

**PROVA DE
TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

21

Novembro / 2009

LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES:

1 - Você está recebendo o seguinte material:

- a) este caderno, com as questões de múltipla escolha (objetivas) e discursivas das partes de **formação geral e componente específico da área**, e com as questões relativas à sua **percepção sobre a prova**, assim distribuídas:

Partes	Número das questões	Peso das questões	Peso dos componentes
Formação Geral/Múltipla Escolha	01 a 08	60%	25%
Formação Geral/Discursivas	09 e 10	40%	
Componente Específico/Múltipla Escolha	11 a 37	85%	75%
Componente Específico/Discursivas	38 a 40	15%	
Percepção sobre a Prova	01 a 09	—	—

- b) Folha de Respostas destinada às respostas das questões de múltipla escolha (objetivas), de percepção sobre a prova e de questões discursivas.
- 2 - Verifique se a prova está completa e se o seu nome na Folha de Respostas está correto. Caso contrário, notifique imediatamente a um dos responsáveis. Você deverá assinar a Folha de Respostas no espaço próprio, utilizando caneta esferográfica de tinta azul ou preta.
- 3 - Observe, na Folha de Respostas, as instruções sobre a marcação das respostas às questões de múltipla escolha (apenas uma resposta por questão). Use caneta esferográfica azul ou preta.
- 4 - As respostas às questões discursivas deverão ser escritas com caneta esferográfica azul ou preta.
- 5 - Esta prova é individual. São vedados: o uso de calculadora, qualquer comunicação e troca de material entre os presentes, consultas a material bibliográfico, cadernos ou anotações de qualquer espécie.
- 6 - Você terá 4 (quatro) horas para responder às questões de múltipla escolha, discursivas e de percepção sobre a prova.
- 7 - Quando terminar, entregue ao Aplicador ou Fiscal a Folha de Respostas das questões de múltipla escolha (objetivas) e questões discursivas.
- 8 - Atenção! Você só poderá levar este Caderno de Provas decorridas 3 (três) horas do início do Exame.

Boa Prova!

FORMAÇÃO GERAL

QUESTÃO 01:

A urbanização no Brasil registrou marco histórico na década de 1970, quando o número de pessoas que viviam nas cidades ultrapassou o número daquelas que viviam no campo. No início deste século, em 2000, segundo dados do IBGE, mais de 80% da população brasileira já era urbana.

Considerando essas informações, estabeleça a relação entre as charges:



PORQUE



BARALDI, Márcio. <http://www.marcobaraldi.com.br/baraldi2/component/joomgallery/?func=detail&id=178>.
(Acessado em 5 out. 2009)

Com base nas informações dadas e na relação proposta entre essas charges, é CORRETO afirmar que

- A) a primeira charge é falsa, e a segunda é verdadeira.
- B) a primeira charge é verdadeira, e a segunda é falsa.
- C) as duas charges são falsas.
- D) as duas charges são verdadeiras, e a segunda explica a primeira.
- E) as duas charges são verdadeiras, mas a segunda não explica a primeira.

QUESTÃO 02:

Leia o gráfico, em que é mostrada a evolução do número de trabalhadores de 10 a 14 anos, em algumas regiões metropolitanas brasileiras, em dado período:



<http://www1.folha.uol.com.br/folha/cotidiano/ult95u85799.shtml>,
acessado em 2 out. 2009. (Adaptado)

Leia a charge:



www.charges.com.br, acessado em 15 set. 2009.

Há relação entre o que é mostrado no gráfico e na charge?

- A) Não, pois a faixa etária acima dos 18 anos é aquela responsável pela disseminação da violência urbana nas grandes cidades brasileiras.
- B) Não, pois o crescimento do número de crianças e adolescentes que trabalham diminui o risco de sua exposição aos perigos da rua.
- C) Sim, pois ambos se associam ao mesmo contexto de problemas socioeconômicos e culturais vigentes no país.
- D) Sim, pois o crescimento do trabalho infantil no Brasil faz crescer o número de crianças envolvidas com o crime organizado.
- E) Ambos abordam temas diferentes e não é possível se estabelecer relação mesmo que indireta entre eles.

QUESTÃO 03:

O Ministério do Meio Ambiente, em junho de 2009, lançou campanha para o consumo consciente de sacolas plásticas, que já atingem, aproximadamente, o número alarmante de 12 bilhões por ano no Brasil.

Veja o *slogan* dessa campanha:



O possível êxito dessa campanha ocorrerá porque

- I. se cumpriu a meta de emissão zero de gás carbônico estabelecida pelo Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente, revertendo o atual quadro de elevação das médias térmicas globais.
- II. deixaram de ser empregados, na confecção de sacolas plásticas, materiais oxibiodegradiáveis e os chamados bioplásticos que, sob certas condições de luz e de calor, se fragmentam.
- III. foram adotadas, por parcela da sociedade brasileira, ações comprometidas com mudanças em seu modo de produção e de consumo, atendendo aos objetivos preconizados pela sustentabilidade.
- IV. houve redução tanto no quantitativo de sacolas plásticas descartadas indiscriminadamente no ambiente, como também no tempo de decomposição de resíduos acumulados em lixões e aterros sanitários.

Estão CORRETAS somente as afirmativas

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

QUESTÃO 04:

Leia o trecho:

O movimento antiglobalização apresenta-se, na virada deste novo milênio, como uma das principais novidades na arena política e no cenário da sociedade civil, dada a sua forma de articulação/atuação em redes com extensão global. Ele tem elaborado uma *nova gramática no repertório das demandas e dos conflitos sociais*, trazendo novamente as lutas sociais para o palco da cena pública, e a política para a dimensão, tanto na forma de operar, nas ruas, como no conteúdo do debate que trouxe à tona: o modo de vida capitalista ocidental moderno e seus efeitos destrutivos sobre a natureza (humana, animal e vegetal).

GOHN, 2003.

É INCORRETO afirmar que o movimento antiglobalização referido nesse trecho

- A) cria uma rede de resistência, expressa em atos de desobediência civil e propostas alternativas à forma atual da globalização, considerada como o principal fator da exclusão social existente.
- B) defende um outro tipo de globalização, baseado na solidariedade e no respeito às culturas, voltado para um novo tipo de modelo civilizatório, com desenvolvimento econômico, mas também com justiça e igualdade social.
- C) é composto por atores sociais tradicionais, veteranos nas lutas políticas, acostumados com o repertório de protestos políticos, envolvendo, especialmente, os trabalhadores sindicalizados e suas respectivas centrais sindicais.
- D) recusa as imposições de um mercado global, uno, voraz, além de contestar os valores impulsionadores da sociedade capitalista, alicerçada no lucro e no consumo de mercadorias supérfluas.
- E) utiliza-se de mídias, tradicionais e novas, de modo relevante para suas ações com o propósito de dar visibilidade e legitimidade mundiais ao divulgar a variedade de movimentos de sua agenda.

QUESTÃO 05:

O Brasil tem assistido a um debate que coloca, frente a frente, como polos opostos, o desenvolvimento econômico e a conservação ambiental. Algumas iniciativas merecem considerações, porque podem agravar ou desencadear problemas ambientais de diferentes ordens de grandeza.

Entre essas iniciativas e suas consequências, é INCORRETO afirmar que

- A) a construção de obras previstas pelo PAC (Programa de Aceleração do Crescimento) tem levado à redução dos prazos necessários aos estudos de impacto ambiental, o que pode interferir na sustentabilidade do projeto.
- B) a construção de grandes centrais hidrelétricas nas bacias do Sudeste e do Sul gera mais impactos ambientais do que nos grandes rios da Amazônia, nos quais o volume de água, o relevo e a baixa densidade demográfica reduzem os custos da obra e o passivo ambiental.
- C) a exploração do petróleo encontrado na plataforma submarina pelo Brasil terá, ao lado dos impactos positivos na economia e na política, consequências ambientais negativas, se persistir o modelo atual de consumo de combustíveis fósseis.
- D) a preocupação mais voltada para a floresta e os povos amazônicos coloca em alerta os ambientalistas, ao deixar em segundo plano as ameaças aos demais biomas.
- E) os incentivos ao consumo, sobretudo aquele relacionado ao mercado automobilístico, para que o Brasil pudesse se livrar com mais rapidez da crise econômica, agravariam a poluição do ar e o intenso fluxo de veículos nas grandes cidades.

QUESTÃO 06:**Leia o trecho:****O sertão vai a Veneza**

Festival de Veneza exibe “Viajo Porque Preciso, Volto Porque Te Amo”, de Karim Aïnouz e Marcelo Gomes, feito a partir de uma longa viagem pelo sertão nordestino. [...] Rodaram 13 mil quilômetros, a partir de Juazeiro do Norte, no Ceará, passando por Pernambuco, Paraíba, Sergipe e Alagoas, improvisando dia a dia os locais de filmagem. “Estábamos à procura de tudo que encetava e causava estranhamento. Queríamos romper com a ideia de lugar isolado, intacto, esquecido, arraigado numa religiosidade intransponível. Eu até evito usar a palavra ‘sertão’ para ter um novo olhar sobre esse lugar”, conta Karim.

A ideia era afastar-se da imagem histórica da região na cultura brasileira. “Encontramos um universo plural que tem desde uma feira de equipamentos eletrônicos a locais de total desolação”, completa Marcelo.

CRUZ, Leonardo. Folha de S. Paulo, p. E1, 05/09/2009.

A partir da leitura desse trecho, é INCORRETO afirmar que

- A) a feira de equipamentos eletrônicos, símbolo da modernidade e da tecnologia sofisticada, é representativa do contrário do que se pensa sobre o sertão nordestino.
- B) as expressões isolamento, esquecimento e religiosidade, utilizadas pelos cineastas, são consideradas adequadas para expressar a atual realidade sertaneja.
- C) o termo “sertão” tem conotação pejorativa, por implicar atraso e pobreza; por isso, seu uso deve ser cuidadoso.
- D) os entrevistados manifestam o desejo de contribuir para a desmitificação da imagem do sertão nordestino, congelada no imaginário de parte dos brasileiros.
- E) revela o estranhamento que é comum entre pessoas mal informadas e simplificadoras, que veem o sertão como uma região homogênea.

QUESTÃO 07:

Leia o planisféricio, em que é mostrada uma imagem noturna da superfície terrestre, obtida a partir de imagens de satélite:



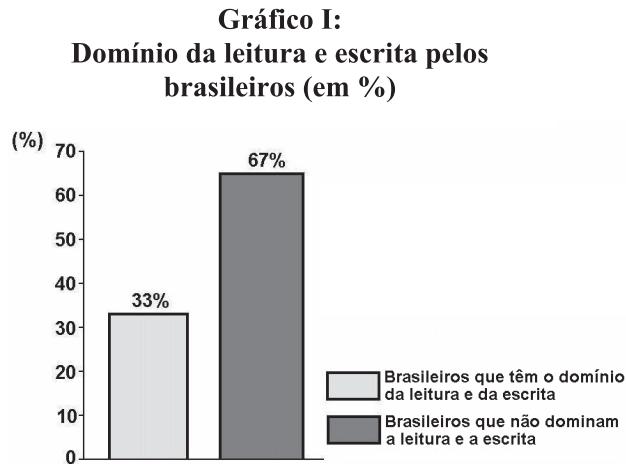
http://antwrp.gsfc.nasa.gov/apod/image/0011/earthlights_dmsp_big.jpg (Acessado em 21 set. 2009).

Com base na leitura desse planisféricio, é CORRETO afirmar que as regiões continentais em que se verifica luminosidade noturna mais intensa

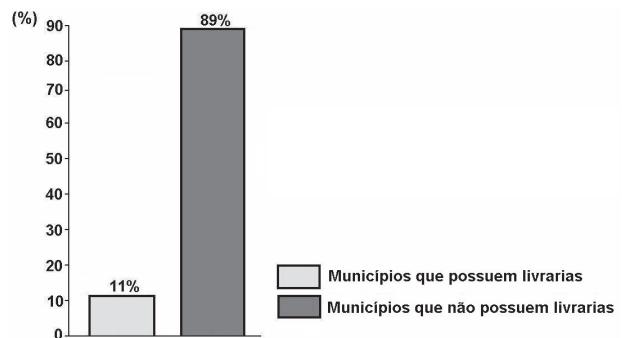
- A) abrigam os espaços de economia mais dinâmica do mundo contemporâneo, onde se localizam os principais centros de decisão que comandam a atual ordem mundial.
- B) expressam a divisão do Planeta em dois hemisférios – o Leste e o Oeste – que, apesar de integrados à economia-mundo, revelam indicadores sociais discrepantes.
- C) comprovam que o Planeta pode abrigar o dobro de seu atual contingente populacional, desde que mantido o padrão de consumo praticado pela sociedade contemporânea.
- D) registram fluxos reduzidos de informação, de pessoas, de mercadorias e de capitais, tendo em vista a saturação de suas redes de circulação, alcançada no início do século XXI.
- E) substituíram suas tradicionais fontes de energia não renováveis, historicamente empregadas na geração de eletricidade, por alternativas limpas e não poluentes.

QUESTÃO 08:

Leia os gráficos:



**Gráfico II:
Municípios brasileiros que possuem
livrarias (em %)**



Indicador Nacional de Alfabetismo Funcional - INAF, 2005.

Relacione esses gráficos às seguintes informações:

O Ministério da Cultura divulgou, em 2008, que o Brasil não só produz mais da metade dos livros do continente americano, como também tem parque gráfico atualizado, excelente nível de produção editorial e grande quantidade de papel. Estima-se que 73% dos livros do país estejam nas mãos de 16% da população.

Para melhorar essa situação, é necessário que o Brasil adote políticas públicas capazes de conduzir o país à formação de uma sociedade leitora.

Qual das seguintes ações NÃO contribui para a formação de uma sociedade leitora?

- A) Desaceleração da distribuição de livros didáticos para os estudantes das escolas públicas, pelo MEC, porque isso enriquece editoras e livreiros.
- B) Exigência de acervo mínimo de livros, impressos e eletrônicos, com gêneros diversificados, para as bibliotecas escolares e comunitárias.
- C) Programas de formação continuada de professores, capacitando-os para criar um vínculo significativo entre o estudante e o texto.
- D) Programas, de iniciativa pública e privada, garantindo que os livros migrem das estantes para as mãos dos leitores.
- E) Uso da literatura como estratégia de motivação dos estudantes, contribuindo para uma leitura mais prazerosa.

QUESTÃO 09 DISCURSIVA:

O Ministério da Educação (MEC) criou o Índice Geral de Cursos – IGC, que é o resultado das notas atribuídas a cada instituição de Ensino Superior pelo MEC, considerando-se a qualidade dos cursos de graduação de cada uma delas. O IGC tem como função orientar o público sobre a qualidade do ensino oferecido em cada instituição.

Segundo o sítio do Ministério da Educação, as instituições recebem uma nota de 1 a 5, considerando:

- I** - o resultado dos estudantes no Enade; e
II - variáveis de insumo, tais como:

- corpo docente (formação acadêmica, jornada e condições de trabalho);
- infraestrutura da instituição (instalações físicas, biblioteca, salas de aula, laboratórios);
- programa pedagógico.

Com base nessas informações, considere a situação a seguir e faça o que se pede:

Um universitário que frequenta um curso de graduação em uma escola Y consulta o sítio do MEC e verifica que seu curso recebeu IGC 2,0. No mesmo endereço, ele consulta os critérios empregados pelo Ministério para o cálculo desse índice.

A) Leia esta afirmativa:

(Valor: 4 pontos)

O critério corpo docente é o que contribuiu de forma determinante para a obtenção do IGC 2,0, da escola Y.

Assinale com um X, no espaço indicado, se você **concorda** ou **não** com essa afirmativa.

Sim, concordo.

Não concordo.

Apresente dois argumentos que deem suporte à sua resposta.

Argumento 1: _____

Argumento 2: _____

B) Proponha duas ações para que os atores envolvidos no curso de graduação da escola Y devem empreender com vistas à melhoria da qualidade de ensino e consequente elevação do IGC na próxima avaliação a ser realizada pelo MEC.

(Valor: 6 pontos)

1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	

QUESTÃO 10 DISCURSIVA:**(VALOR: 10 PONTOS)****Leia o trecho:**

Quais as possibilidades, no Brasil atual, de a cidadania se enraizar nas práticas sociais? Essa é uma questão que supõe discutir as possibilidades, os impasses e os dilemas da construção da cidadania, tendo como foco a dinâmica da sociedade. Antes de mais nada, é preciso dizer que tomar a sociedade como foco de discussão significa um modo determinado de problematizar a questão dos direitos. Os direitos são aqui tomados como práticas, discursos e valores que afetam o modo como as desigualdades e diferenças são figuradas no cenário público, como interesses se expressam e os conflitos se realizam.

TELLES, 2006. (Adaptado)

Na abordagem salientada nesse trecho, qual direito social você destacaria para diminuir as desigualdades de renda familiar no Brasil? Apresente dois argumentos que deem suporte à sua resposta.

1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	

FORMAÇÃO ESPECÍFICA

QUESTÃO 11:

A Resolução 216 da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - RDC 216 dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação e faz referência ao manejo de resíduos.

Atualmente, as preocupações com a preservação de meio ambiente exigem do Tecnólogo de Gastronomia planejamento físico de restaurante, considerando os recipientes coletores e os ambientes onde os resíduos devem aguardar a coleta.

As características dos recipientes coletores e do ambiente onde os resíduos aguardam a coleta devem ser, respectivamente,

- A) com tampa acionada por pedal; e em ambiente isolado.
- B) com tampas do tipo vaivém; e em temperatura variável.
- C) de material flexível e transparente; e em temperatura ambiente.
- D) limitados ao número de setores; e em locais bem ventilados.
- E) sem tampa para evitar o contato manual; e em ambiente fechado.

QUESTÃO 12:

Restaurantes são locais propícios à contaminação dos alimentos durante os processos de pré-preparo e preparo, se não forem atendidas as condições adequadas de Boas Práticas na manipulação.

Com base nessas informações, avalie os itens a seguir:

- I. Durante o pré-preparo, para se evitar a contaminação cruzada, é importante reduzir o número de funcionários envolvidos.
- II. É importante, no recebimento de alimentos *in natura*, avaliar as características organolépticas dos produtos, registrar as temperaturas, a data de fabricação, a validade, o número do lote e as condições de transporte.
- III. No armazenamento de diferentes produtos em um único equipamento de refrigeração, deve-se separar os alimentos prontos nas prateleiras inferiores, os pré-processados nas intermediárias, e os *in natura* nas superiores.
- IV. O pré-preparo de alimentos em ambiente não deverá ultrapassar 30 minutos e, durante o preparo, deverão ser adotados cuidados com a manutenção da temperatura em níveis seguros (70°C em todas as partes do alimento).

Estão CORRETAS somente as afirmativas

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

QUESTÃO 13

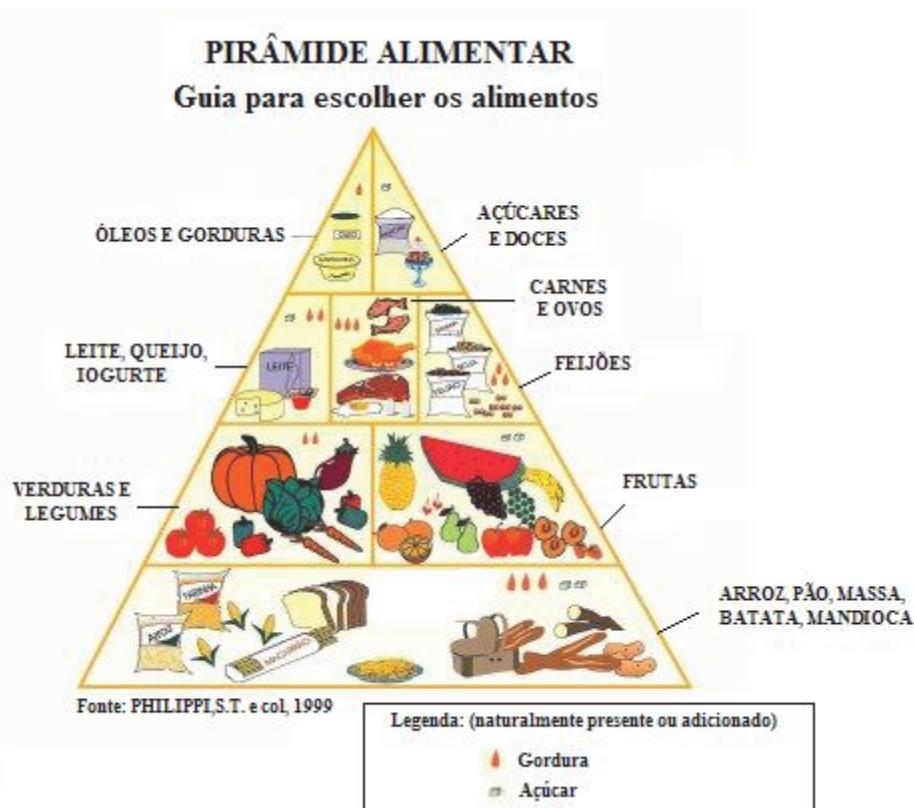
Ao se desenvolver um cardápio para indivíduos que sigam uma alimentação vegetariana restrita (vegans), deve-se considerar que alimentos fontes de minerais, como ferro e cálcio, deverão estar presentes, de modo a atender à demanda do organismo por tais nutrientes.

No planejamento desse tipo de alimentação, é CORRETO considerar como fontes de minerais os alimentos

- A) arroz, macarrão, feijão e beterraba.
- B) feijão, milho, alface lisa e tofu.
- C) grão de bico, ervilha, tofu e agrião.
- D) milho, linhaça, couve manteiga e cenoura.
- E) tomate, lentilha, acelga e farinha de soja.

QUESTÃO 14:

Observe a figura abaixo



Com base nessa ilustração, para ter uma alimentação equilibrada, deve-se consumir quantidade

- A) igual de arroz, pães e massas e de leguminosas.
- B) igual de carnes e ovos; de frutas e verduras e legumes.
- C) maior de arroz, pães e massas do que de leite e derivados.
- D) maior de leites e derivados do que de verduras e legumes.
- E) menor de arroz, pães e massas do que de frutas.

QUESTÃO 15:**Leia a proposta de Mara Salles:**

Só quando assumirmos o nosso jeito de comer, trabalharmos de forma sincera e transparente com nossos ingredientes, usando os melhores na época em que estiverem mais saudáveis, agregando as técnicas universais consagradas, mas respeitando as sabedorias de nossas mães, tias e avós na cozinha, adicionando, sim, uma boa dose de talento e apuro no preparo e apresentação dos pratos, estaremos perpetrando uma cozinha autêntica, criativa e verdadeira [...] Esse deve ser o futuro da gastronomia brasileira. Um futuro que não ignore a tradição e os rumos da Gastronomia no mundo, mas que busque foco e referência no Brasil, nas cozinhas e cozinheiros do Brasil, na forma de preparo e nos hábitos de comer dos brasileiros [...]

<http://www.tordesilhas.com/port>, visitado em 02/10/2009 às 00h56.

Antigas referências são importantes para a construção de novas perspectivas. Assim, podemos ver que preparações clássicas como o acarajé, confits, entre outras, têm sido reinterpretadas e utilizadas de maneira nova, a partir de influências e contextos locais.

Portanto, é CORRETO afirmar que

- A) ao fazer essa proposta, a chef coloca que a culinária brasileira é uma das referências para a culinária internacional, uma vez que a cozinha brasileira é muito rica, e que os ingredientes brasileiros têm cada vez mais sido exportados para o mundo inteiro; um exemplo disso é o crescente número de restaurantes brasileiros no mundo.
- B) novas experiências são feitas, considerando técnicas, utensílios e métodos tradicionais, e podem representar um avanço na cultura de um povo, porém tal tendência é um retrocesso, pois se cria dificuldade em identificar o que é típico ou não de um país; isso é uma consequência do processo da globalização.
- C) o elemento histórico é fundamental e único para a construção de novas referências; assim, as interpretações de receitas descharacterizam a cultura de um povo e fazem com que sejam perdidas todas as suas referências históricas, uma vez que a comida de suas mães, avós e tias são desrespeitadas com mudanças e inovações.
- D) o fato de utilizar técnicas universalmente consagradas é uma influência do processo de globalização da cultura, o que impede o avanço e a busca por novas formas de preparação, criando, dessa forma, um gosto comum, assim como a feijoada, que é igual no Brasil inteiro, sem variações.
- E) uma das tendências da gastronomia contemporânea é a utilização de referências passadas para criar novas preparações que não se utilizem necessariamente dos métodos tradicionais, mas sim de ingredientes e de utensílios que mantenham suas principais características, criando novas referências.

QUESTÃO 16:

Para interpretar e executar corretamente uma receita, é preciso conhecer os tipos de cortes e terminologia culinária. Ao criar uma receita, é importante saber qual corte irá garantir o melhor aproveitamento do alimento e sua aplicação.

Em relação aos tipos de cortes utilizados em vegetais, carne bovina, aves e peixes, são feitas as seguintes afirmativas:

- I. Emincé é empregado no corte de carnes, para cozimento prolongado.
- II. Goujon é usado para peixes.
- III. Guisado é usado no preparo de coxa e de sobrecoxa, para preservação da sua textura gordurosa.
- IV. Julienne é empregado em hortaliças cruas ou salteadas.
- V. Julienne, emincé, bastonetes são cortes empregados em preparações de hortaliças, com emprego de calor seco.

Estão CORRETAS somente as afirmativas

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

QUESTÃO 17:

Nos restaurantes, é comum a oferta de frituras. Entretanto, a aplicação do método de cocção por calor seco com a técnica de fritura por imersão pode provocar comprometimento no sabor e no aroma do alimento, risco à saúde, se houver degradação da gordura e formação de substâncias tóxicas.

Com base nessas informações e considerando as atribuições do Tecnólogo em Gastronomia, quais condições deverão ser observadas para a utilização do óleo de fritura?

- A) Manter a temperatura constante de 200°C e usar óleo até três vezes, em panela refratária.
- B) Manter em temperatura ambiente e, para reutilizar o óleo, filtrar e armazenar em utensílio opaco.
- C) Usar equipamento dotado de termostato e, após o uso, manter o óleo nele, estando completamente tampado.
- D) Usar o óleo à temperatura máxima de 180°C e, para reutilizá-lo, filtrar e armazenar em utensílio opaco e tampado sob refrigeração.
- E) Usar utensílio profundo, com abertura larga e controlar a temperatura a 200°C.

QUESTÃO 18:

A cozinha ocidental, ao longo de sua história, classificou algumas preparações, como sendo bases para a derivação de diferentes produtos. Assinale a alternativa que tenha somente molhos básicos (ou mãe):

- A) *Béchamel*, *béarneise*, molho de tomate, *velouté* e *consommé*.
- B) *Béchamel*, espanhol, holandês, molho de tomate e *béarneise*.
- C) *Béchamel*, holandês, molho de tomate, espanhol e *velouté*.
- D) *Béchamel*, *velouté*, holandês, molho de tomate e maionese.
- E) *Consommé*, *velouté*, holandês, molho de tomate, e *béarneise*.

QUESTÃO 19:

Na implantação de um restaurante, o cozinheiro mais experiente ficou responsável pela lista de utensílios e equipamentos.

Na compra de equipamentos necessários para a preparação de chuleta acebolada, pernil de cabrito, *cassoulet* e torresmo, foram apresentadas as seguintes sugestões:

- I. autoclave, fogão de alta pressão e tacho, micro-ondas;
- II. chapa, forno, fogão e fritadeira;
- III. chapa, forno, salamandra e autoclave;
- IV. micro-ondas, salamandra, fritadeira e fogão.

Está(ão) CORRETA(S) somente a(s) sugestão(ões):

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

QUESTÃO 20:

Leia a Tabela:

Receita Básica	
Gemas	0,250 kg
Vinho Marsala	0,125 litro
Açúcar	0,100 kg

O creme zabaione, preparação espumosa de origem italiana, é obtido batendo-se as gemas com vinho Marsala e açúcar em banho-maria, até ficar espumoso. As fichas técnicas em confeitoraria devem ser elaboradas com cuidado, pois a proporção dos ingredientes interfere diretamente no resultado da receita.

De acordo com essa tabela, é CORRETO afirmar que, nessa receita,

- A) faltam as claras em neve para formar espuma.
- B) tem-se o açúcar como ingrediente principal dessa receita.
- C) devem ser usados gemas e vinho, na proporção 2:1.
- D) situa-se numa proporção de 2:1 de gemas e açúcar.
- E) devem ser usados açúcar e gema, na proporção 3:1.

QUESTÃO 21:

Carême foi um cozinheiro francês de fama mundial. Suas criações influenciaram e ainda influenciam a gastronomia. Sobre suas criações, analise as afirmativas a seguir:

- I. A *bavaroise* foi uma influência de Escoffier em sua obra.
- II. As bases da confeitoraria foram criadas por esse chefe.
- III. Os pratos criados por Carême foram inspiradas na arquitetura.
- IV. O *croquembuche* foi uma de suas criações mais conhecidas.

Estão CORRETAS somente as afirmativas

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

QUESTÃO 22:

O pão é produzido a partir de uma mistura de quatro ingredientes básicos: farinha de trigo, água, fermento e sal. A fermentação, o modo de preparo e a textura diferenciam o tipo de massa.

São exemplos de massa batida, sovada e folhada, respectivamente:

- A) pão de minuto, *baguette* e *croissant*.
- B) pão de minuto, pão de queijo e *croissant*.
- C) pão de minuto, pão folha e *croissant*.
- D) pão sírio, chipa e *croissant*.
- E) pão sírio, pão de minuto e brioche.

QUESTÃO 23:

A história conta que, quando Moisés e seu povo fugiram do Egito, na pressa, levaram pães ainda não fermentados, seu único alimento durante a travessia do deserto. Portanto, o pão de hoje, crescido e fofo, já era conhecido.

Em relação às características dos diferentes tipos de pães, leia as afirmativas:

- I. A massa azeda é feita de um fermento. Seu tempo de fermentação é o dobro da fermentação biológica.
- II. Nos pães regionais, como o pão de queijo e o sírio, usa-se fermento natural, e sua massa deve ser armazenada em geladeira.
- III. O método massa-mãe, também chamado *levain*, utiliza, como produto da levedação, suco de maçã ou uvas passas.
- IV. Os pães estão divididos em dois grandes grupos: fermentados e não fermentados.
- V. Pão francês, *ciabatta*, *baguette* e chipa são considerados pães fermentados.

Estão CORRETAS somente as afirmativas:

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

QUESTÃO 24:

Para contemplar o ano da França no Brasil, o responsável por um restaurante decidiu realizar um Festival Gastronômico e solicitou ao cozinheiro o planejamento do cardápio. Auguste Escoffier seria o personagem homenageado, por ser um dos grandes representantes da cozinha francesa.

PORQUE

Criou preparações hoje tradicionais, como: quiche Lorraine, *coq au vin*, *peach melba* (pêssego melba).

Considerando-se essas frases, é CORRETO afirmar que

- A) a primeira é falsa, e a segunda é verdadeira.
- B) a primeira é verdadeira, e a segunda é falsa.
- C) as duas são falsas.
- D) as duas são verdadeiras, e a segunda justificativa a primeira.
- E) as duas são verdadeiras, e a segunda não justifica a primeira.

QUESTÃO 25:

Na criação de uma receita com características da culinária da região apontada no mapa, você poderia usar uma composição com os seguintes tipos de queijo:

- A) gorgonzola, gouda.
- B) manchego, ricota.
- C) pecorino, grana padano.
- D) *tilsит*, fontina.
- E) *tilsит*, gouda.



Fonte: www.agenealogia.com

QUESTÃO 26:

A cozinha asiática corresponde a uma série de culturas e a uma grande extensão territorial, constituindo-se numa culinária com grandes variações até dentro de um mesmo país. Acerca das cozinhas asiáticas, são feitas as seguintes afirmações:

- I. A cozinha da China é a mais rica e apresenta a maior variedade de preparações culinárias, forma e variedade de matérias-primas e é aquela em que os alimentos têm grande associação com elementos medicinais.
- II. A cozinha tailandesa utiliza-se de uma grande variedade de pimentas, caldos e arroz. O tipo mais comum de arroz é o arroz de jasmim, seguido pelo arroz de rosas e arroz de curry, também utilizado em outras culturas asiáticas.
- III. O curry é a combinação de diferentes especiarias, entre elas: pimenta do reino, coentro, cominho, noz moscada, canela e cravo-da-índia, sendo muito comum cada família ter sua receita própria.
- IV. São típicos da cozinha japonesa os sushis e os sashimis; representam também essa cultura os pratos quentes, como o sukyaki, o teppan e o Gohan, que é o preparo do arroz utilizado tanto na composição dos sushis quanto servido quente.

Estão CORRETAS somente as afirmativas

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

QUESTÃO 27:

As variedades da mandioca podem ser agrupadas em dois tipos: a brava venenosa, com alto teor de ácido cianídrico, e a mansa, também chamada de doce, macaxeira ou aipim.

PORQUE

Os indígenas tinham essa raiz como a base de sua alimentação e conseguiram tirar seu veneno, descascando, ralando até que virasse uma massa, para ser espremida no tipiti. Depois disso, a massa, separada do caldo venenoso, é torrada para virar a farinha de mandioca.

Considerando-se essas frases, é CORRETO afirmar que

- A) a primeira é falsa, e a segunda é verdadeira.
- B) a primeira é verdadeira, e a segunda é falsa.
- C) as duas são falsas.
- D) as duas são verdadeiras, e a segunda não justifica a primeira.
- E) as duas são verdadeiras, e existe relação causal da segunda com a primeira.

QUESTÃO 28:

Uma das características da gastronomia brasileira é a miscigenação de diferentes culturas, expressa pela combinação de alimentos de diferentes origens, que resultaram em novas preparações com identidade brasileira, como: caruru, acarajé, vatapá, entre outros. Quais os principais ingredientes do caruru e suas respectivas origens?

- A) Amendoim – África; jiló – Brasil; quiabo – África.
- B) Amendoim – Brasil; jiló – África; azeite de dendê – África.
- C) Castanha do Pará – Brasil; quiabo – África; amendoim – África.
- D) Quiabo – África; amendoim – Brasil; azeite de dendê – África.
- E) Quiabo – África; jiló – Brasil; castanha de caju – Brasil.

QUESTÃO 29:

Ao posicionar um novo restaurante em um mercado de uma grande capital do Nordeste brasileiro, o proprietário tomou o cuidado de elaborar um cardápio que levou em consideração os métodos de cocção, texturas, sabores, cores e possibilidades de combinações.

Elaborou também as fichas técnicas de todas as preparações, considerando os preços de custos locais e com elas elaborou os preços de venda dos pratos.

Para estabelecer os preços finais, o proprietário ainda verificou os preços praticados em São Paulo e no Rio de Janeiro, uma vez que seus clientes costumam frequentar os principais restaurantes dessas capitais.

Depois de um mês de aberto, o restaurante estava com um bom movimento; no entanto, em menos de seis meses, estava muito vazio.

O proprietário ficou intrigado, pois havia feito tudo corretamente, como avaliar os custos de sua operação, considerar os valores de outros restaurantes no cenário nacional, mas esqueceu-se de uma variável no posicionamento do seu negócio.

PORQUE

Esqueceu de verificar quais eram os preços aplicados pelos concorrentes que indicavam quais eram os valores que o público local estava disposto a pagar. Mesmo formando o preço, considerando os custos de sua operação, para finalizar o cálculo dos preços de venda, os valores de seus concorrentes são importantes e devem ser considerados.

Considerando-se essas frases, é CORRETO afirmar que

- A) as duas são verdadeiras, e a segunda é uma justificativa da primeira.
- B) a primeira é falsa, e a segunda é verdadeira.
- C) a primeira é verdadeira, e a segunda é falsa.
- D) as duas são falsas.
- E) as duas são verdadeiras, mas a segunda não é uma justificativa da primeira.

QUESTÃO 30:

O estoquista de um restaurante pediu arroz, quando o estoque atingiu 30kg. Para fazer esse pedido, ele considerou a seguinte ficha técnica:

Preparação	Arroz	Total de Porções 10				
Ingredientes	Quantidade Líquida	Unidade	Aproveitamento	Quantidade Bruta	Custo Bruto Unitário	Custo Total
Arroz	0,800	Kg.	95%	0,842	R\$ 4,29	R\$ 3,61
Cebola	0,120	Kg.	85%	0,141	R\$ 1,10	R\$ 0,16
Azeite extravirgem	0,800	l	100%	0,800	R\$ 30,00	R\$ 24,00
Alho	1,600	Kg.	90%	1,778	R\$ 1,00	R\$ 1,78

Considere que o restaurante vende somente uma preparação que utiliza essa matéria-prima e que vendeu, em 30 dias, 100 porções. Considere, também, que o período de reposição de emergência para esse local é de um dia e que o prazo de entrega do fornecedor para essa matéria-prima é de 3 dias.

Para fazer o pedido de compra, o estoquista precisou desenvolver quais raciocínios?

- A) Calcular o consumo médio diário da matéria-prima, multiplicar pelo prazo de entrega e somar ao estoque mínimo (que está associado ao prazo de reposição de emergência), para saber se o ponto de pedido está correto.
- B) Calcular o ponto de pedido não pode ser uma ação realizável porque não existe o valor do estoque mínimo, e esse é importante para a definição do ponto de pedido.
- C) Calcular o ponto de pedido, para estipular o consumo médio diário e, dessa forma, verificar qual o volume de matéria-prima a ser comprado.
- D) Identificar o valor médio comprado nos últimos meses; multiplicar pelo valor médio por porção e, então, multiplicar pelo prazo de entrega.
- E) Multiplicar o valor da quantidade bruta pelo total de porções, para identificar a quantidade usada; depois multiplicar pelo consumo médio diário e, então, obter o volume de compras.

QUESTÃO 31:

O chefe de cozinha de um restaurante de luxo em uma grande cidade do Brasil desenvolveu um novo prato com camu-camu e preparou uma ficha técnica que indicava um custo de R\$ 3,50 por porção.

O gerente do restaurante, considerando um CMV (Custo de Mercadoria Vendida) de 30% e um ICMS no Estado de 18%, calculou o preço de venda teórico em R\$ 14,23; entretanto, não colocou esse preço no cardápio, pois, no processo de formação de preço, ainda falta

- A) aumentar o CMV para 40%, uma vez que o custo primário médio é de 60%; assim, pode-se melhorar a margem de lucro desse prato e, por se tratar de um prato novo, existe a possibilidade de maior volume de vendas.
- B) aumentar o preço de venda, pois se trata de um restaurante de luxo e esse preço é baixo, e a sensibilidade do cliente sobre o preço de venda é alta; dessa forma, pode-se melhorar a margem de lucro.
- C) considerar os preços aplicados pelos concorrentes, avaliar os preços dos concorrentes e, por fim, avaliar o grupo de vendas no qual está inserido, para verificar se não é muito díspar.
- D) reduzir o CMV, que representa o percentual da receita gerada com a venda, comprometido com os custos de matérias-primas. Assim, pode-se melhorar a margem de lucro.
- E) verificar se o preço de custo pode ser reduzido, para que se aumente a margem de lucro; verificar se a ficha técnica está correta e aumentar o CMV para 35%, a fim de aumentar a margem de lucro.

QUESTÃO 32:

Ao utilizar o Método de Smith-Kasavanas para a reformulação de um cardápio, o gerente do restaurante propôs ao chefe de cozinha que desenvolvesse um *menu* para agilizar o serviço no almoço.

Ao desenvolver o novo *menu* (com uma entrada, um prato e uma sobremesa), identificou que deveria considerar, em sua elaboração, um prato caracterizado como burro de carga, um quebra-cabeça e um estrela, pois, dessa forma, o *menu* estaria equilibrado e traria bons resultados para o restaurante.

Podemos dizer que o critério do gerente foi correto, uma vez que, ao criar esse *menu*, seus parâmetros tiveram como fundamentação um método que avalia o CMV (Custo Mercadoria Vendida) e a margem de lucro dos pratos.

PORQUE

A combinação de pratos burro de carga, com estrela e quebra-cabeça possibilita a venda desses produtos, pois deixam boas margens de lucro e são atrativos para os clientes, por serem, em sua maioria, pratos populares.

Considerando-se essas frases, é CORRETO afirmar que

- A) a primeira é falsa, e a segunda é verdadeira.
- B) a primeira é verdadeira, e a segunda é falsa.
- C) as duas são falsas.
- D) as duas são verdadeiras, e a segunda justificativa a primeira.
- E) as duas são verdadeiras, mas a segunda não justifica a primeira.

QUESTÃO 33:

O chefe de cozinha de um restaurante gastronômico que utiliza o serviço empratado recebeu a visita de um representante de um fornecedor que lhe mostrou um forno combinado (que combina diferentes tipos de calor, variando temperatura e umidade).

Como algumas de suas vantagens, o representante disse que economizaria espaço, uma vez que seria possível substituir alguns de seus equipamentos por esse forno; economizaria mão-de-obra, uma vez que poderia concentrar diferentes preparações no mesmo equipamento e por ter controle de temperatura e uma central em que pode programar o tempo e a temperatura da cocção; poderia, também, melhorar seu fluxo operacional, uma vez que os eventos poderiam ser preparados com maior antecedência, pois esse equipamento possui uma função de regeneração, que permite o reaquecimento de alimentos sem que haja ressecamento.

Dessa forma, o chefe de cozinha considerou que o valor do investimento (relativamente alto) nesse equipamento poderia ser uma alternativa interessante, mas alguns pontos devem ser considerados para a aquisição, antes de tomar uma decisão. Avalie as considerações a seguir e assinale a afirmativa correta.

- A) Apesar de ser um equipamento muito moderno, as preparações não poderiam ser feitas ao mesmo tempo, pois os odores de uma preparação acabariam sendo impregnados em outra, o que acabaria fazendo com que não houvesse redução no tempo de preparação nem na redução da mão-de-obra, além de não reduzir as perdas no processo de cocção, pois, ao combinar os métodos de cocção, acaba ocorrendo maior perda de água.
- B) Apesar de ter que fazer mudanças no leiaute da cozinha, uma vez que seria necessário encontrar o melhor local para a colocação desse forno e dispensar a utilização do forno comum, haveria vantagens, pois reduziria a necessidade de movimentação na cozinha e os fluxos operacionais seriam melhores, além de reduzir a perda durante o processo de cocção.
- C) As alterações no leiaute da cozinha deverão ser mínimas, uma vez que esse equipamento não substitui a utilização do forno comum, nem da fritadeira, pois frituras por imersão requerem a presença de óleo quente; assim, não seria possível economizar mais espaço nem melhorar o fluxo operacional.
- D) Esse equipamento não favorece melhores fluxos necessariamente, mas diminui a necessidade de mão-de-obra; mas, em eventos, a função de regeneração não facilita a montagem final dos pratos.
- E) O cardápio deverá ser alterado para que possa utilizar todos os recursos desse forno, uma vez que se trata de um equipamento que pode fazer diferentes tipos de preparações que nenhum outro equipamento permite, tais como fritura por imersão.

QUESTÃO 34:

O tipo de serviço à *la carte* é um conceito mais sofisticado do que o serviço de *buffet*, assim como o serviço à inglesa direta ou indireta são mais sofisticados do que o empratado e, por isso, tem sido cada vez menos utilizado. Atualmente, os clientes, cada vez mais, procuram informalidade e menos regras ao comer fora.

Em relação aos tipos de serviços ou tipos de cardápio, é CORRETO afirmar que

- A) à *la carte* e *buffet* não são tipos de serviços, e sim conceitos de cardápios, ou seja, em ambos são apresentadas as alternativas de preparações, para que o cliente escolha as suas preferidas.
- B) em *menu degustação*, são servidos diversos pratos em porções menores. Sendo assim, é um serviço muito mais formal do que o serviço à francesa.
- C) no conceito à *la carte*, pode-se atender maior número de pessoas com menor número de funcionários, uma vez que não há necessidade de se preocupar com a montagem e com a reposição de *buffets*.
- D) o serviço de *buffet* à americana, também chamado de *table d'hôte*, é considerado o mais simples de todos os serviços, pois não requer muito treinamento da mão-de-obra e o próprio cliente se serve do *buffet*.
- E) o serviço empratado é mais formal do que os serviços à inglesa direta e indireta, pois são usados em restaurantes mais sofisticados; o serviço empratado também requer mão-de-obra treinada, preparada e em maior quantidade.

QUESTÃO 35:

Ao planejar um novo festival gastronômico em seu restaurante, o gerente esquematizou algumas providências para esse período, com a intenção de melhorar o atendimento dos clientes costumeiros. Além de atrair novos clientes, esse gerente levou em consideração as seguintes questões:

- I. Como o número de pessoas iria aumentar, seria necessário aumentar o espaço para a espera. Assim, poderia aproveitar esse momento para aumentar a venda de produtos adicionais, como bebidas e aperitivos.
- II. Seria importante aumentar o número de funcionários. No entanto, como sua intenção é também aumentar o lucro, iria contratar funcionários de outros restaurantes, pois não haveria necessidade de treiná-los.
- III. Faria a montagem de um *buffet* de saladas e apresentações frias, para os clientes poderem se servir à vontade, o que agilizaria o serviço e possibilitaria aos garçons dar mais atenção às mesas.
- IV. Compraria um sistema de comunicação via rádio para que a recepção do restaurante pudesse ter melhor comunicação com os *maîtres* e garçons, evitando o deslocamento para a verificação da disponibilidade de mesas. Com isso, o serviço ganharia em qualidade.

Estão CORRETAS somente as afirmativas

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

QUESTÃO 36:

O chefe e o *sommelier* estavam criando um novo *menu* promocional, com a intenção de promover novos pratos do cardápio para o jantar e, nesse processo, discutiam sobre as melhores combinações e harmonização entre as preparações, os vinhos e as bebidas.

O cardápio será composto por:

Entrada: Salada de alface americana com vinagrete e queijo de cabra.

Prato Principal: *Tournedos* com pimentas verdes, molho madeira e risoto de *funghi*.

Sobremesa: *Soufflé* de chocolate e avelã.

Em relação a essa situação, leia as frases:

Por se tratar de um *menu* promocional, o chefe entendia que seria importante aproveitar a oportunidade e aumentar a venda de vinhos e outras bebidas, podendo, inclusive, harmonizar com o prato principal um *Brandy*, pois se trata de uma bebida forte que combinaria bem com a pimenta verde.

PORQUE

O restaurante poderia reduzir os custos, na medida em que um espumante acompanharia toda a refeição.

Considerando-se essas frases, é CORRETO afirmar que

- A) a primeira é falsa, e a segunda é verdadeira.
- B) a primeira é verdadeira, e a segunda é falsa.
- C) as duas são falsas.
- D) as duas são verdadeiras, e a segunda justificativa a primeira.
- E) as duas são verdadeiras, mas a segunda não justifica a primeira.

QUESTÃO 37:

Um cliente, ao chegar a um restaurante que acabara de receber uma indicação como melhor possuidor de bar da cidade, chamou o *maître* e pediu a indicação de um coquetel que tivesse uma bebida fermentada, mas que não fosse cerveja. A indicação mais adequada para o cliente é um:

- A) *Drakt*, coquetel batido, feito com Arak, limão e *granadine*, apresentado em uma taça com um *twist* de casca de limão siciliano.
- B) *Dry Martini*, um coquetel mexido, que é a combinação de gim e vermute, servido com uma azeitona.
- C) *Manhattan*, um coquetel mexido, feito com angostura, vinho tinto e Rye uísque, apresentado no copo com uma cereja.
- D) *Saquê Sour*, um coquetel batido, feito com saquê e limão espremido e servido em um copo de *short drink*.
- E) *Uísque Sour*, um coquetel batido, feito com uísque, e limão espremido, servido com um copo incrustado com açúcar.

QUESTÃO 38 – DISCURSIVA:

Um restaurante de comida caseira brasileira, com preços médios e serviço de *Buffet*, tem como missão a sustentabilidade e a preocupação com o meio ambiente e a inclusão social.

- Aponte medidas sustentáveis na operação desse restaurante. (VALOR: 5 PONTOS)

1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

- Identifique duas ações primordiais para a inclusão social no restaurante. (VALOR: 5 PONTOS)

1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

QUESTÃO 39 – DISCURSIVA:

Um restaurante de cozinha brasileira procurava um novo cozinheiro líder e, no processo de seleção, os dois sócios pediram que os candidatos apresentassem um cardápio para avaliar seus referenciais e técnicas.

Candidato 1: entrada – salada de feijão de corda ao centro; prato principal – matambre com farofa; sobremesa – doce de abóbora com coco.

Candidato 2: entrada – espaguete de pupunha com pesto de coentro; prato principal – escabeche de pacu com bolinho de arroz; sobremesa – espuma de açaí com banana da terra assada.

O candidato selecionado foi o 2. Acerca do tema do texto acima:

- identifique a tendência gastronômica presente no cardápio do candidato escolhido. Justifique sua resposta; (VALOR: 5 PONTOS)
- aponte as regiões brasileiras apresentadas nos pratos do cardápio. Justifique sua resposta. (VALOR: 5 PONTOS)

1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	

QUESTÃO 40 – DISCURSIVA:**(VALOR: 10 PONTOS)**

O responsável pela compra de alimentos de uma empresa com sede na Europa recebeu alguns parâmetros para a aquisição de matérias-primas. Entre elas, dar preferência a alimentos com certificação de procedência, como orgânicos, biodinâmicos, de origem e *fair trade* (que privilegia práticas comerciais com pagamentos justos para produtores), além de serem produtos de qualidade e que se adequem aos preços aplicados ao mercado.

Ao pesquisar esses produtos, esse responsável deparou-se também com outras classificações, como *slow food*, (movimento que surgiu na Itália e tem como principais preceitos fazer refeições com calma, conhecer a origem dos alimentos, valorizar alimentos da região e suas histórias, comer com amigos e parentes, entre outras); o *free range*, (movimento para que animais sejam criados soltos, em condições mais parecidas com as que, historicamente, sempre existiram, sem serem criados em locais fechados, podendo andar livres etc.).

Entretanto, esse profissional percebeu que tais produtos, em alguns casos, eram mais caros do que os produtos sem certificações e expôs a situação para seu diretor.

Que elementos esse profissional deve utilizar para conseguir a autorização de compra desses produtos, considerando os aspectos financeiro, social e ambiental?

1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	

RASCUNHO

QUESTIONÁRIO DE PERCEPÇÃO SOBRE A PROVA

As questões abaixo visam a levantar sua opinião sobre a qualidade e a adequação da prova que você acabou de realizar.

Assinale as alternativas correspondentes à sua opinião nos espaços próprios (à direita) da Folha de Respostas.

Agradecemos sua colaboração.

QUESTÃO 01:

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

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

QUESTÃO 02:

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

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

QUESTÃO 03:

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

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

QUESTÃO 04:

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

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

QUESTÃO 05:

Os enunciados das questões da prova na parte de formação específica estavam claros e objetivos?

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

QUESTÃO 06:

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 07:

Você se deparou com alguma dificuldade ao responder a prova?

- 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 08:

Considerando apenas as questões objetivas da prova, você percebeu que

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

QUESTÃO 09:

Qual foi o tempo gasto 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.

ENADE