



CADERNO DE QUESTÕES DOS CANDIDATOS À BOLSA DE ESTUDOS DO CURSO TÉCNICAS DE CONFEITARIA DA RECEITARIA ESCOLA GOURMET – TURMA OUT/18 – NOTURNO

Orientações para a prova:

1. Este caderno de questões não poderá ficar com o candidato em nenhuma hipótese. As questões da prova serão divulgadas no site da Receitaria até a data da divulgação dos resultados no site www.receitaria.com/novidades
2. A última folha deste caderno poderá ser destacada e levada com as anotações das respostas do candidato. A folha será conferida e destacada pelo monitor da prova. Não pode conter qualquer tipo de anotação ou rasura. Caso contenha, o candidato fica impedido de levar essa folha.
3. O candidato não pode consultar nenhum material ou pessoa durante a prova, assim como não poderá utilizar régua, esquadro, transferidor, compasso ou similares, calculadora, computador, notebook, tablets e similares, telefone celular (manter totalmente desligado, inclusive sem a possibilidade de emissão de alarme sonoro ou não), radiocomunicador ou aparelho eletrônico similar, chapéu, boné, lenço, gorro, óculos escuros, corretivo líquido ou quaisquer outros materiais estranhos à prova. Caso ocorra, sua prova será retirada e o candidato estará eliminado do processo seletivo.
4. Este caderno contém 50 questões em forma de teste. Confira antes do início da prova.
5. A prova tem duração de 90 minutos a partir do momento que o monitor liberar seu início.
6. Você receberá um cartão de respostas. Preencha com seu nome, número de seu documento e assine.
7. Cada questão possui 5 alternativas (A, B, C, D, E), das quais somente uma atende às condições do enunciado.
8. Responda todas as questões. Para o cômputo da nota, serão considerados apenas os acertos.
9. Os espaços em branco contido neste caderno, com exceção da última folha que será destacada para que o candidato leve suas respostas, poderão ser utilizados como rascunho.
10. Estando as questões respondidas neste caderno, o candidato deve transcrever todas as alternativas para o cartão de respostas, pintando os campos correspondentes. Recomenda-se deixar pelo menos 10 minutos para o preenchimento da folha de respostas. Em hipótese nenhuma as respostas deste caderno serão consideradas na nota da prova.
11. Questões com mais de uma alternativa assinalada, em branco ou com rasura serão desconsideradas.
12. Evite rasgar, sujar, rasurar ou amassar o cartão de respostas. Ele não é substituível em hipótese alguma.
13. Quando terminar a prova, avise o monitor, pois ele recolherá seu caderno e sua prova. Ao término da prova, você somente poderá retirar-se da sala após entregar o seu cartão de respostas, devidamente assinado, e o caderno de questões ao monitor.
14. Será eliminado do Exame o candidato que:
 - não apresentar documentos de identidade originais exigidos;
 - sair da sala sem autorização ou desacompanhado do monitor, com ou sem o caderno de questões e/ou o cartão de respostas;
 - perturbar, de qualquer modo, a ordem dos trabalhos;
 - utilizar-se de qualquer tipo de equipamento eletrônico e/ou de livros e apontamentos durante a prova;
 - for surpreendido se comunicando ou tentando se comunicar com outro candidato durante a prova;
 - ausentar-se do prédio durante a realização da prova, independente do motivo exposto;
 - realizar a prova fora do horário e local determinado;
 - deixar de assinar a lista de presença e o cartão de respostas.
15. Aguarde a ordem do monitor para iniciar o Exame.

O texto a seguir será utilizado para responder as questões 1 a 4:

ONDE SURGIRAM OS CHURROS?

Hummm! Quem nunca se entregou às delícias de um churro? Na sua receita original, essa iguaria é preparada com uma massa à base de farinha de trigo e água, e acrescentada a ela, apenas, manteiga e uma pitada de sal. A massa é frita em óleo vegetal, e, em seguida, mergulhada no açúcar (opcionalmente misturado com canela).

É uma receita feita nos quatro cantos do planeta e que ganhou adaptações ao longo dos anos. Aqui no Brasil, ganhou recheios como os de doce de leite ou chocolate, ficando ainda mais irresistível. Mas... em que lugar do mundo surgiu o churro? De onde veio essa maravilha dos deuses?!

A origem

De acordo com o artigo Sabor e Saber, publicado pela PUC-SP, “O churro é uma iguaria que existe há muitos séculos. Sua origem é incerta. Alguns dizem que foram os portugueses que trouxeram a receita, quando voltavam da China na época da dinastia Ming. Outros dizem que foram os árabes que a trouxeram, quando invadiram a península ibérica. Outros ainda, afirmam que foram os pastores espanhóis que inventaram a receita, porque era fácil de fazer no alto das montanhas onde eles não conseguiam obter pão fresquinho e outros produtos de padaria. Qualquer que seja sua origem, o churro, agora, é considerado tipicamente espanhol”.

Considera-se, portanto, o churro um alimento de origem espanhola que se tornou muito popular nos países latino americanos, como o México, Argentina, Uruguai e Brasil.

Chegou ao Brasil

Em 1963, os churros já marcavam presença em solos brasileiros. Foi em São Paulo que este alimento ganhou popularidade, principalmente, a partir de 1974, com a chegada da A CASA DO CHURRO, na Avenida São João, centro da capital. O estabelecimento era da família Farre Martinez, de origem espanhola e foi um dos principais difusores dos churros no Brasil.

De acordo com o artigo “A casa do churro: Doce sucesso”, “O churro em roda era comercializado em pedaços e logo se tornou bastante popular. Foi nesta ocasião que, com a sugestão de muitos clientes, floresceu a ideia de se recheiar o produto com algum tipo de doce. Nascera, então, o primeiro churro recheado com doce de leite. A aceitação foi tão grande que, logo em seguida, surgiram outros recheios e outros formatos de churros. O produto com recheio, genuinamente brasileiro, ganhou espaço garantido em parques, exposições e feiras”.

Nos dias de hoje, é muito comum ver barraquinhas de churros nas ruas, próximas às escolas, em festas de aniversários e em eventos dos mais variados tipos. Sem dúvida, é um alimento espanhol que caiu no gosto dos brasileiros e já tem seu espaço garantido em solos brasileiros.

(Fonte: Site Cozinha Fit & Fat - <http://cozinhafitefat.com.br/index.php/2017/07/05/da-onde-vieram-os-churros/>)

1. Qual o significado de iguaria (referência: Michaelis)
 - a. Que não se altera ou não varia; constante (adjetivo)
 - b. Equivalência ou igualdade de condição ou posição social (substantivo feminino)
 - c. Comida saborosa e delicada (substantivo feminino)
 - d. Conjunto de elementos que formam um aglomerado (substantivo feminino)
 - e. Substância usada para temperar alimentos a fim de realçar seu sabor e aroma; tempero (substantivo masculino)

2. No texto (parágrafo 1) a palavra iguaria faz referência à qual(is) palavra(s)?
 - a. Churros
 - b. Massa
 - c. Receita original
 - d. Farinha de trigo
 - e. Delícias

3. Segundo o texto, de acordo com o artigo Sabor e Saber, publicado pela PUC-SP, qual é a origem do churros?
 - a. Portugal
 - b. China
 - c. Espanha
 - d. Incerta
 - e. Todas as anteriores

4. De acordo com o texto, o Churros recheado, tal qual conhecemos, é um produto genuinamente:
 - a. Mexicano
 - b. Uruguaio
 - c. Espanhol
 - d. Argentino
 - e. Brasileiro

5. Na Culinária francesa, uma das guarnições aromáticas mais utilizadas é o *Sachet d'épice*, que normalmente é composto pelos seguintes ingredientes:
 - a. Louro e flocos de peixe desidratado
 - b. Alga desidratada, cravo e alho
 - c. Alho-poró, cenoura e salsão
 - d. Cebola, aipo e alho-poró
 - e. Pimenta do reino, louro, alho e cravo

6. Atualmente, os restaurantes especializados em culinária japonesa são comuns em todas as grandes cidades do mundo. A cada dia, mais pessoas se rendem aos sabores e ao visual da cozinha asiática. Nesse contexto, o ingrediente Tofu refere-se à:
- Queijo de soja utilizado na preparação de caldos, sopas e saladas.
 - Pedaços de frango, peixe ou vegetais mergulhados em uma massa líquida e fritos em óleo.
 - Prato tradicional preparado com carne cortada em fatias finas, vegetais, queijo e molho de soja.
 - Arroz branco do tipo japonês cozido, utilizado como acompanhamento ou na preparação de pratos doces.
 - Macarrão finíssimo e transparente, preparado à base de amido de feijão.
7. É um doce típico francês, preparado com *genoise blanc*, creme mousseline e morangos:
- Paris-Brest
 - Eclair
 - Fraisier
 - Macaron
 - Mousse de chocolate
8. O Crème Légère, um creme clássico na confeitaria francesa, e é preparado a partir do creme de confeito misturado com:
- Manteiga
 - Chocolate
 - Creme de amêndoas
 - Creme de leite fresco batido
 - Fava de baunilha
9. A combinação aroma e sabor é a chave de uma culinária de sucesso. A região da Ligúria possui uma gastronomia muito rica. Qual dos pratos abaixo não é típico desta região?
- Pesto Genovese
 - Minestrone
 - Palha Italiana
 - Pandolce
 - Fagiolini
10. O uso de mel de abelhas é contraindicado na alimentação de crianças com menos de um ano de idade, pois esse alimento pode estar naturalmente contaminado por:
- Fumonisina
 - Salmonella
 - Aflatoxina
 - Clostridium botulinum
 - Clostridium perfringes
11. Temperos, ervas e especiarias, tais como, o alho e o gengibre, são largamente utilizados em diversas preparações culinárias para agregar aroma e sabor. Estudos científicos recentes mostram que esses temperos também apresentam uma

propriedade benéfica para a saúde humana. A que propriedade os pesquisadores se referem?

- a. Conservante
- b. Anti-inflamatória
- c. Emulsificante
- d. Flavorizante
- e. Estabilizante

12. A Região Norte do Brasil apresenta uma riqueza gastronômica, e tem sido muito divulgada ultimamente. Os pratos dessa região se caracterizam principalmente pela utilização de ingredientes inusitados. Um dos pratos mais famosos dessa região é o Tacacá. Sobre essa preparação, assinale a afirmativa correta:

- a. Normalmente é servida em ocasiões especiais.
- b. O tucupi é o suco da mandioca brava, e passa por exaustivos processos de depuração até que todos os compostos tóxicos, principalmente o ácido cianídrico, fiquem inativos.
- c. O jambu, vegetal rico em ácido cianídrico, também utilizado na preparação, precisa ser aquecido por no mínimo 24 horas para ser utilizado.
- d. A maniçoba é responsável pelo sabor característico do prato.
- e. A alfavaca, também utilizada neste preparo, deve ficar embebida em álcool de cereais por no mínimo 30 dias.

13. Numere a segunda coluna de acordo com os nutrientes numerados de 1 a 5 da primeira coluna:

1ª Coluna	2ª Coluna
1 – Maltose, sacarose e frutose	() Proteínas
2 – Linoleico, oléico e esteárico	() Polissacarídeos
3 – Albumina e globulina	() Lipídeos
4 – Lignina, goma e pectina	() Dissacarídeos
5 – Amido, dextrina e glicogênio	() Fibras

A sequência correta de cima para baixo é:

- a. 1, 4, 2, 5, 3.
- b. 5, 2, 1, 4, 3.
- c. 2, 4, 3, 2, 1.
- d. 3, 5, 2, 1, 4.
- e. 4, 3, 5, 1, 2.

14. Quanto às boas práticas na cozinha e higienização do ambiente, é incorreto afirmar que:

- a. Durante as atividades, caso seja necessário, as portas e janelas podem permanecer abertas.
- b. A limpeza deve começar pelos lugares mais altos e por último o piso, sem esquecer das mesas e bancadas.
- c. O ambiente deve ser higienizado com água limpa, sabão ou detergente neutro e escova própria.
- d. Não utilizar vasilhames destinados a guardar alimentos, para o processo de limpeza.
- e. Rodos, panos e baldes utilizados para limpeza do chão, não devem ser utilizados para limpar superfícies e mesas.

15. Qual a vantagem de cozinhar na panela de pressão?
- A alta pressão dentro da panela causa imediato amolecimento das fibras dos alimentos, deixando-os mais macios.
 - A evaporação controlada pela válvula da panela de pressão resulta em alimentos perfeitamente hidratados.
 - A redução no tempo de cozimento reduz a troca iônica entre o metal da panela e o alimento.
 - Ocorre menor desnaturação das proteínas dos alimentos, deixando-os mais saudáveis e saborosos.
 - A temperatura mais elevada reduz o tempo de cocção, gerando economia de energia.
16. Em um restaurante, há um prato com torrada, ovo, legumes salteados e molho. O tempo de cocção de cada um desses ingredientes é, respectivamente, 2 minutos, 5 minutos, 3 minutos e 2 minutos. Leva mais 1 minuto para montagem do prato. Podendo realizar cocções simultâneas, qual o tempo mínimo para se entregar este prato?
- 3 minutos
 - 5 minutos
 - 6 minutos
 - 8 minutos
 - 13 minutos
17. Qual destes pares de preparos culinários são mais semelhantes entre si?
- Pavlova e Entremet
 - Cupcake e Saint Honoré
 - Éclair e Mousseline
 - Creme Brûlée e Creme Catalão
 - Brigadeiro e Churros
18. Se uma xícara é 240 ml, uma colher de sopa é 15 ml e uma colher de chá é 5 ml, para se medir 01 litro devemos utilizar:
- 4 xícaras e 2 colheres de sopa
 - 4 xícaras, 2 colheres de sopa e 2 colheres de chá
 - 4 xícaras e 2 ½ colheres de sopa
 - 4 xícaras e 3 colheres de sopa
 - 4 xícaras, 3 colheres de sopa e 1 colher de chá
19. Um cozinheiro tem uma receita de pão que utiliza 1 kg de farinha e 60 g de gemas. Porém ele pretende fazer uma receita utilizando apenas 800 g de farinha. Mantendo a mesma proporção de farinha e gemas, quanto de gemas ele deve utilizar?
- 40 g
 - 50 g
 - 4,8 kg
 - 48 g
 - 54 g

20. Qual chef de cozinha, um dos mais importantes no desenvolvimento da Cozinha Francesa Moderna, reorganizou as cozinhas através de sistema de brigadas, com seções gerenciadas por seus respectivos chefs e publicou uma grande obra com mais de cinco mil receitas?
- Marie-Antoine Carême
 - Georges Auguste Escoffier
 - Paul Bocuse
 - César Ritz
 - François-Pierre de La Varenne

O texto abaixo será utilizado como referência para as perguntas 21 a 25.

“É curioso acompanhar as discussões em torno do projeto de lei que defende que a gastronomia seja, oficialmente, reconhecida como manifestação cultural e, portanto, tenha acesso aos benefícios do Ministério da Cultura para o setor - incluindo aí a Lei Rouanet. Com ela, eventos, pesquisas, publicações, criações e manutenção de acervos sobre gastronomia poderão ser financiados com verba dedutível do imposto de renda.

O estranhamento é constatar que exista polêmica em torno disso. Em algum momento, na história da humanidade, os ingredientes que consumimos, as receitas que usamos e os métodos de cocção que adotamos não fizeram parte da nossa cultura? Existe mesmo alguma dúvida de que gastronomia deva ser encarada como manifestação cultural?

A grita ocorre em torno da Lei Rouanet. Cozinheiros não são artistas. Os artistas verdadeiros já disputam os benefícios da lei com muitos tipos de atividade. Esse é um dos motivos de contestação à gastronomia como cultura. Todos têm o direito de se expressar, mas o argumento é mesquinho perto de tudo o que o país teria a ganhar ao apoiar oficialmente o setor. Estamos muito atrasados nessa área.

(...)

A tradicional receita de galinha ao molho pardo é proibida em restaurantes brasileiros. O uso de sangue da ave no molho infringe as normas da vigilância sanitária. Algo parecido ocorre com o mel de abelhas brasileiras nativas. O fato desse mel ser mais úmido e fermentar também fere as regras atuais da vigilância sanitária, apesar de nenhum teste – dos muitos feitos até agora - ter indicado que isso seja prejudicial à saúde. Esses são dois entre muitos outros casos de alimentos e métodos tradicionais sob ameaça de desaparecer por causa da padronização de segurança sanitária moderna. França, Alemanha, Japão e Estados Unidos evitaram que as regras sanitárias jogassem receitas e ingredientes tradicionais para o esquecimento foi reconhecendo seu valor como parte da identidade do país. Seu valor cultural.

(...)

A turma que compõe o movimento #eucomocultura, - que inclui o chef Alex Atala, a Organização Amigos da Terra e o Instituto Socioambiental -, está em campanha para conseguir um milhão de assinaturas para pressionar a aprovação do Projeto de Lei que leva a gastronomia para o mundo da cultura. Como manifestações online não são válidas, o site oferece o PDF de um formulário para ser impresso, assinado e enviado pelo Correio (sim, você ainda se lembra dele?) para a caixa postal do movimento.

A câmara está em recesso até o dia 1º de fevereiro. O projeto de lei ainda precisa passar por três instâncias de aprovação na casa e no Senado até a sanção da presidente. Deve

levar meses. Pode levar anos. Se fosse aprovado hoje, já estaríamos atrasados. Isso é triste, mas não é motivo para desistir. Antes tarde do que mais tarde.”

(Fonte: *ÉPOCA*, FLÁVIA YURI OSHIMA, 16/01/2015)

21. Na quarta linha do texto, “ela” se refere a qual dos itens abaixo:

- a. discussões
- b. gastronomia
- c. manifestação cultural
- d. Lei Rouanet
- e. Verba

22. No terceiro parágrafo, a autora:

- a. defende que cozinheiros não são artistas.
- b. afirma que os artistas verdadeiros já disputam os benefícios da lei com os cozinheiros.
- c. relata que estamos atrasados na área da gastronomia.
- d. defende que o país teria a ganhar com o apoio oficial ao setor gastronômico.
- e. informa que os benefícios da lei Rouanet são mesquinhos.

23. Em síntese, o quarto parágrafo:

- a. resume a falta de higiene de tradicionais pratos e preparos brasileiros.
- b. informa que o Brasil vai na contramão de países mais desenvolvidos que evitaram que regras sanitárias extinguissem ingredientes e receitas tradicionais de seus países.
- c. diz que a maior valorização cultural de países desenvolvidos reconheceram ingredientes e receitas como parte da identidade de seus países, vetando assim, suas regras sanitárias.
- d. defende que a padronização de segurança sanitária moderna impede que pratos e ingredientes típicos brasileiros alcancem mercados internacionais.
- e. relata que muitos ingredientes e receitas nacionais infringem regras sanitárias e que a solução é espelhar-se em países desenvolvidos onde a aplicação da padronização de segurança sanitária moderna promove a liberdade para que cozinheiros executem pratos da forma que bem desejarem.

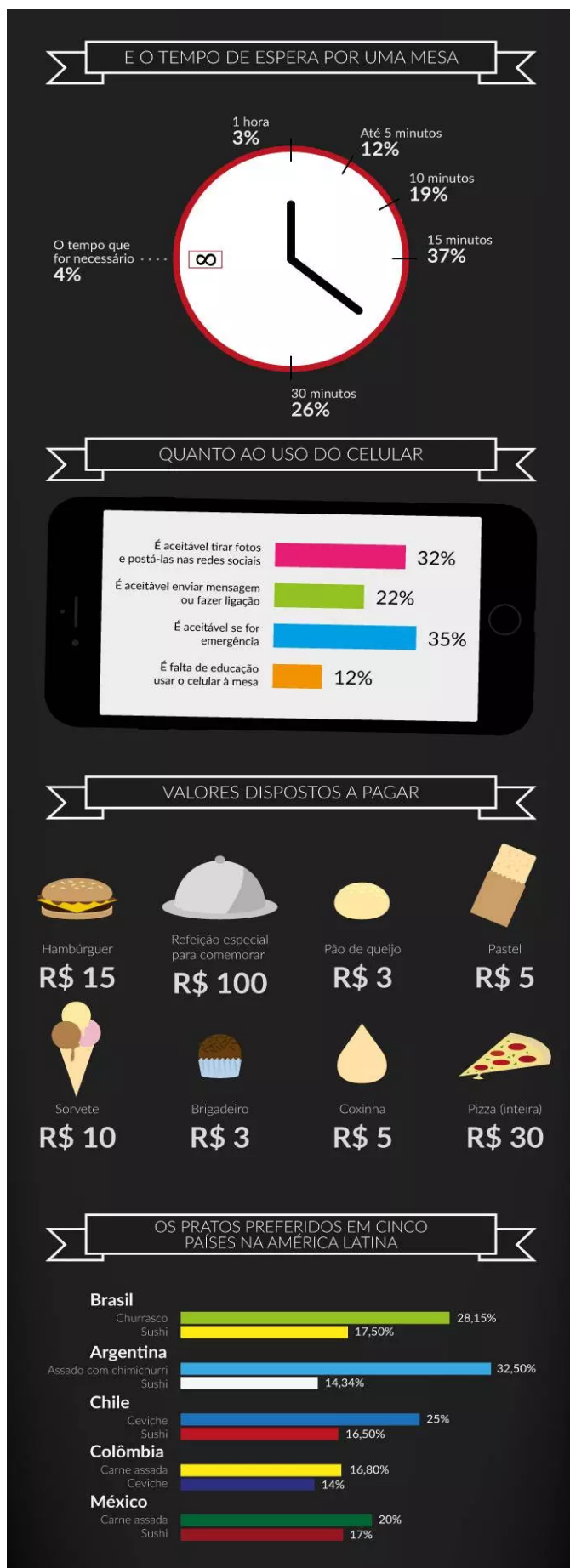
24. O texto é de 2015 e até hoje o projeto de lei que leva a gastronomia para o mundo da cultura aguarda apreciação da Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania da Câmara dos Deputados. Fica claro que a autora acertou sua previsão de lentidão do processo no trecho:

- a. “(...) está em campanha para conseguir um milhão de assinaturas para pressionar a aprovação do Projeto de Lei que leva a gastronomia para o mundo da cultura”.
- b. “Todos têm o direito de se expressar, mas o argumento é mesquinho perto de tudo o que o país teria a ganhar ao apoiar oficialmente o setor. Estamos muito atrasados nessa área”.
- c. “O projeto de lei ainda precisa passar por três instâncias de aprovação na casa e no Senado até a sanção da presidente. Deve levar meses. Pode levar anos”.
- d. “Se fosse aprovado hoje, já estaríamos atrasados. Isso é triste, mas não é motivo para desistir. Antes tarde do que mais tarde”.
- e. “(...) o site oferece o PDF de um formulário para ser impresso, assinado e enviado pelo Correio (sim, você ainda se lembra dele?) (...)”

25. Com base na leitura do texto, a autora **NÃO**:

- a. defende que a gastronomia seja, oficialmente, reconhecida como manifestação cultural.
- b. defende que estamos atrasados na aprovação do projeto de lei que leva a gastronomia para o mundo da cultura.
- c. defende que é mesquinho o argumento de artistas que disputam os benefícios da lei Rouanet com muitos tipos de atividade.
- d. é a favor de que alimentos e métodos tradicionais desapareçam por causa da padronização de segurança sanitária moderna.
- e. informa que o site do movimento #eucomocultura oferece o PDF de um formulário para ser impresso, assinado e enviado pelo Correio.

A figura a seguir trata sobre o comportamento do brasileiro quanto aos restaurantes e será utilizada como referência para as perguntas 26 a 30.



26. Na figura do relógio, a soma dos percentuais é 101%. A hipótese mais provável para ser maior que 100% é:
- O número de pessoas pesquisadas foi maior que 100%.
 - A diferença entre o percentual de pessoas que aguardaria o tempo que fosse necessário e os que aguardariam uma hora provoca o 1% acima da totalidade de pesquisados.
 - Como quem aguarda o tempo que for necessário aguarda também 1 hora, gera a distorção do percentual.
 - As aproximações e arredondamentos utilizados nos números do gráfico geram a diferença.
 - O pesquisador utilizou um sistema binário para realização de sua pesquisa.
27. Quanto ao uso do celular, pode-se deduzir do gráfico que:
- A maioria dos brasileiros aceita o uso de celular somente se for emergência.
 - 12% dos brasileiros consideram falta de educação usar o celular à mesa mas toleram o uso.
 - 57% dos brasileiros aceitam a utilização do celular para mensagens e ligações de emergência.
 - Segundo a pesquisa, quase um terço dos brasileiros respondeu que é aceitável tirar fotos e postá-las nas redes sociais.
 - A minoria aceita o uso do celular para envio de mensagens.
28. Quanto à figura de valores dispostos a pagar e considerando proporcionalidade de valores que os brasileiros estariam dispostos a pagar na composição de uma refeição com mais de um item, pode-se deduzir da figura que:
- Por uma pizza de brigadeiro, o brasileiro pagaria 33 reais.
 - Por uma refeição especial para comemorar com hambúrguer, o brasileiro pagaria 115 reais
 - Por um almoço com dois pastéis mais um sorvete, o brasileiro pagaria 20 reais.
 - Por um pedaço de pizza, o brasileiro pagaria 3,50 reais.
 - Um brasileiro nunca pagaria 50 reais por 12 coxinhas.
29. Considere os gráficos dos pratos favoritos. Ali constam os dois pratos mais votados como sendo os favoritos nos respectivos países. Qual das alternativas **NÃO** se pode afirmar:
- O prato preferido do brasileiro é o Churrasco.
 - Dos cinco países da pesquisa, o sushi fica na segunda colocação como prato favorito em quatro países.
 - Aproximadamente um quarto da população do Chile tem o Ceviche como prato favorito.
 - Há mais chilenos que consideram o Ceviche como prato favorito que mexicanos que consideram Carne assada como prato favorito.
 - Na Colômbia, menos de um terço da população tem preferência por Carne assada ou Ceviche.

30. Se 10% dos argentinos que tem como prato favorito o Assado com chimichurri mudarem sua preferência para sushi, qual o novo percentual de sushi como prato favorito?
- 17,59%
 - 24,34%
 - 15,77%
 - 14,81%
 - 20,12%

O texto abaixo será utilizado para responder as questões 31 a 35:

Um espião estava tentando descobrir a quarta receita de pão de um famoso padeiro que produzia os quatro melhores pães do mundo. Ele já havia descoberto três receitas e mais algumas informações. Ele sabia que em todas as receitas, para cada unidade e tipo de pão, o padeiro utilizava sempre exatamente 2 g de sal e 8 g de fermento, variando somente a quantidade de farinha e de líquido. A farinha era sempre a mesma mas o líquido era água, ovo ou leite, ou uma mistura de dois ou dos três ingredientes. As quantidades de farinha e líquidos das receitas que ele já possuía eram:

Receita 1: 100 g de farinha / 60 g de água

Receita 2: 110 g de farinha / 50 g de ovo / 15 g de água

Receita 3: 95 g de farinha / 55 g de leite

Em um determinado dia, o espião descobriu que o famoso padeiro faria os seus quatro tipos de pães. Descobriu também naquele determinado dia, as seguintes informações:

- Que 5 unidades de pães seriam do tipo que ele estava tentando descobrir a receita.
- Que o padeiro usou no total 40 g de sal
- Que usou no total 530 g de leite
- Que usou no total 300 g de ovo
- Que usou no total 360 g de água
- Que usou no total 575 g de farinha na quarta receita
- Que os líquidos do último pão que tenta descobrir são somente ovo e leite

31. Qual a quantidade total de pães que o padeiro estava produzindo naquele determinado dia?
- 20
 - 15
 - 10
 - 12
 - 18

32. Qual das seguintes informações **NÃO** possibilitaria o espião de descobrir a quarta receita?
- A soma das quantidades (para uma unidade de pão) de farinha da receita 1 e da quarta receita.
 - Quantidade de leite de qualquer uma das duas receitas que vai leite.
 - Quantidade de ovo da quarta receita.
 - A soma total de farinha que o padeiro utilizou nas receitas 1, 2 e 3.
 - A soma das quantidades (para uma unidade de pão) de ovo e leite que vai na quarta receita.

33. Supondo que a soma total de ovo e leite utilizada pelo padeiro na quarta receita tenha sido 300 g, qual a quantidade da soma do total de ovo da receita 2 com o total de leite da receita 3?
- 600
 - 300
 - 360
 - 480
 - 530
34. Supondo que a soma total de ovo e leite utilizada pelo padeiro na quarta receita tenha sido 300 g, qual a soma das quantidades de pães da receita 1 e da receita 3 que o famoso padeiro preparou?
- 8
 - 9
 - 10
 - 12
 - 11
35. Supondo que a soma total de ovo e leite utilizada pelo padeiro na quarta receita tenha sido 300 g e supondo que o padeiro possuía somente sacos de 1 kg de farinha, todos fechados. Para fazer todos os pães naquele determinado dia, ele precisou abrir quantos sacos de farinha?
- 5
 - 2
 - 1
 - 4
 - 3
36. Em uma receita, pede-se para adicionar 05 colheres de sopa de açúcar, sendo 01 a cada 10 minutos. Adicionando uma neste exato momento, em quanto tempo será adicionada a última colher?
- 40 minutos
 - 50 minutos
 - 60 minutos
 - 70 minutos
 - 80 minutos
37. Uma experiência com uma bactéria mostra que ela triplica o tamanho de sua colônia a cada 5 minutos. Quantas vezes a colônia cresce em 15 minutos?
- 18
 - 9
 - 45
 - 3
 - 27

38. Um auxiliar de cozinha precisa separar 72 ml de azeite com uma balança. Descubra na embalagem que seu azeite possui densidade de $0,9 \text{ g/cm}^3$. Qual o peso aproximado que ele deve separar deste azeite?
- 80 g
 - 81 g
 - 65 g
 - 63 g
 - 9 g
39. Qual das opções possui o maior peso?
- 135 g de água
 - 150 g de farinha
 - 145 g de óleo
 - 140 g de carne suína
 - 130 g de requeijão

O texto a seguir será utilizado para as perguntas 40 a 44:

Um determinado chef gosta de escrever suas receitas com uma brincadeira de sequências matemáticas lógicas. Algumas receitas dele estão a seguir:

Receita 1:

- 420 g de farinha de trigo
- 340 g de manteiga
- 260 g de ovo
- 180 g de farinha de centeio
- X de espinafre
- Y de fermento biológico

Receita 2:

- 2 g de sal
- 10 g de manteiga
- 7 g de maionese
- 15 g de ovos
- 12 g de gemas
- W de claras
- V de água

Receita 3:

- 3 g de sal
- 5 g de bicarbonato
- 9 g de manteiga
- 17 g de água
- 33 g de amido
- 65 g de aveia
- U de cachaça
- T de Farinha

Receita 4:

- 15 g de sal
- 34 g de fermento
- 62 g de açúcar
- 100 g de ovo
- 150 g de manteiga
- S de amido
- R de farinha

40. Os valores de X e Y são respectivamente:

- a. 100 g e 20 g
- b. 80 g e 20 g
- c. 60 g e 10 g
- d. 40 g e 10 g
- e. 20 g e 10 g

41. Os valores de W e V são respectivamente:

- a. 21 g e 18 g
- b. 20 g e 16 g
- c. 20 g e 18 g
- d. 19 g e 16 g
- e. 20 g e 17 g

42. Os valores de U e T são respectivamente:

- a. 93 g e 143 g
- b. 129 g e 257 g
- c. 101 g e 163 g
- d. 85 g e 135 g
- e. 81 g e 131 g

43. O Valor de S é:

- a. 204 g
- b. 216 g
- c. 208 g
- d. 220 g
- e. 212 g

44. O Valor de R é:

- a. 298 g
- b. 306 g
- c. 300 g
- d. 302 g
- e. 304 g

45. “A salmonela é uma bactéria presente na casca do ovo e que desde 1999 é a principal causadora de surtos de contaminação alimentar no Brasil, conforme dados do Ministério da Saúde” (Fonte: Uol, Natane Parizzi, 20/08/2012). Qual das opções **NÃO** é considerada uma forma recomendada de combate à salmonela?
- Guardas ovos nas portas de geladeiras.
 - Evitar o consumo cru ou mal cozido do ovo.
 - Lavar os ovos em água corrente.
 - Secar os ovos após lavá-los.
 - Higienizar as mãos após manipular ovos.
46. O que é Zaatar?
- Pasta feita de sementes de gergelim
 - Sobrenome de famoso chef marroquino da década de 30
 - Mistura de especiarias originária do Oriente Médio
 - Molho indiano com base de iogurte
 - Prato de cordeiro da região libanesa
47. O que é *Namplá*?
- Termo utilizado para organizar os ingredientes em uma cozinha
 - Nome de recipiente chinês para armazenamento de arroz
 - Pasta de pimenta coreana
 - Rolinhos cozidos de vegetais vietnamita
 - Molho de peixe fermentado da culinária tailandesa
48. Na gastronomia, o que é um *Chinois*?
- Espécie de concha profunda
 - O mesmo que *Hashi*
 - Vaporeira de bambu
 - Cesto
 - Uma peneira cônica
49. Na gastronomia, o que é uma mandolina?
- Uma tábua pequena de bambu
 - Um tipo de prato giratório
 - Um cortador e ralador
 - Um cronômetro analógico
 - Uma pequena faca estreita
50. Quanto às boas práticas de estocagem de alimentos, qual das opções é **INCORRETA**?
- Quando for necessário retirar os produtos das embalagens originais, transferir para recipientes higienizados e etiquetados com nome, marca e data de fabricação.
 - Organizar o estoque de maneira que seja possível fazer uma limpeza adequada com frequência.
 - Os alimentos não devem ficar em contato direto com o piso e ter um espaço que permita a circulação do ar.
 - Os produtos de limpeza devem ser guardados longe dos alimentos.
 - Investir em dedetizações a cada três meses, pelo menos.

Última folha:

1	a	b	c	d	e
2	a	b	c	d	e
3	a	b	c	d	e
4	a	b	c	d	e
5	a	b	c	d	e
6	a	b	c	d	e
7	a	b	c	d	e
8	a	b	c	d	e
9	a	b	c	d	e
10	a	b	c	d	e
11	a	b	c	d	e
12	a	b	c	d	e
13	a	b	c	d	e
14	a	b	c	d	e
15	a	b	c	d	e
16	a	b	c	d	e
17	a	b	c	d	e
18	a	b	c	d	e
19	a	b	c	d	e
20	a	b	c	d	e
21	a	b	c	d	e
22	a	b	c	d	e
23	a	b	c	d	e
24	a	b	c	d	e
25	a	b	c	d	e
26	a	b	c	d	e
27	a	b	c	d	e
28	a	b	c	d	e
29	a	b	c	d	e
30	a	b	c	d	e
31	a	b	c	d	e
32	a	b	c	d	e
33	a	b	c	d	e
34	a	b	c	d	e
35	a	b	c	d	e
36	a	b	c	d	e
37	a	b	c	d	e
38	a	b	c	d	e
39	a	b	c	d	e
40	a	b	c	d	e
41	a	b	c	d	e
42	a	b	c	d	e
43	a	b	c	d	e
44	a	b	c	d	e
45	a	b	c	d	e
46	a	b	c	d	e
47	a	b	c	d	e
48	a	b	c	d	e
49	a	b	c	d	e
50	a	b	c	d	e

Resultados: 22/set/2018

www.receitaria.com/novidades

Gabarito: 19/set/2018

Matrículas: até dia 25/set/2018