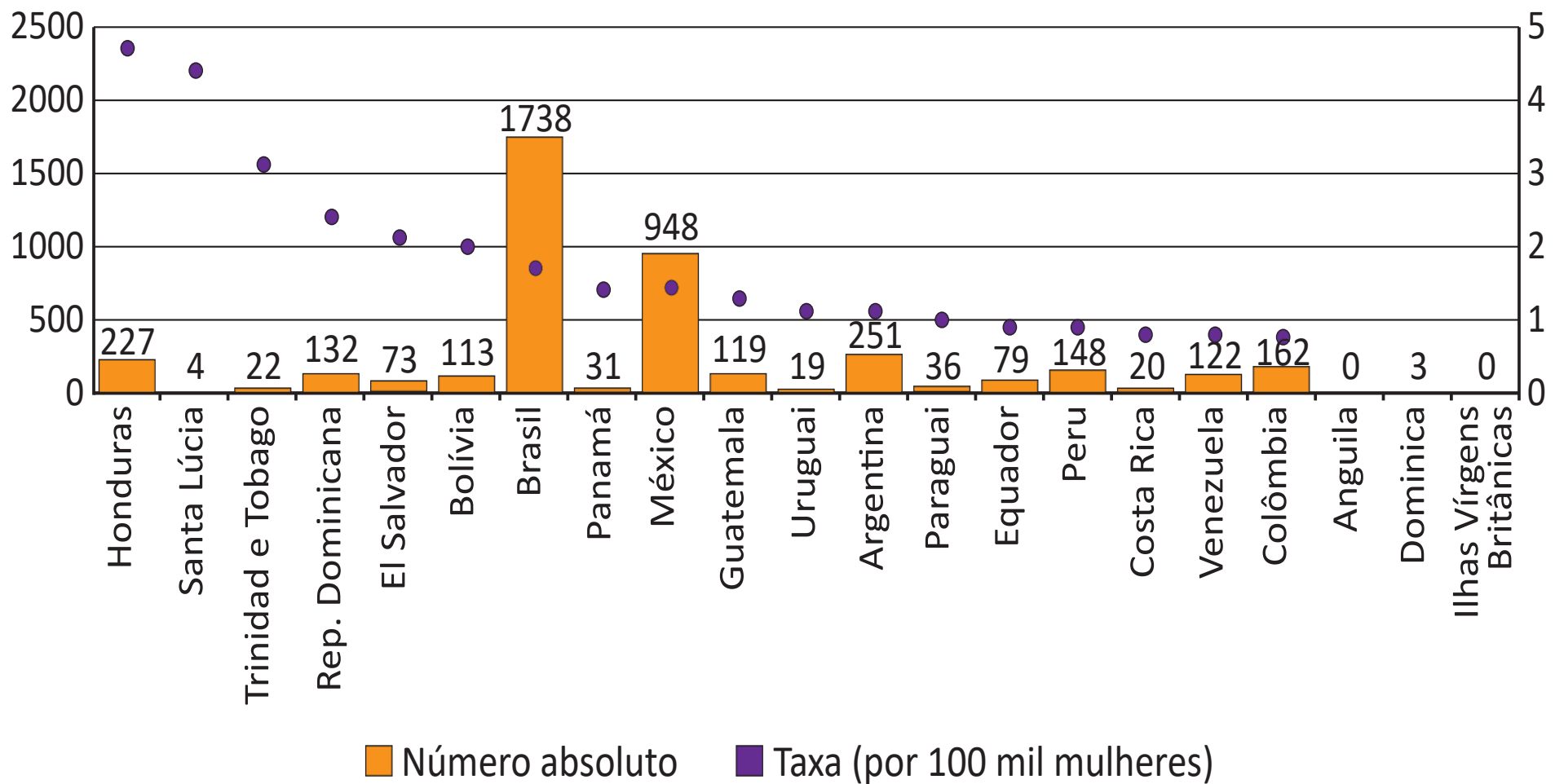
Com relação às atuais migrações internacionais forçadas, assinale a opção correta.

- A** Os interesses em relação ao tipo de tratamento dispensado aos imigrantes no mundo independem de seus países de origem.
- B** A xenofobia, que consiste no preconceito contra estrangeiros, deve-se à falta de normas internacionais para o tratamento de situações de imigração.
- C** Os refugiados são migrantes de países subdesenvolvidos que se deslocam para países centrais do capitalismo global a fim de servir de mão de obra barata.
- D** As migrações internacionais forçadas surgem da globalização econômica, cujos processos são responsáveis pelo aumento do número de refugiados no mundo.
- E** A condição de migrante internacional forçado diferencia-se da condição geral de imigrante na medida em que se refere ao deslocamento motivado por fatores involuntários, que fogem ao controle do migrante e de sua família.

QUESTÃO 07

TEXTO 1

América Latina, Caribe (21 países): Feminicídio ou femicídio (2021)
(Em números absolutos e taxas por 100 mil mulheres)



Disponível em: <https://olg.cepal.org>. Acesso em: 20 abr. 2022.

TEXTO 2

Resultados de pesquisa da Comissão Econômica para a América Latina e o Caribe (CEPAL), vinculada à Organização das Nações Unidas (ONU), apontam que, além do feminicídio íntimo, aquele perpetrado por parceiros ou ex-parceiros da vítima, e do feminicídio sexual sistêmico, em que a vítima é sequestrada e estuprada, há o feminicídio lesbofóbico ou bifóbico, configurado quando a vítima é bissexual ou lésbica e é assassinada porque o agressor entende que deve puni-la por sua orientação sexual.

Disponível em: <http://agenciabrasil.ebc.com.br>. Acesso em: 22 ago. 2022 (adaptado).

A partir do gráfico e das informações do texto, assinale a opção correta.

- A O gráfico apresentado ranqueia os países a partir de um cálculo de proporção e, nessa perspectiva, Santa Lúcia apresenta uma das taxas mais baixas de feminicídio na região.
- B As políticas públicas voltadas às mulheres partem do pressuposto de que elas devem ser as principais responsáveis por sua própria segurança, evitando comportamentos de risco.
- C Os países da América Latina que apresentam as maiores taxas de ocorrência de feminicídios a cada 100 mil mulheres, de acordo com o gráfico apresentado, são Brasil, México e Argentina.
- D As formas de violência que afetam as mulheres são determinadas não somente pela condição sexual e de gênero, mas também por diferenças econômicas, etárias, raciais, culturais e religiosas.
- E O número relativo a cada 100 mil mulheres vítimas de feminicídio no Brasil explica a posição elevada do país no ranking, diferentemente de Honduras, que registra, relativamente, menos ocorrências que o Brasil.

QUESTÃO 08



Grafite: Eduardo Kobra. Foto: Charles Humpreys. São Paulo. Disponível em: <https://www.bbc.com>. Acesso em: 22 ago. 2022.

Inicialmente, a natureza transgressora do grafite foi encarada pelo Estado como vandalismo no espaço público e como um perigo para a conservação da propriedade privada, devendo-se, portanto, combatê-lo. Com o tempo, contudo, essa concepção marginal transformou-se, incidindo em uma valorização aceitável pelo Estado e positiva para a sociedade. Essa transição do grafite, de arte marginal para manifestação artística reconhecida e aceita, tem revelado aspectos importantes não somente para os profissionais do grafite, mas para a sociedade como um todo, pois incorpora a possibilidade de ele ser um produto artístico de valor cultural, econômico e ideológico.

PIRES, E. M.; SANTOS, F. A. A cidade de São Paulo e suas dinâmicas: graffiti, Lei Cidade Limpa e publicidade urbana. **Anais do Museu Paulista**: História e Cultura Material. v. 26, São Paulo, 2018 (adaptado).

Considerando-se o texto e a imagem apresentados, é correto afirmar que o grafite consiste em uma

- Ⓐ expressão popular associada à contestação e, por isso, não é reconhecido como arte.
- Ⓑ expressão convencional de hierarquias consolidadas ao longo do tempo e ainda presentes na sociedade.
- Ⓒ expressão cultural que problematiza os valores e as relações da sociedade com os espaços onde é produzida.
- Ⓓ intervenção urbana que traz prejuízos para a sociedade porque gera conflitos latentes entre diferentes classes sociais.
- Ⓔ intervenção estética realizada com o propósito de embelezamento padronizado dos espaços urbanos pelo uso de cores intensas e contrastantes.

QUESTÃO DISCURSIVA 03

O trabalho de um gastrônomo vai além de produções e criações de pratos que encantam os clientes. É necessário, para esse profissional, o conhecimento das técnicas básicas de cozinha e, principalmente, das normas e das legislações referentes à segurança dos alimentos, as quais contribuem para a manutenção da qualidade, impedindo que fontes contaminantes ou condições ambientais atuem como focos de contaminação. Assim, práticas higiênicas eficientes são necessárias em todas as etapas da cadeia produtiva. Em se tratando de higienização de utensílios e equipamentos, existem duas etapas: limpeza e sanitização.

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

- a) Descreva o objetivo da limpeza e o objetivo da sanitização no ambiente da cozinha, conforme previsto pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária. (valor: 6,0 pontos)
- b) Indique o momento ideal para se realizar a sanitização e apresente dois exemplos de sanitizantes que podem ser utilizados para reduzir a contaminação dentro da cozinha. (valor: 4,0 pontos)

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

Área livre

QUESTÃO DISCURSIVA 04

Para interpretar e executar corretamente uma receita, é preciso conhecer os tipos de cortes clássicos. Ao criar uma receita, o mais importante é ter em mente o porquê de usar esse ou aquele corte. Deve-se considerar não apenas a perfeição das medidas, mas também a uniformidade dos cortes, o melhor aproveitamento do alimento e a sua aplicação, bem como o tempo de cozimento, o tamanho dos outros ingredientes, a textura, a intensidade de sabor e o resultado desejado. Por tudo isso, a habilidade nos cortes é indispensável a um profissional e é algo que se adquire com tempo e treino.

KOVESI, B. *et al.* **400 g Técnicas de cozinha**. São Paulo: Companhia editora nacional, 2007 (adaptado).

Considere que um cozinheiro executou um menu exclusivo, composto por uma entrada, um prato principal e uma sobremesa, respeitando, conforme determinação do chef, os padrões dos cortes clássicos de cada receita, mantendo a textura e o sabor dos alimentos e empregando corretamente os métodos de cocção. O menu executado compreendia os seguintes pratos, que foram preparados conforme as respectivas orientações do chef.

Entrada: salada de queijo de cabra com tomate

Orientações do chef:

- selecionar folhas de radicchio, agrião e alface romana e centralizá-las no prato;
- posicionar, por cima das folhas, o queijo de cabra e o tomate concassé.

Prato principal: robalo grelhado com legumes e redução de balsâmico

Orientações do chef:

- cortar o peixe em tranche e manter a pele; grelhá-lo iniciando pelo lado da pele;
- branquear previamente os legumes e salteá-los no azeite: julienne de cenoura e abobrinha, flores médias de couve-flor, batatas tourné e vagem francesa;
- decorar o prato com a redução de balsâmico; colocar os legumes ao lado do peixe e colocar sobre o robalo chiffonade de couve frita em imersão.

Sobremesa: frutas da época com sorvete de pistache

Orientações do chef:

- colocar em uma taça as frutas em noisettes e, por cima delas, uma bola de sorvete de pistache;
- finalizar o prato com uma calda de frutas vermelhas.

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

- Identifique três cortes clássicos utilizados nessas preparações e descreva as características de cada um deles. (valor: 6,0 pontos)
- Identifique e explique dois métodos e/ou técnicas de cocção mencionados nas orientações do chef. (valor: 4,0 pontos)



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

Área livre



QUESTÃO DISCURSIVA 05

O setor de alimentos e bebidas foi diretamente impactado pela pandemia de Covid-19. Foi necessário que os estabelecimentos se readequassem às novas necessidades do consumidor e aos protocolos de segurança, o que fez os gestores precisarem reavaliar e rever seu planejamento financeiro. A gestão de custos na atividade produtiva gastronômica está diretamente ligada ao planejamento de cardápios. Dessa forma, um planejamento de cardápios eficiente tornará essa atividade viável do ponto de vista econômico-financeiro.

No que se refere à gestão de custos no setor de alimentação, faça o que se pede nos itens a seguir.

- a) Explique o que é custo variável e apresente um exemplo desse tipo de custo. (valor: 3,0 pontos)
- b) Explique o que é custo fixo e apresente um exemplo desse tipo de custo. (valor: 3,0 pontos)
- c) Explique por que é importante a utilização do fator de correção no processamento de alimentos. (valor: 4,0 pontos)

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

Área livre

QUESTÃO 09

TEXTO 1

A farinha de mandioca, para o nordestino, ocupa o mesmo lugar que o pão nas outras culturas. É indispensável à mesa do rico e à do pobre, onde é complemento obrigatório para os alimentos, ora engrossando os molhos, ora simplesmente completando o sabor das outras comidas. A gente pobre, durante os tempos ruins, costuma matar a fome com um simples punhado de farinha seca. Farinha e uns pedaços de rapadura é o “sonhim”, ou seja, a ração que os homens levam para o dia de trabalho nos roçados.

QUEIROZ, R. de. **O não me deixes**: suas histórias e sua cozinha. 3. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 2010, p. 42 (adaptado).

TEXTO 2

A mandioca faz parte da alimentação de grande parte da população mundial e ocupa uma posição de destaque no cardápio do povo nordestino do Brasil. Da raiz dessa planta tuberosa rica em amido são extraídos vários subprodutos com grande aplicabilidade em diferentes setores da economia: na preparação e na indústria de alimentos; na indústria de papel; na indústria metalúrgica; na indústria farmacêutica; na indústria têxtil; na extração de petróleo e gás; e na agroindústria. Mas é na mesa que a mandioca torna-se patente da cozinha brasileira.

Considerando o exposto e o que se refere à mandioca e a seus subprodutos alimentícios — como farinha, fécula, tucupi e polvilho azedo —, em relação aos usos e às funções desses ingredientes na cozinha brasileira, avalie as afirmações a seguir.

- I. A fécula, amido extraído da raiz tuberosa, ao ser aquecida, cocciona, aglomerando grânulos pela evaporação da água, o que proporciona a geleificação necessária para a preparação de tapioca ou para espessar molhos, por exemplo.
- II. A paçoca consiste em uma preparação à base de farinha de mandioca, acrescida de proteína; o tucupi, por sua vez, é um líquido extraído da folha da mandioca que precisa ser cozido por pouco tempo, sendo muito utilizado em receitas típicas da região Norte do Brasil.
- III. Uma das características básicas do polvilho azedo é a propriedade de expandir seus componentes físico-químicos sem a necessidade de se utilizar fermento, o que possibilita seu uso como ingrediente na elaboração de pães (como o pão de queijo, tradicional em Minas Gerais) e biscoitos de polvilho.

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 10

A lactose tem grande importância na indústria de alimentos, pois através da sua fermentação por microrganismos específicos, obtém-se o ácido láctico, sendo esse processo utilizado para a produção de diversos derivados como iogurte, leite fermentado, bebida láctea, queijo, entre outros.

A intolerância à lactose é uma síndrome a qual a pessoa apresenta sintomas gastrointestinais após o consumo de alimentos que contenham lactose. Dentre a população adulta no mundo, há uma estimativa que 65% das pessoas estão em um grupo de que possui os sinais e sintomas de má digestão da lactose.

BARBOSA, N. E. A. *et al.* **Intolerância a lactose**: revisão sistemática.

Disponível em: <https://www.prmjournal.org>.

Acesso em: 23 ago. 2022 (adaptado).

Considerando o texto apresentado e o que se refere à intolerância à lactose, avalie as afirmações a seguir.

- I. A fim de evitar problemas na digestão ou na absorção de lactose, os leites de outros mamíferos, como o de cabra e o de búfala, podem ser utilizados como substitutos do leite de vaca, pois contêm proteínas diferentes da contida no leite deste animal.
- II. Para se obter remissão dos sintomas associados à intolerância à lactose, é recomendável evitar, na dieta, tanto o leite quanto outros produtos lácteos.
- III. A lactose, por não ser um carboidrato, quando fervida, pode ser utilizada em molhos clássicos, como o bechamel.
- IV. Em alguns molhos, o leite de vaca pode ser substituído por extrato de soja, extrato de arroz, extrato de castanhas ou leite de coco.

É correto apenas o que se afirma em

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

Área livre

QUESTÃO 11

Segundo a portaria RDC n. 216/2004, os alimentos prontos para o consumo devem ser mantidos em condições de tempo e temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana.

No que se refere à distribuição de pratos quentes e frios em restaurantes self-service, é correto afirmar que, nesses ambientes, são recomendáveis

- A** distribuição quente mínima de 80 °C por, no máximo, 6 horas, e distribuição fria de até 10 °C por, no máximo, 6 horas.
- B** distribuição quente mínima de 60 °C por, no máximo, 6 horas, e distribuição fria de até 10 °C por, no máximo, 4 horas.
- C** distribuição quente abaixo de 60 °C por, no máximo, 6 horas, e distribuição fria de até 10 °C por, no máximo, 2 horas.
- D** distribuição quente abaixo de 60 °C por, no máximo, 5 horas, e distribuição fria acima de 10 °C por, no máximo, 4 horas.
- E** distribuição quente mínima de 60 °C por, no máximo, 8 horas, e distribuição fria de até 10 °C por, no máximo, 8 horas.

Área livre

QUESTÃO 12

O planejamento de cardápio é de fundamental importância para a execução e a avaliação das preparações, bem como para a garantia de uma refeição variada e balanceada, que satisfaça as necessidades nutricionais de cada indivíduo. Portanto, ao se planejar um cardápio, devem ser levados em consideração os hábitos alimentares, o tipo de clientela, o período de safra dos alimentos, o orçamento e o custo do cardápio, os recursos humanos necessários, a disponibilidade de área, além dos equipamentos e utensílios utilizados durante a produção. O cardápio pode ser definido como a relação das preparações que compõem uma refeição, tendo por finalidade auxiliar os clientes na escolha de alimentos e bebidas.

O planejamento e a elaboração de um cardápio de um restaurante são de extrema importância para o sucesso do empreendimento. Após implantá-lo, é importante manter constante análise do que é oferecido, considerando-se a preferência dos clientes e as estações do ano.

A partir do exposto, avalie as afirmações a seguir.

- I. Um cardápio eficiente é aquele desenvolvido com o maior número possível de preparações, a fim de atender a uma maior variedade de clientes e agradar a um grande número de pessoas.
- II. O respeito à faixa etária, à classe social e às preferências dos pedidos dos clientes, que podem ser muito diferentes, constitui um pilar de um cardápio variado e eficiente.
- III. Em um cardápio bem elaborado, deve haver variação das matérias-primas e diversificação das preparações de base e métodos de cozimento; além disso, deve-se levar em consideração a forma e a cor dos pratos.
- IV. No caso de cardápios digitais, elementos como a apresentação dos pratos, a escolha das louças e as imagens fotográficas neles utilizadas devem estar de acordo com a tipologia do estabelecimento.
- V. Em cardápios físicos, os preços das preparações devem estar alinhados em uma coluna à direita, iniciando com os pratos de menor valor até aqueles de maior valor.

É correto apenas o que se afirma em

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

Área livre

QUESTÃO 13

A tendência contemporânea no pré-preparo dos pratos é que o profissional da gastronomia dê atenção a todas as etapas do processo de cozinhar, com o intuito de aproveitar os alimentos em sua integralidade. Entre os clássicos que os cozinheiros devem verificar, em todas as etapas, incluem-se os fundos e caldos, para evitar desperdício na cozinha. Na cozinha básica, existem três tipos de fundos, importantes na base de muitas receitas e muitos molhos: os claros, os escuros e os fumets.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional.
8. ed. São Paulo: Senac, 2017 (adaptado).

Considerando a importância da elaboração de fundos para a Gastronomia, avalie as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

- I. Os cozinheiros devem ter cuidado ao escolher as panelas para realizar o preparo de fundos, dando preferência às mais altas, como as panelas autoclaves e basculantes.

PORQUE

- II. As panelas mais altas, como autoclaves e basculantes, criam uma superfície menor, o que minimiza a evaporação durante a fervura e possibilita a obtenção de melhores resultados no que se refere ao tempo e à qualidade dos fundos.

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 14

Após as operações preliminares de pré-preparo, alguns alimentos estão prontos para serem submetidos a diferentes processos de cocção. Assim, na elaboração da ficha técnica, o profissional da gastronomia deve atentar para o fato de que a ação do calor confere aos alimentos características novas, modificando suas características sensoriais e, às vezes, suas composições químicas.

ORNELLAS, L. H. Técnica dietética, seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2013, p. 50 (adaptado).

Sobre os processos básicos de cocção, avalie as afirmações a seguir.

- I. A cocção a vapor é um exemplo de aplicação do calor úmido que preserva os componentes nutricionais do alimento em seu processo de cozimento.
- II. A aplicação do calor seco reduz o volume e a massa dos alimentos, devido à perda de água durante o processo de cocção.
- III. A fritura por imersão em óleo é um método de cocção que aplica o calor úmido, o que aumenta a massa do alimento.
- IV. O calor misto envolve a aplicação tanto do calor seco quanto do calor úmido, sendo a cocção ao forno, na qual se adiciona água aos assados, um exemplo de processo que utiliza esse tipo de calor.

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.

QUESTÃO 15

Os restaurantes podem ser classificados de acordo com a tipologia do cardápio, que marca a identidade do estabelecimento; os pratos, por sua vez, são servidos de modos distintos nesses ambientes.

Considerando o exposto, avalie as afirmações a seguir, em relação a diferentes tipos de serviço.

- I. No serviço à francesa, o próprio cliente pode servir-se da comida, trazida na travessa pelo garçom.
- II. No serviço à russa, o prato já é montado na cozinha, devendo o garçom apenas servi-lo ao cliente.
- III. No serviço à inglesa indireto, a apresentação do prato é feita ao cliente pelo garçom, valendo-se de um aparador para apoiar as travessas.

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.

QUESTÃO 16

Em um festival de Gastronomia, foi lançado um concurso no qual somente poderiam concorrer preparações elaboradas com massa quebradiça. Vários candidatos se inscreveram para participar da competição, com as mais diversas receitas; no entanto, foram desclassificados os competidores cujas receitas não atendiam a esse requisito básico.

Com base no caso apresentado, assinale a opção que apresenta apenas preparações que estariam aptas a participar do referido concurso.

- A** Tartelete de framboesa, pizza napolitana e torta alemã.
- B** Quiche de cebola, empadão de carne e tartelete de morango.
- C** Croissant, empadão de frango e tortilla.
- D** Chiffon, tartelete de chocolate e tiramissu.
- E** Pastel de queijo, cuca de banana e strudel de maçã.

QUESTÃO 17

Merengue é uma preparação aerada que consiste em claras batidas com açúcar. A palavra “merengue” foi utilizada pela primeira vez no ano de 1961, no *Massiolat*, embora várias receitas tenham sido anteriormente publicadas sem o nome. No século XVI, os cozinheiros europeus descobriram que bater claras produzia uma espuma interessante, que foi usada em uma elaboração de um prato simples, que não precisava ser cozido, feito com creme e clara batidas: a essa preparação deram o nome de neve. O verdadeiro merengue fez sua aparição no século XVII, sendo aromatizado com sementes de papoula. Essa prática estende-se até hoje, podendo-se adicionar todo tipo de aromatizantes.

SEBESS, M. **Técnicas de confeitaria profissional**. 3. ed. São Paulo: Senac, 2014 (adaptado).

Com relação às maneiras de preparar merengues, avalie as afirmações a seguir.

- I. No merengue francês, as claras devem estar em temperatura ambiente e, inicialmente, ser batidas em velocidade baixa; em seguida, o açúcar é adicionado gradativamente; o merengue estará pronto quando se formarem picos no batedor de arame.
- II. Para preparar o merengue italiano, as claras devem ser previamente misturadas com o açúcar; em seguida, a mistura deve ser colocada em banho-maria até atingir a temperatura de, aproximadamente, 60 °C; assim que alcançar essa temperatura, a mistura deve ser transferida para uma batedeira e continuar sendo batida até esfriar e atingir uma consistência espumosa, com formação de picos.
- III. A preparação do merengue suíço consiste nos seguintes passos: primeiramente, é feita uma calda com água e açúcar, que deve ser levada ao fogo até atingir a temperatura aproximada de 115 °C, quando deve-se iniciar o batimento das claras em velocidade máxima; assim que a calda apresentar uma temperatura aproximada de 120 °C, ela deverá ser vertida aos fios sobre as claras, as quais deverão ser batidas em velocidade mínima, até esfriarem e formarem picos.

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 18

No final do século XIX, a chegada dos imigrantes japoneses contribuiu com um modo especial de cortar o peixe, que levou à criação do tiradito. O diferencial desse tipo de ceviche está no fatiamento do peixe, semelhante ao do sashimi ou do carpaccio. O tiradito tem o sabor mais leve e raramente leva cebola, sendo marinado em um leche de tigre que, às vezes, apresenta sabores orientais, como o molho de soja, o mirin e o gengibre. Hoje, o ceviche é o prato nacional do Peru, e existe até um dia dedicado a ele — Dia Nacional do Ceviche, 28 de junho. Há combinações e receitas infinitas, e cada peruano tem seu modo próprio de fazê-lo. Dois elementos são a chave para um bom ceviche: leche de tigre e peixe fresco.

MORALES, M. Ceviche: culinária peruana. Rosane Albert (trad.).
São Paulo: Publifolha, 2014 (adaptado).

O ceviche é um prato que foi criado e modernizado ao longo da história da civilização e que hoje habita o território do Peru, resultando de várias contribuições.

Um dos ingredientes fundamentais do ceviche, o leche de tigre consiste em uma marinada que tem como base

- A vinho branco, pimenta Padron, coentro e sal marinho extraído dos Andes peruanos.
- B pisco, bebida de elevado teor alcoólico que possibilita que a proteína, temperada com sal e pimenta Jalapeño, sofra a reação de Maillard.
- C tequila, destilado alcoólico feito com agave-azul que permite que a proteína, temperada com pimenta Habañero e sal de aipo, sofra a reação de Maillard.
- D sucos de uma ou mais frutas cítricas — normalmente, limão —, além de sal e uma ou mais variedades das pimentas características do Peru, como ají ou rocoto.
- E tomate, cebola, coentro, sal e pimenta tabasco, além de chicha morada — bebida refrescante bastante comum no Peru, fermentada a partir de uma variedade de milho roxo.

Área livre

QUESTÃO 19

Com a necessidade do isolamento social em função da pandemia de Covid-19, muitas pessoas precisaram desenvolver habilidades culinárias para preparar seu próprio alimento ou até mesmo para ter uma fonte de renda. Uma alternativa foi a produção de pães de fermentação natural por meio do uso de técnicas antigas, passadas de geração em geração. Embora de forte apelo comercial, devido à diversidade e à singularidade dos produtos que origina, o fermento natural acarreta gastos extras para sua manutenção, pois é necessário o emprego diário de mão de obra e insumos para conservá-lo, o que aumenta o custo do produto final.

Sobre esse tema, avalie as afirmações a seguir.

- I. O fermento biológico natural — levain — pode ser obtido a partir de uma seleção natural de cepas de leveduras presentes em cereais, em frutas, em tubérculos e em raízes amiláceas, diferentemente do fermento biológico industrial, que consiste em uma seleção de leveduras Saccharomyces cerevisiae obtida por meio de processo industrial.
- II. Uma das maneiras diferentes de produzir o fermento natural é a incorporação, repetidas vezes, de farinha e água, mantendo-se parte da produção anterior, sendo essa mistura chamada de massa mãe.
- III. O incremento de volume e a melhora da estrutura da casca são efeitos positivos do fermento natural na produção de pães; entretanto, por ser um produto natural, esse fermento apresenta a desvantagem de acelerar o envelhecimento do pão e a contaminação por bolores e bactérias, o que requer maiores cuidados com a conservação do produto.
- IV. A fermentação dos pães do tipo sourdough ou levain é feita pelo método direto, que consiste em adicionar todos os ingredientes no início ou durante a etapa de mistura, sem adicionar massa previamente fermentada.

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 20

Antigamente, as refeições italianas consistiam em: antipasti, primo piatto, secondo piatto, contorni, formaggio e frutta, dolci, café e digestivo. Atualmente, esse tipo de serviço é utilizado somente em restaurantes clássicos ou eventos específicos.

SILVA, G. M. M.; CONFORTINI, H. Cultura italiana: estudo comparativo-descritivo da cultura italiana na Itália e da cultura italiana no Brasil. **Perspectiva**, v. 39, n. 148, p. 33-45, 2015 (adaptado).

Sobre a composição de um cardápio tradicional italiano, avalie as afirmações a seguir.

- I. Antipasti são entradas quentes ou frias.
- II. Contorni consiste em um prato quente, como massa, risoto, sopas ou polenta.
- III. Secondo piatto é o prato principal, normalmente composto por carnes.
- IV. Primo piatto é uma guarnição que acompanha o prato principal, como saladas ou legumes cozidos.

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 21

O vocábulo “guacamole” tem origem no idioma pré-colombiano náuatle, característico das populações que habitavam a região em que hoje se situa o México. Deriva da combinação de duas outras palavras: ahuacatl, que significa “abacate”; e mole, que é a denominação mais geral para o que também é chamado de salsa, no México, e que, no Brasil, corresponde ao termo “molho”. Depreende-se, dessa forma, que se trata de um molho feito a partir do abacate e de outros ingredientes típicos do país. Há inúmeras receitas regionais de guacamole, que é utilizado para acompanhar as refeições ao longo do dia, em especial nos conhecidos tacos mexicanos, e no almoço, junto ao arroz e ao feijão ou junto às tortilhas mexicanas feitas à base de farinha de milho. Apesar de suas variações e de sua versatilidade, há ingredientes que são considerados básicos na preparação do guacamole.

Disponível em: <https://laroussecocina.mx>. Acesso em: 22 de jul. 2022 (adaptado).

Com relação ao tema tratado no texto, é correto afirmar que o guacamole é uma especialidade feita à base de abacate, sal, pimenta,

- A** tomate, cebola, limão e coentro.
- B** feijão, limão, alho, cebola, tomates assados e azeite.
- C** creme de leite fresco, coentro, tomate, cebola e azeite.
- D** feijão, caldo de carne, limão, tomate e semente de coentro.
- E** caldo de carne, tomate verde, cebola, limão, coentro e azeite.

Área livre

QUESTÃO 22

TEXTO 1

Quando chegou junto ao monstruoso monumento, o velho guarda-livros sentiu que tinha fome, e entrou numa casa de vinhos para jantar. Serviram-lhe diante da loja, na calçada, um pé de carneiro ao molho branco, uma salada e aspargos; e o velho teve o melhor jantar desde há muito tempo. Regou seu queijo brie com meia garrafa de bordeaux fino; depois bebeu uma xícara de café, o que raramente lhe acontecia, e em seguida uma pequena taça de fino champanhe.

MAUPASSANT, G. Passeio. *In: O Abandonado e outros contos*. São Paulo: Scrinium Editora, 1997, p.17.

TEXTO 2

Eu fazia as refeições em certos restaurantes pequenos com preços fixos, que nesta cidade são todos administrados por famílias toscanas, parentes entre elas. As pessoas que comem nesses restaurantes, sabe-se quem são: fora os de passagem, que sempre mudam, os fregueses habituais. Depois de um tempo esses fregueses todos se conheciam e tagarelavam de uma mesa para outra, e a certa altura se formavam mesas comuns, de pessoas que a princípio não se conheciam e depois acabavam pegando o hábito de comer sempre juntas.

CALVINO, I. A nuvem de smog. *In: Os amores difíceis*. São Paulo: Companhia das Letras, 1992, p. 194 e 212.

Os textos acima, escritos por importantes representantes das literaturas francesa e italiana, respectivamente, revelam aspectos culturais das cozinhas desses dois países, que se distinguem quanto a certos hábitos alimentares e modos de ser.

Com relação às singularidades das clássicas cozinhas francesa e italiana, avalie as afirmações a seguir.

- I. A cozinha italiana possui características de regionalidade e conservadorismo e, ao mesmo tempo, é simples e popular, sendo sua alegria e sua espontaneidade replicadas em serviços de restaurantes italianos ao redor do mundo.
- II. Com o progresso tecnológico observado nos últimos anos e a consequente evolução dos equipamentos e utensílios usados para preparar alimentos, a cozinha francesa, a fim de manter-se como ícone da gastronomia mundial, reinventou-se, deixando de utilizar suas técnicas clássicas de cozinha e seu estilo de serviço para adequar-se a tais avanços e aos novos hábitos dos clientes.
- III. As cozinhas francesa e italiana apresentam diferenças consolidadas no que diz respeito a certos hábitos alimentares; no entanto, é comum às duas culturas a presença de restaurantes a preço fixo — estabelecimentos que oferecem, por um valor predeterminado, o serviço de menu do dia.
- IV. As brasseries francesas são estabelecimentos que funcionam, ao mesmo tempo, como restaurante e casa de bebidas, caracterizando-se por servirem refeições contemporâneas, utilizarem várias etapas de serviços e proporcionarem um longo período de permanência do comensal no estabelecimento.

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.

QUESTÃO 23

A tecnologia está a serviço de todos. Inovações que permitem otimizar o trabalho, agilizar processos e padronizar resultados vêm sendo disponibilizadas diariamente em todos os setores. Na Gastronomia, isso não é diferente. O mercado dispõe de uma série de equipamentos que garantem mais produtividade em um tempo reduzido. Os equipamentos disponíveis no mercado, como fornos combinados, *sous vide*, ultracongeladores e embaladoras a vácuo, realmente garantem a padronização e a qualidade dos pratos, o que agrega valor ao empreendimento, porém é necessário que os colaboradores da cozinha tenham total domínio sobre eles.

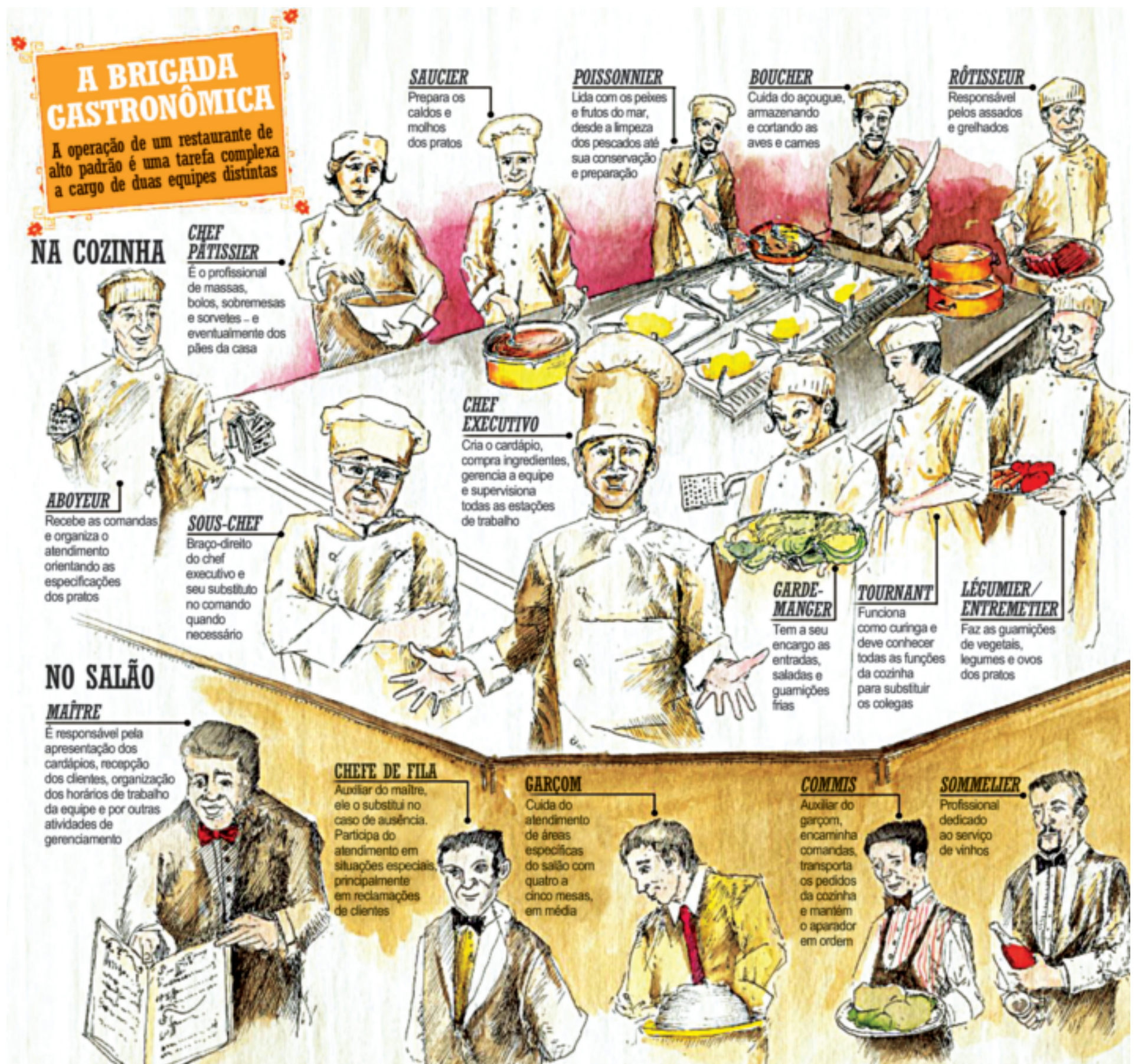
Disponível em: <http://www.revistahotelnews.com.br/>. Acesso em: 22 jul. 2022 (adaptado).

Considerando-se as informações apresentadas, bem como o que se refere ao sistema de produção *cook chill* e aos equipamentos envolvidos nesse sistema, é correto afirmar que esse processo

- A** consiste em realizar o cozimento do alimento em calor seco, úmido ou combinado; depois disso, o alimento é levado para redução da temperatura a fim de ser conservado, sendo a finalização realizada em forno combinado, por meio de regeneração.
- B** restringe-se à produção em larga escala, de modo que o alimento é preparado com antecedência, cozido em panela industrial e, depois, armazenado em caixa térmica, sendo, por fim, transportado para o local de consumo.
- C** resume-se em cozer o alimento em baixa temperatura em água termocirculada por 4 horas e depois resfriá-lo ou congelá-lo, sendo o produto, na finalização, selado em frigideira, sob calor seco.
- D** utiliza unicamente um tipo de cocção de calor seco, seguido do acondicionamento em embalagem a vácuo, usando-se, posteriormente, equipamento para reduzir a temperatura.
- E** ocorre em forno combinado com calor úmido, freezer e fritadeira, sendo o alimento finalizado, após o pedido, em frigideira, sob calor seco.

Área livre

QUESTÃO 24



Disponível em: <https://chitchatbabel.wordpress.com>. Acesso em: 07 de julho de 2018.

Considerando as informações da figura apresentada, relativas à organização hierárquica de um restaurante, avalie as afirmações a seguir.

- O gerente de alimentos e bebidas é responsável por gerenciar todas as áreas do restaurante, uma vez que comanda tanto os profissionais da cozinha quanto os do salão.
- O sommelier, profissional dedicado exclusivamente ao serviço de vinhos, está subordinado diretamente ao maître.
- A estrutura da cozinha apresentada na figura é organizada com base na Brigada de Escoffier.

É correto o que se afirma em

- I, apenas.
- III, apenas.
- I e II, apenas.
- II e III, apenas.
- I, II e III.

QUESTÃO 25

Os rituais da cozinha integram-se a outros rituais da casa e da família; no caso das comunidades indígenas, dependem da mulher para preparar os alimentos, bem como os utensílios em barro, madeira e fibra, que compõem os principais instrumentos de secar, triturar, moer, torrar, moquear e transportar raízes, frutos, folhas, farinha, caça e pesca. Sem dúvida, a comida indígena permaneceu mais fiel à sua tradição do que a africana e a europeia que aqui chegaram.

SENAC. **Culinária amazônica**: o sabor da natureza. 3. ed. São Paulo: Senac, 2011 (adaptado).

Considerando a temática abordada no texto, bem como o fato de que a cozinha brasileira é baseada em tradições e ingredientes característicos de cada bioma, avalie as afirmações a seguir.

- I. Para a elaboração de uma boa farinha, a mandioca deve ser cozida, depois amassada e, na sequência, colocada em um cilindro de fibras naturais trançadas, o que faz com que seu caldo seja retirado; após essas etapas, peneira-se e seca-se o preparo, o qual, em seguida, é levado para aquecimento, conferindo ao alimento a textura e o sabor desejados.
- II. O moquéim é uma técnica da tradição indígena usada na preparação de alimentos, em que, após fazer um buraco no chão, forrando o fundo com folhas, o alimento é colocado, também envolto de folhas, e então coberto por terra; sobre o forno se faz uma fogueira que é mantida acesa o tempo necessário para o alimento assar.
- III. Apesar das influências europeia e africana na cozinha brasileira, a cozinha da região Norte se caracteriza como uma cozinha de fortes raízes indígenas, com a utilização de ingredientes como o tucupi, o jambu e o açaí.
- IV. A castanha-do-pará, também conhecida como castanha do Brasil, pode ser consumida tanto assada/torrada quanto na forma de óleo; quando assada/torrada, pode ser utilizada em bolos, tortas e outras receitas, doces ou salgadas; na forma de óleo, pode ser usada em substituição à gordura animal e aos demais óleos vegetais.

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.

Área livre

QUESTÃO 26

O plano de negócio é o instrumento ideal para traçar um retrato fiel do mercado de restaurantes, contendo os cálculos das despesas do restaurante e da lucratividade orçada para que o empreendedor tenha segurança.

SEBRAE. Como elaborar um plano de negócios. Brasília: Sebrae, 2013.

Em face do exposto, considerando que determinado restaurante possua R\$ 100 000,00 de faturamento bruto, 32% de despesas com alimentos, 38% de mão de obra e 14% de despesas gerais e impostos em relação ao faturamento bruto, assinale a opção que apresenta o lucro líquido desse estabelecimento.

- Ⓐ R\$ 1 880,00.
- Ⓑ R\$ 6 000,00.
- Ⓒ R\$ 16 000,00.
- Ⓓ R\$ 25 200,00.
- Ⓔ R\$ 28 800,00.

QUESTÃO 27

Ingredientes selecionados, temperos na medida certa e o toque final do chef de cozinha são a base para o sucesso das receitas. Mas, por trás da maioria dos pratos, entram composições básicas que contribuem, e muito, para esse sucesso: os caldos, fundos e molhos. Para a elaboração desses itens indispensáveis na cozinha, é imprescindível selecionar e utilizar equipamentos, utensílios e matéria prima corretos para a execução das produções gastronômicas.

Considerando o exposto e o que se refere aos conhecimentos gastronômicos e às técnicas de cozinha, avalie as afirmações a seguir.

- I. Considera-se como fundo toda preparação feita com componentes nutritivos ou de base — tais como ossos, aparas, carcaças, espinhas e legumes —, componentes líquidos e/ou componentes aromáticos.
- II. Caldo consiste na preparação líquida, concentrada, aromática, com espessantes, obtida pela cocção rápida de vários ingredientes, como carne (de boi, ave ou peixe), legumes, vegetais aromáticos e líquidos.
- III. Para a preparação de caldo claro, podem ser utilizados, como elemento-base, carnes, aves ou legumes; no fumet de peixe, utilizam-se carcaças, espinhas ou cabeças; no caldo escuro, utilizam-se ossos e carne de boi, vitela ou aves tostados.
- IV. Molho é a preparação líquida, espessa e saborosa que acompanha um alimento com a finalidade de complementar e realçar o sabor, a cor e a textura, podendo ser obtido pela simples redução dos sucos do cozimento ou, no caso de um molho mais elaborado, por ligações e acréscimo de outros ingredientes.

É correto apenas o que se afirma em

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

QUESTÃO 28

TEXTO 1

A sustentabilidade pode ser definida como todas as ações destinadas a manter as condições que sustentam a vida na Terra, visando atender a continuidade e levando em consideração as necessidades das gerações presentes e das gerações futuras, de forma que se mantenha a capacidade de regeneração, reprodução e coevolução dos recursos naturais.

BOFF, L. **Sustentabilidade**: o que é, o que não é. Petrópolis-RJ: Vozes, 2012 (adaptado).

TEXTO 2

A prática sustentável conhecida como 3 Rs (reduzir, reutilizar e reciclar) é uma metodologia eficiente capaz de contribuir para não esgotar a capacidade dos aterros sanitários, sendo imprescindível para a preservação dos recursos naturais e para que seja possível manter um modo de vida saudável e responsável.

PUNTEL, L.; MARINHO, K. B. Gastronomia e sustentabilidade: uma análise da percepção da sustentabilidade ambiental em restaurantes *self-service*. **Rev. Turismo em Análise**. v. 16, n. 3, agost. 2015 (adaptado).

Em relação à gestão ambiental no segmento de alimentos e bebidas, avalie as afirmações a seguir.

- I. Reduzir consiste em evitar a produção de resíduos, reavaliando os hábitos de consumo e diminuindo o uso de matérias-primas, energia e geração de lixo.
- II. A compostagem é a alternativa mais viável para o destino do lixo orgânico e para rejeitos, tais como papel de absorção de fritura e embalagens de papelão.
- III. O óleo de cozinha deve ser enviado para empresas ou entidades que realizem sua reciclagem, sendo a opção mais adequada sua transformação em biocombustível.
- IV. A diminuição do uso de embalagens é uma ação que, quando possível, deve ser incentivada, uma vez que evita o excesso de geração de resíduos.
- V. A preferência por produtos regionais e a valorização da agricultura local são práticas condizentes com a sustentabilidade.

É correto apenas o que se afirma em

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

Área livre

QUESTÃO 29

O GastroBar é um bar-restaurante que procura levar a alta gastronomia para as classes mais populares, servindo comidas autorais a preços acessíveis. Pode-se dizer também que um GastroBar reúne a elaboração estudada da Gastronomia à rapidez popular característica de um simples bar, porém com um serviço de mesa semelhante ao de restaurantes sofisticados.

Disponível em: <https://sebraeinteligenciasetorial.com.br>. Acesso em: 22 jul. 2022 (adaptado).

Considerando a temática apresentada, avalie as asserções a seguir e a relação proposta entre elas.

- I. A principal condição que um estabelecimento que queira se tornar um GastroBar deve cumprir é valorizar o alimento pelas suas propriedades sensoriais, por não agredir o meio ambiente e por fomentar a agricultura familiar.

PORQUE

- II. O menu de um GastroBar deve ser absolutamente personalizado e assinado pelo chef da casa, o qual é responsável pela elaboração de pratos variados, balanceados em termos nutricionais e harmonizáveis com os mais diversos drinks.

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 30

Na perspectiva do locavore, o alimento local é percebido como mais saboroso e fresco, o que endossa a ideia de comer menos carne e mais vegetais da época conforme a sazonalidade, bem como valoriza a “comida feita em casa” (homemade food), promovendo, assim, um diálogo com o movimento vegetariano.

O conceito de comida local também pode se estender a quem produziu o alimento, incorporando preocupações com a personalidade e a ética do agricultor e seu modo de vida, o enraizamento social, as conexões sociais e a confiança — fatores que compõem a “história por trás da comida”. A temática também se relaciona com a discussão da democratização do ato de alimentar-se frente à monopolização das grandes redes varejistas; desse modo, o locavorismo aparece como uma forma de resistência ao processo de globalização.

AZEVEDO, E. Ativismo alimentar na perspectiva do locavorismo. **Ambiente & Sociedade**, São Paulo, v. XVIII, n. 3, p. 83-84, jul.-set., 2015 (adaptado).

Considerando o movimento locavore e sua relação com o vegetarianismo, avalie as afirmações a seguir.

- I. O fruto da jaca madura, após o cozimento, resulta em uma polpa que pode ser desfiada e utilizada em recheios, refogados e strogonoffs; no entanto, seus caroços não podem ser consumidos, pois contêm toxinas em sua composição.
- II. As plantas alimentícias não convencionais (PANCs) se relacionam ao movimento locavore na medida em que podem dignificar os agricultores familiares, bem como fomentar a agricultura urbana e os sistemas agroalimentares sustentáveis, o que promove a diversidade alimentar.
- III. Entre os ingredientes que contêm propriedades funcionais, são de fácil acesso e possuem preço relativamente baixo, inclui-se a biomassa de banana verde (banana verde cozida, processada, sem sabor e inodora), que pode ser utilizada em substituição aos espessantes tradicionais.
- IV. O mamoeiro (Carica papaya L.), nativo da América Central, é reconhecido no Brasil por seus frutos maduros comestíveis, mas seus frutos verdes, suas sementes maduras e o caule são considerados PANCs.

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.

Área livre

QUESTÃO 31

Quando se pensa em harmonizar determinado prato com uma bebida, a primeira questão que vem à mente está, quase sempre, relacionada aos ingredientes do prato. Nesse contexto, basta lembrar-se de Portugal, que possui centenas de receitas com os seguintes ingredientes: bacalhau, batatas, ovos e azeite.

NOVAKOSKI, D.; FREIRE, R. **Enogastronomia**: a arte de harmonizar cardápios e vinhos. Rio de Janeiro: Editora Senac Nacional, 2007 (adaptado).

Considerando essas informações, assinale a opção que apresenta um tipo de vinho que realizaria a harmonização clássica e mais tradicional com um prato português constituído pelos ingredientes mencionados no texto.

- A** Jerez.
- B** Porto.
- C** Verde.
- D** Marsala.
- E** Cabernet Sauvignon.

QUESTÃO 32

Nos últimos anos, tem-se observado o crescimento expressivo da oferta de cervejas artesanais no Brasil. Com isso, os brasileiros passaram a ter acesso a diferentes estilos de cerveja, que agradam aos mais diversos paladares. Cada vez mais comuns, as lojas especializadas e as cervejarias artesanais oferecem ao consumidor uma grande variedade de cervejas.

Considerando essas informações, avalie as afirmações a seguir, acerca dos tipos e estilos de cervejas.

- I. As American Pale Ale são cervejas claras, com sua cor variando do amarelo dourado até a cor do cobre, e seu sabor é caracterizado pela utilização de malte tostado e lúpulo de origem indiana.
- II. A Stout é uma cerveja bem escura, quase preta, elaborada a partir de cevada torrada, que produz um malte especial; possui sabor amargo, conferido pelo lúpulo, associado ao adocicado do malte.
- III. A cerveja Porter, que pode ser harmonizada com sobremesas, é feita com malte torrado, o que pode transferir para a cerveja aromas de chocolate e de café, com a cor da cerveja variando do castanho ao preto.
- IV. A cerveja Lager, de origem alemã, tem como principal característica o fato de sua fermentação ocorrer a baixas temperaturas.

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 33

Alimento orgânico é aquele isento de qualquer tipo de contaminante que ponha em risco a saúde ambiental ou humana, seja dos produtores, seja dos consumidores. Por ser produzido livre de organismos geneticamente modificados e de insumos artificiais, como adubos químicos, agrotóxicos, drogas veterinárias, aditivos químicos sintéticos (corantes, aromatizantes e emulsificantes), hormônios e antibióticos, esse tipo de alimento é considerado mais saudável, além de privilegiar a agricultura orgânica e o desenvolvimento sustentável.

Em face dessas informações, relativas ao conceito de alimentação saudável, suponha que um grupo de executivos tenha contratado um chef e sua equipe para realizar um cardápio específico — composto por duas entradas, um prato principal e uma sobremesa —, destinado a dois tipos de público: o público A, formado por pessoas que se alimentavam apenas de orgânicos, adeptas do movimento slow food; e o público B, que se alimentava apenas de comida vegana.

Diante dessa exigência contratual, o chef apresentou ao contratante os seguintes pratos:

- Entradas: minissanduíches de inhame com pesto de castanha de caju e carpaccio de carne de caju com molho de mostarda com mel;
- Prato principal: massa com molho bechamel aromatizado com pequi;
- Sobremesa: pudim de coco com calda de abacaxi.

Com base no caso apresentado, avalie as afirmações a seguir.

- I. Em razão das restrições alimentícias do público A, tanto o molho bechamel quanto o pudim de coco deverão ser feitos com leite de vegetais ou oleaginosas.
- II. Caso o chef seja questionado pelo público B sobre a origem do abacaxi utilizado para fazer a calda que compõe a sobremesa, mas não consiga fornecer uma explicação a esse respeito, a calda de abacaxi deverá ser substituída, visto que o desconhecimento da origem do alimento feriria a filosofia desse público.
- III. O princípio básico do movimento slow food é a utilização de produtos artesanais de qualidade especial, produzidos de forma que respeite tanto o meio ambiente quanto as pessoas responsáveis pela produção do alimento, o que obrigaria o chef a prestar esclarecimentos a respeito da origem de todas as frutas utilizadas no cardápio.
- IV. Os adeptos do veganismo visam excluir todas as formas de exploração de animais, o que, no âmbito da alimentação, implica buscar não consumir produtos derivados de animais, o que obrigaria o chef a substituir o mel utilizado na preparação da entrada.

É correto 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

Um componente necessário para o desenvolvimento de uma culinária é a liberdade: a produção ampla de ingredientes, a escolha, a experimentação e a formação do gosto. A culinária está ligada à abundância, não à fome.

Vatapá, abará, acarajé, bobó, caruru... eis a pluralidade de palavras, sabores, aromas e cores que julgamos ser a contribuição africana para a cozinha brasileira. Mas essa atribuição não é algo simples: esses pratos não foram transplantados da África e se constituíram como comida geral depois da Abolição. Somente quando libertos, os trabalhadores negros e mestiços puderam construir, no entorno do recôncavo baiano, uma forma de cozinhar que se vinculava às suas tradições ancestrais.

DÓRIA, C. A. **Formação da Culinária Brasileira**: Escritos sobre a cozinha inzoneira. São Paulo: Três Estrelas, 2014 (adaptado).

Considerando as informações apresentadas no texto, assinale a opção correta acerca da tradicional cozinha baiana.

- A** O vatapá é uma receita feita à base de creme de feijão fradinho, além de camarão seco, peixe e azeite de dendê.
- B** O quiabo é o elemento principal do caruru, que é um dos recheios utilizados na composição do tradicional acarajé baiano.
- C** O abará é uma preparação na qual o método de cocção é realizado em fritura por imersão no azeite de dendê.
- D** A massa do acarajé, patrimônio imaterial do estado da Bahia, é preparada com feijão branco, cebola e pimenta malagueta.
- E** O bobó de camarão é uma preparação com textura similar à de um pirão, sendo espessado com farinha de mandioca.

Área livre

QUESTÃO 35

Nos últimos anos, o mercado de bares e restaurantes vem passando por muitos desafios, que se acentuaram durante o período da pandemia de Covid-19, levando os empreendedores a repensarem seus modelos de negócio.

Isso porque, frente à realidade do “novo normal”, a categoria de serviços foi uma das que mais teve que se adaptar, com a perda de espaço dos self-services e dos rodízios e a ascensão do delivery e da retirada no estabelecimento. De modo geral, é possível dizer que houve um grande movimento de digitalização do setor. Buscou-se não apenas oferecer uma experiência aprimorada ao cliente, mas também otimizar a gestão da operação.

Essas transformações são muito importantes para pavimentar o futuro do setor, uma vez que a tecnologia estará cada vez mais presente no mercado de bares e restaurantes. Em razão disso, é importante que o empresário se prepare para as novas demandas, sobretudo se a intenção for se destacar da concorrência crescente. Afinal, esse novo contexto estimula a adoção de conceitos inovadores relativos à tipologia dos restaurantes.

Disponível em: <https://www.sulserve.com.br>. Acesso em: 23 ago. 2022 (adaptado).

Considerando o texto apresentado sobre as novas tipologias de restaurante, avalie as afirmações a seguir.

- I. As cozinhas fantasmas (ghost kitchen/dark kitchen) são estabelecimentos de serviço de alimentação que oferecem comida para consumo no salão, sendo que sua principal vantagem é o baixo custo operacional, uma vez que as cozinhas são compartilhadas por diferentes empreendimentos.
- II. Os restaurantes que oferecem cardápios digitais com ferramenta de QR code e possibilidade de autoatendimento por parte dos clientes buscam atender um novo tipo de consumidor, que é altamente conectado, além de permitirem maior agilidade dos serviços de cozinha e de salão.
- III. O grab and go é um nicho de alto valor e bastante comum mundo afora, cuja essência é ofertar alimentos mais saudáveis e frescos, embalados de forma prática e que valorize a preparação, atendendo um público que não quer gastar muito tempo comendo no estabelecimento.
- IV. Os restaurantes com ambientes e espaços abertos, em virtude da pandemia de Covid-19 e da crescente preocupação com a disseminação de doenças infectocontagiosas, passaram a ser os mais procurados e valorizados, pois trazem uma sensação de conforto e segurança aos consumidores.

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



QUESTIONÁRIO DE PERCEPÇÃO DA PROVA

As questões abaixo visam conhecer sua opinião sobre a qualidade e a adequação da prova que você acabou de realizar.
Assinale as alternativas correspondentes a sua opinião nos espaços apropriados do **CARTÃO-RESPOSTA**.

AVALIAÇÃO GLOBAL DA PROVA

QUESTÃO 01

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.

QUESTÃO 02

Em relação ao tempo total de aplicação, você considera que a prova foi

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

QUESTÃO 03

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 04

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 05

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.

FORMAÇÃO GERAL

QUESTÃO 06

Qual o grau de dificuldade das questões de Formação Geral?

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

QUESTÃO 07

Os enunciados das questões de Formação Geral estavam compreensíveis e objetivos?

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

COMPONENTE ESPECÍFICO

QUESTÃO 08

Qual o grau de dificuldade das questões do Componente Específico?

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

QUESTÃO 09

Os enunciados das questões do Componente Específico estavam compreensíveis e objetivos?

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