



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

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:

A ORIGEM DO QUINDIM

Sendo o quindim um doce tão saboroso e querido aqui no Brasil, é claro que ele deveria ter uma história a sua altura. O quindim não surgiu de um acidente culinário, mas tem uma trajetória ampla que começa nos conventos de Portugal.

Não existe uma data precisa, mas conta-se que nos conventos de Portugal, por volta da época da colonização do Brasil, as freiras lusitanas de Leiria usavam claras de ovos como base para engomar suas roupas. Porém, isso gerava muitas gemas e elas consideravam um grande desperdício descartar as gemas. Foi assim que as freiras foram para cozinha e criaram receitas diversas com as gemas, entre essas o doce Brisa-do-Lis, conhecido como um doce conventual.

Os portugueses apreciaram o novo doce das freiras, que era feito de uma receita a base de gemas (ou ovos inteiros), açúcar e amêndoas. E foram justamente as amêndoas que favoreceram a criação do quindim, porque quando os portugueses vieram colonizar o Brasil junto vieram as receitas que mais gostavam, mas eles não contavam com a ausência de alguns ingredientes para prepará-las.

As escravas, na cozinha, preparavam essas receitas para seus senhores, mas para preparar o Brisa-de-Lis elas tinham um grande problema: a falta de amêndoas. Com toda a sua criatividade para a gastronomia, as africanas decidiram aproveitar outro ingrediente que existia em abundância nas terras brasileiras: o coco.

Quem gosta de cozinhar sabe que se mudamos um pequeno ingrediente de uma receita ela se transforma em outra e foi justamente o que aconteceu com o tradicional doce português. Pela falta de amêndoas e o alto custo e dificuldade da sua importação, ela foi substituída por coco ralado e o doce precisou ganhar um novo nome. As escravas africanas o batizaram de quindim, que significa encanto ou dengo, uma alusão ao fato de ser delicado.

A receita com coco ralado também foi aprovada e o quindim nasceu das habilidosas mãos das escravas africanas, que adaptaram a receita lusitana para o solo brasileiro. Ou seja, o quindim, como todo bom brasileiro, é uma grande miscigenação. Ele tem raízes portuguesas, foi elaborado e batizado por africanas em solo brasileiro!

E foi assim que surgiu o delicioso quindim, elaborado em solo português, adaptado por africanas em solo brasileiro e saboreado por todos!

(Fonte: <http://omelhorquindim.com.br/como-surgiu-o-quindim/>)

1. Qual o significado de conventual (Referência: Michaelis)
 - a. Relativo ou pertencente a convento (adjetivo)
 - b. Relativo a ou próprio de consenso, que envolve ou é dependente de consenso (adjetivo)
 - c. Que apresenta características compartilhadas pela maioria; habitual (adjetivo)
 - d. Realizado por duas ou mais pessoas; feito em comunidade (adjetivo)
 - e. Aquilo que é habitual ou corriqueiro (substantivo masculino)

2. No texto, (parágrafo 3) "...o novo doce... faz referência à:
 - a. Quindim
 - b. Coco
 - c. Brisa-do-Lis
 - d. Amêndoas
 - e. Pastel de Belém

3. Segundo o texto, quem criou o Quindim?
 - a. As Freiras Lusitanas
 - b. Os Portugueses
 - c. Os Senhores
 - d. As Escravas
 - e. As Freiras Brasileiras

4. De acordo com o texto, qual ingrediente não representava um grande problema para o preparo do Brisa-do-Lis no Brasil Colônia?
 - a. Gemas
 - b. Claras
 - c. Coco
 - d. Açúcar
 - e. Amêndoas

5. Na Culinária francesa, uma das guarnições aromáticas mais utilizadas é o Bouquet garni, que tradicionalmente é composto pelos seguintes ingredientes:
 - a. Salsa, tomilho e louro
 - b. Alga desidratada, cravo e alho
 - c. Alho-poró, cenoura e salsão
 - d. Cebola, aipo e alho-poró
 - e. Pimenta do reino, 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 Harussame refere-se à:
 - a. Queijo de soja utilizado na preparação de caldos, sopas e saladas.
 - b. Pedacos de frango, peixe ou vegetais mergulhados em uma massa líquida e fritos em óleo.
 - c. Prato tradicional preparado com carne cortada em fatias finas, vegetais, queijo e molho de soja.
 - d. Arroz branco do tipo japonês cozido, utilizado como acompanhamento ou na preparação de pratos doces.
 - e. Macarrão finíssimo e transparente, preparado à base de amido de feijão.

7. É um doce típico italiano, preparado com biscoito, creme à base de queijo mascarpone e café:
 - a. Zabaione
 - b. Cantucci
 - c. Amaretti di Saronno
 - d. Tiramissú
 - e. Cannoli

8. O Creme Mousseline, um creme clássico na confeitaria francesa, e é preparado a partir do creme de confeito batido 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 Lazio possui uma gastronomia muito rica. Qual dos pratos abaixo não é típico desta região?
- Supplì al telefono
 - Beringela à parmegiana
 - Focaccia
 - Saltimbocca alla romana
 - Crostata ricota
10. O uso de ovo cru em preparações que não passem por um processo de cozimento, é proibido em várias cidades brasileiras, pois esse alimento pode estar contaminado por:
- Fumonisina
 - Clostridium botulinum
 - Salmonella
 - Aflatoxina
 - Clostridium perfringes
11. Temperos, ervas e especiarias, tais como, o orégano e o alecrim, são largamente utilizados em diversas preparações culinárias para agregar aroma e sabor. Estudos científicos recentes mostram que essas ervas também apresentam uma propriedade benéfica para a saúde humana. A que propriedade os pesquisadores se referem?
- Conservante
 - Antioxidante
 - Emulsificante
 - Flavorizante
 - 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 pato no tucupi. Sobre essa preparação, assinale a afirmativa correta:
- Normalmente é servida em ocasiões especiais e só patos machos podem ser utilizados para o preparo.
 - 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.
 - O jambu, vegetal rico em ácido cianídrico, também utilizado na preparação, precisa ser aquecido por no mínimo 24 horas para ser utilizado.
 - A maniçoba é responsável pelo sabor característico do prato.
 - A alfavaca, também utilizada neste preparo, deve ficar embebida em álcool de cereais por no mínimo 30 dias.
13. A gastronomia é a prática da arte culinária. Assinale (V) para a(s) afirmativa(s) verdadeira(s) e (F) para a(s) falsa(s).
- () O sucesso de uma preparação culinária está na seleção e compra de alimentos de primeira qualidade.
- () É importante a escolha da louça, dos talheres e dos cristais a serem utilizados no serviço da mesa.
- () A criatividade na decoração da mesa em que os alimentos vão ser servidos é muito importante.
- () Utilizar técnicas especiais no limpar, cortar e temperar os alimentos.
- () Os métodos de cocção devem ser seguidos à risca de forma a garantir a qualidade da refeição servida.
- A sequência correta de cima para baixo é:
- F, V, F, F, V.
 - V, V, F, F, V.
 - V, V, V, V, V.
 - V, F, V, F, V.
 - V, F, F, F, V.
14. A organização Panamericana de saúde (OPAS) faz algumas orientações para garantir a segurança Higiênico-Sanitária dos alimentos. Qual das afirmações abaixo está incorreta?
- Não deixar alimentos cozidos à temperatura ambiente por mais de 2 horas.
 - As porções de carne a serem grelhadas, deverão ter espessura que permita a ação do calor penetrar até a parte central do alimento, garantindo a redução de microrganismos patógenos.
 - Separa sempre os alimentos crus dos cozidos e prontos para consumo, evitando assim contaminação cruzada.
 - Refrigerar o mais rápido possível os alimentos cozidos e os perecíveis.
 - Descongelar os alimentos à temperatura ambiente.

15. Uma panela de pressão, após ser pressurizada, deve-se abaixar o fogo, principalmente porque:
- A temperatura dentro da panela não se altera significativamente.
 - A panela pode explodir.
 - O alimento vai queimar no fundo da panela.
 - Haverá intensa troca iônica entre o metal da panela e o alimento.
 - O excesso de calor causa prejuízos da têmpera da panela.
16. Em uma receita, há a informação de que é necessário marinar o preparo durante no mínimo dezoito horas e depois assar por uma hora e meia. Considere que o tempo para deixar esta receita pronta para a marinada seja uma hora e que praticamente não se perca tempo entre os processos da marinada e do forno. Sabendo-se que o prato deverá estar pronto ao meio dia, qual o horário máximo do dia anterior que este preparo deve ser iniciado considerando as etapas citadas?
- 13h30
 - 14h30
 - 15h30
 - 16h30
 - 17h30
17. Qual destes pares de preparos culinários são mais semelhantes entre si?
- Paella e Nhoque
 - Risoto e Gaspacho
 - Bife Wellington e Boeuf en Croûte
 - Yakisoba e Kareraisu
 - Empanada e Ceviche
18. Se uma xícara é 240 ml, 840 ml é o mesmo que:
- 3 xícaras
 - $3 \frac{1}{4}$ xícaras
 - $3 \frac{1}{2}$ xícaras
 - $3 \frac{3}{4}$ xícaras
 - 4 xícaras
19. Um cozinheiro tem uma receita de molho que utiliza 2 kg de tomates e 160 g de cebolas. Porém ele dispõe de apenas 120 g de cebolas. Mantendo a mesma proporção de tomates e cebolas, quanto de tomate ele deve utilizar para sua disponibilidade total de cebolas?
- 1,5 kg
 - 1,6 kg
 - 1,7 kg
 - 1,8 kg
 - 1,9 kg

20. Qual chef de cozinha é conhecido como o "chef dos reis e o rei dos chefs" e é lembrado como o fundador do conceito de alta gastronomia?
- Marie-Antoine Carême
 - Georges Auguste Escoffier
 - Paul Bocuse
 - César Ritz
 - François-Pierre de La Varenne

O texto a seguir será utilizado para responder as questões de 21 a 25:

“A gastronomia nos últimos tempos se transformou na principal atração de milhares de turistas. Essa cultura tem despertado o interesse de diversas pessoas, independentemente de sua origem. A nova tendência expandiu-se na internet nos canais do YouTube.

É impossível não concordar que a gastronomia é cultural, diversos turistas brasileiros viajam para conhecerem os mais de duzentos festivais que acontecem em todo o território brasileiro, alguns vão à procura de novas ideias, e outros por prazer.

(...)

A gastronomia é muito importante para 89% dos turistas brasileiros e 97% dos estrangeiros, informação concedida pelo Ministério do Turismo. Além de oferecer lazer aos viajantes, traz grandes possibilidades de transações para os empreendedores do segmento.

A cidade de São Paulo, por exemplo, é uma das que conta a gastronomia mais rica, já que abriga restaurantes premiados de várias cozinhas, como italiana, francesa, alemã, suíça, japonesa, espanhola, mexicana e até escandinava, entre várias outras opções.

De acordo com o Observatório de Turismo e Eventos da SP Turis, a cidade conta com mais de 15 mil restaurantes e 20 mil bares, ou seja, opções não faltam para aproveitar o que há de melhor na gastronomia.

As mídias sociais são importantes ferramentas de comunicação entre as empresas e o usuário, e por sua vez a gastronomia não poderia ficar de fora. Muitos proprietários de restaurantes adotaram o novo método de divulgar seus produtos e serviços por ser mais simples e permitir resultados em menos tempo (...).

A internet se tornou aliada dos fãs da gastronomia por meio dos canais das redes sociais. Milhares de pessoas buscam mais e mais informações e dicas sobre o assunto, e o YouTube tem sido o alvo preferido para assistir a vídeos relacionados ao assunto abordado.

A procura por informações precisas de gastronomia através do YouTube tem levado muitas pessoas a fazerem viagens para diferentes estados para conhecerem novas técnicas de culinária e seus diversificados sabores. Os donos de restaurante e hotéis estão inclusos nessas viagens, eles vão à procura de inovações para otimizar seus cardápios.

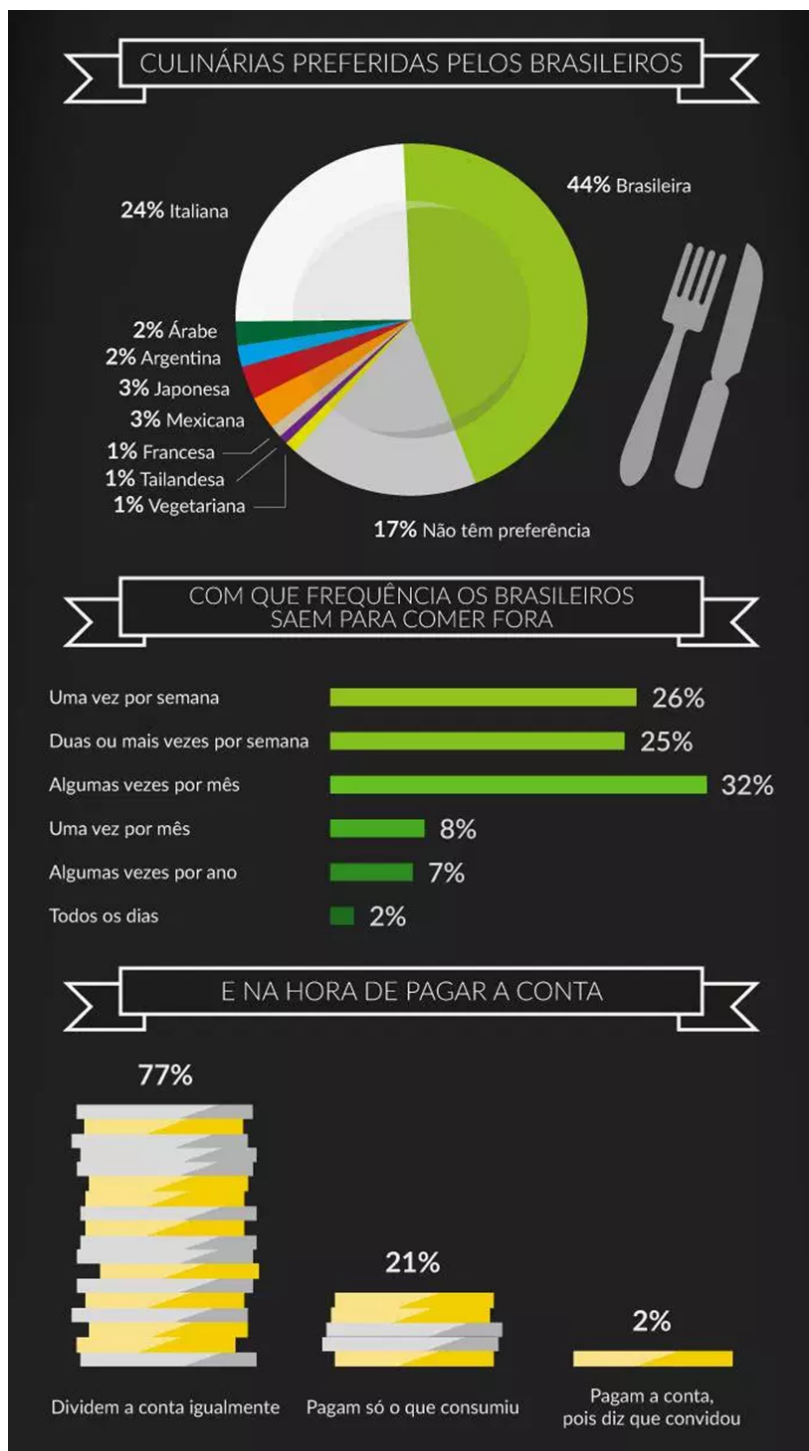
Atualmente, por meio dos canais do YouTube, é possível buscar informações sobre as novas tendências da gastronomia, ou seja, saber quais os pratos que serão a preferência do momento. Para os donos de restaurantes e buffets, é primordial saber o que existe de novo no mercado para melhor atender aos seus turistas(...)"

(Fonte: EXAME, Dino, 10/07/2018)

21. A gastronomia é muito importante para a maioria dos turistas do mundo todo. De acordo com o terceiro parágrafo do texto, o que ela oferece aos viajantes?
- Lazer
 - Oportunidade de negócio com os empreendedores
 - Informações ao Ministério de Turismo
 - Contato com estrangeiros
 - Importações de produtos
22. Qual das opções abaixo retrata melhor as ideias principais do texto?
- A relevância da gastronomia nos canais como YouTube tem impulsionado as vendas de pacotes turísticos principalmente para empresários do setor.
 - Características do turismo paulista e a utilização da internet para obtenção de informações gastronômicas.
 - A importância que o turismo tem para a gastronomia e formas que empreendedores estrangeiros do segmento têm utilizado para atingir este público.
 - A capacidade que canais como YouTube têm em divulgar eventos gastronômicos e influenciar no turismo gastronômico tem levado empresários a investir em ações da empresa.
 - A relevância da gastronomia para o turismo e a importâncias das mídias sociais na disseminação e obtenção de informações para o setor.
23. No penúltimo parágrafo, o termo "inovações" se refere a:
- Divulgações no YouTube
 - Viagens
 - Layout do cardápio
 - Gastronômicas
 - Turísticas
24. De acordo com o texto, **NÃO** é possível deduzir que o autor defende:
- Que a cidade de São Paulo é uma das que conta com uma gastronomia mais rica.
 - Que as mídias sociais são importantes ferramentas de comunicação.
 - Que canais gastronômicos no YouTube tem incentivado pessoas a viajarem em busca de inovações culinárias.
 - Que a gastronomia é um movimento cultural e 89% dos brasileiros viajam com foco exclusivo na culinária.
 - Que para donos de restaurantes e buffets, é fundamental saber as novidades gastronômicas para atender melhor aos seus turistas.

25. No quarto parágrafo, o autor descreve as várias cozinhas de São Paulo e cita: “(...) até escandinava”. Qual a melhor definição, das encontradas no dicionário Priberam (Fonte: *Dicionário Priberam da Língua Portuguesa [em linha], 2008-2013*, <https://www.priberam.pt/dlpo/at%C3%A9>), que a palavra “até”, neste trecho do texto, se enquadra:
- Indica limite ou termo espacial, temporal ou quantitativo.
 - Indica inclusão; sem exceção de.
 - Usa-se, seguido de uma expressão de tempo, para construir uma fórmula de despedida que o locutor dirige a alguém que pretende reencontrar no tempo indicado por essa expressão.
 - Indica lugar de destino.
 - Nenhuma das alternativas acima.

A figura a seguir será utilizada como referência para as perguntas 26 a 30.



26. Qual a culinária favorita dos brasileiros?

- a. Italiana
- b. Brasileira
- c. Japonesa
- d. Mexicana
- e. Árabe

27. Qual o percentual da população brasileira que tem a comida tailandesa como favorita?
- a. 1%
 - b. 3%
 - c. 17%
 - d. 44%
 - e. 99%
28. Segundo a figura, pode-se afirmar que:
- a. Em média, os brasileiros saem para comer fora duas vezes por semana.
 - b. A maioria dos brasileiros sai para comer fora uma vez por semana.
 - c. Mais da metade dos brasileiros sai para comer fora pelo menos uma vez por semana.
 - d. 40% dos brasileiros sai para comer fora pelo menos uma vez por mês.
 - e. 8% dos brasileiros comem fora menos que uma vez por mês.
29. Considerando que haja 200 milhões de brasileiros que saem para comer fora, qual a quantidade de pessoas que dividem a conta igualmente?
- a. 154 milhões
 - b. 15,4 milhões
 - c. 42 milhões
 - d. 4,2 milhões
 - e. Nenhuma das alternativas acima
30. Se 30% dos brasileiros que dividem a conta igualmente passar a pagar somente o que consumiu, qual o novo percentual aproximado que seria apresentado no gráfico da figura, daqueles que pagam só o que consumiram?
- a. 6%
 - b. 27%
 - c. 28%
 - d. 44%
 - e. 51%

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

Um chef de cozinha solicitou ao seu auxiliar que separasse alguns ingredientes para um Ratatouille e uma Caponata. Ele disse que precisaria de cebolas, pimentões e berinjelas e seu auxiliar informou que havia 3 unidades de cebolas, 2 unidades de pimentões e 5 unidades de berinjelas. O chef pesou todos os ingredientes ao mesmo tempo, totalizando, 1850 g. Utilizou 1 unidade de cebola, 1 unidade de pimentão e 2 unidades de berinjelas na Caponata. Pesou o restante dos ingredientes e ainda havia 1100 g. Na receita de Ratatouille, era indicado, para cada porção, a necessidade de 80 g de uma mistura a gosto de berinjela e pimentão, sendo cebola a gosto. Considerando que cada elemento de mesma espécie de ingrediente possui exatamente o mesmo peso, responda:

31. Qual a soma dos pesos de 1 pimentão e 1 berinjela do enunciado?
- 400 g
 - 200 g
 - 250 g
 - 300 g
 - 350 g
32. Qual o número máximo de porções de Ratatouille que o chef pode fazer considerando que ele utilizará a mesma quantidade, em unidades, de pimentão e berinjela, depois de preparar a Caponata?
- 2
 - 3
 - 4
 - 5
 - 6
33. Qual o número máximo de porções de Ratatouille que o chef pode fazer considerando que ele utilizará, depois de preparar a Caponata, qualquer proporção de pimentão, cebola e berinjela e que cada porção de Ratatouille ele deve utilizar 110 g do peso total dos 3 ingredientes citados?
- 11
 - 12
 - 10
 - 17
 - 6
34. Se o chef decidiu usar somente meia unidade de berinjela e meia unidade de pimentão para fazer o Ratatouille e aumentar a quantidade de Caponata, mantendo sua proporção inicial, qual o total de unidades de cebola que ele deverá utilizar na Caponata?
- 1,25
 - 1,75
 - 2,0
 - 2,5
 - 1,5
35. Supondo que o custo de uma caixa com 9 cebolas, 6 pimentões e 15 berinjelas seja 60 reais, qual o custo proporcional dos ingredientes que o auxiliar informou que havia para os preparos?
- 15 reais
 - 12 reais
 - 18 reais
 - 24 reais
 - 20 reais

36. Em uma receita, pede-se para adicionar 3 gemas na batedeira, uma a uma, a cada 1 minuto. Adicionando uma neste exato momento, em quanto tempo será adicionada a última gema?
- 3 minutos
 - 2 minutos
 - 1 minuto
 - 4 minutos
 - 6 minutos
37. A massa de uma receita de pão fictícia dobra de tamanho a cada 25 minutos. Em 1 hora e 15 minutos, quantas vezes ela cresceu?
- 3
 - 4
 - 6
 - 2
 - 8
38. Um estagiário de cozinha verifica que cada garrafa de 1 litro de óleo vegetal possui 900 g. Para preparar um bolo gigante, verifica a necessidade de separar 4,5 kg de óleo vegetal. Supondo que todas as garrafas estão cheias e desprezando as perdas, quantas garrafas de óleo vegetal serão necessárias para preparar esse bolo gigante?
- 4
 - 6
 - 7
 - 5
 - 9
39. Qual das opções possui o menor peso?
- 45 g de água
 - 25 g de alface
 - 32 g de queijo
 - 20 g de cebola
 - 28 g de óleo vegetal

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:

- 320 g de farinha de trigo
- 260 g de manteiga
- 200 g de ovo
- 140 g de farinha de centeio
- X de espinafre
- Y de fermento biológico

Receita 2:

- 2 g de sal
- 9 g de manteiga
- 6 g de maionese
- 13 g de ovos
- 10 g de gemas
- W de claras
- V de água

Receita 3:

- 1 g de sal
- 2 g de bicarbonato
- 3 g de manteiga
- 5 g de água
- 8 g de amido
- 13 g de aveia
- U de cachaça
- T de Farinha

Receita 4:

- 2 g de sal
- 3 g de fermento
- 6 g de açúcar
- 13 g de ovo
- 28 g de manteiga
- S de amido
- R de farinha

40. Os valores de X e Y são respectivamente:

- 60 g e 20 g
- 80 g e 20 g
- 40 g e 10 g
- 30 g e 10 g
- 20 g e 10 g

41. Os valores de W e V são respectivamente:

- 18 g e 15 g
- 17 g e 14 g
- 16 g e 13 g
- 15 g e 12 g
- 19 g e 16 g

42. Os valores de U e T são respectivamente:

- 28 g e 45 g
- 26 g e 40 g
- 23 g e 35 g
- 23 g e 36 g
- 21 g e 34 g

43. O Valor de S é:

- a. 36 g
- b. 59 g
- c. 43 g
- d. 48 g
- e. 52 g

44. O Valor de R é:

- a. 49 g
- b. 68 g
- c. 92 g
- d. 110 g
- e. 122 g

45. A contaminação cruzada é aquela que resulta do transporte de microrganismos de um alimento para outro, não contaminado. A contaminação cruzada pode ocorrer através dos equipamentos e utensílios, usados durante a manipulação dos alimentos, mas também, através dos manipuladores (mãos e vestuários). Qual das opções **NÃO** é considerada exemplo de contaminação cruzada?

- a. Colocar as mãos lavadas e higienizadas, mas sem luvas, diretamente no ingrediente.
- b. Abrir a geladeira e logo na sequência, sem outra ação intermediária, manipular o alimento.
- c. Mexer no celular e na sequência, sem outra ação intermediária, manipular o alimento.
- d. Colocar os ingredientes vindos diretamente do mercado em cima da tábua de corte.
- e. Cortar um frango e cortar uma folha para salada na mesma tábua sem higienizar.

46. O que é Tahine?

- a. País da Polinésia Francesa com gastronomia tipicamente tropical
- b. Molho escuro japonês
- c. Pão mesopotâmio
- d. Mistura de especiarias com predominância de tomilho
- e. Pasta feita de sementes de gergelim

47. O que é sumagre?

- a. Vinagre de maçã altamente fermentado
- b. Erva aromática da família da menta
- c. Especiaria frutada e ácida amplamente utilizada no Oriente Médio
- d. Semente de fruto tibetano, rico em aminoácidos e antioxidantes
- e. Preparo de tomate, cebola, salsa e limão, típico da culinária árabe.

48. Na gastronomia, o que é um *Tamis*?

- a. Uma concha
- b. Uma panela
- c. Um pote
- d. Uma peneira
- e. Uma tampa

49. Na gastronomia, o que é um *fouet*?

- a. Um utensílio para achatar bifés de carne
- b. Uma tigela
- c. Um tipo de concha dentada e furada
- d. Um batedor de ovos
- e. Um cilindro de gás

50. Quanto às boas práticas de estocagem de alimentos, qual das opções é

INCORRETA?

- a. Quando houver mais de uma unidade do mesmo produto, o mais antigo em estoque deve ser o primeiro a ser utilizado.
- b. Alimentos vencidos devem ir para o lixo.
- c. Manter o espaço sempre limpo para deixar os mantimentos livres da umidade, contaminações e insetos.
- d. No caso do estoque seco, o ideal é deixar os produtos em pallets, prateleiras e estantes.
- e. Evitar retirar os produtos das embalagens de fábrica.

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