



Ministério da Educação
Instituto Federal do Espírito Santo
Reitoria

CONCURSO PÚBLICO

Edital nº 01/2023

Caderno de Provas

Gastronomia

Instruções

1. Aguarde autorização para abrir o caderno de provas.
2. Após a autorização para o início da prova, confira-a, com a máxima atenção, observando se há algum defeito (de encadernação ou de impressão) que possa dificultar a sua compreensão.
3. A prova terá duração máxima de 4 (quatro) horas, não podendo o candidato retirar-se com a prova antes que transcorram 3 (três) horas do seu início.
4. A prova é composta de **50 questões objetivas**.
5. As respostas às questões objetivas deverão ser assinaladas no Cartão Resposta a ser entregue ao candidato. Lembre-se de que para cada questão objetiva há **APENAS UMA** resposta.
6. A prova deverá ser feita, **OBRIGATORIAMENTE**, com caneta esferográfica (tinta azul escura ou preta).
7. A interpretação dos enunciados faz parte da aferição de conhecimentos. **NÃO** cabem, portanto, esclarecimentos.
8. O candidato deverá devolver ao Fiscal o Cartão Resposta, ao término de sua prova.

LÍNGUA PORTUGUESA

ATENÇÃO: As questões de números 01 a 04 referem-se ao texto a seguir, que trata do desenvolvimento histórico da crônica no Brasil.

A crônica moderna, tida como um gênero fluído e permeável, situado na fronteira entre jornalismo e literatura, surgiu em meados do século XIX e se consolidou no Brasil ao longo do século XX, com a modernização da imprensa nacional. Nessa nova perspectiva, crônica refere-se a um texto em prosa curto, publicado em jornais e revistas. Apesar de ser uma espécie literária contingente e de consumo imediato, diferencia-se de outras modalidades jornalísticas. Em linhas gerais, reportagens, matérias e artigos constroem um ponto de vista objetivo e distanciado, o qual seria exigido pelas normas específicas de composição de tais narrativas que privilegiam certo recorte dos assuntos tidos como mais importantes e urgentes.

Já o cronista, sobretudo após o modernismo, procura trabalhar com imagens prosaicas da vida cotidiana, imaginando um outro tipo de interlocutor mais afeito a uma leitura rápida e prazerosa, que, por sua vez, não deixa de ser séria e instrutiva. Ele pretende também construir uma relação próxima e íntima com tal leitor, com privilégio para o narrador participante e para o narrador testemunha, abdicando da posição da terceira pessoa.

Por outro lado, as atribuições semióticas de novidade e urgência, caracterizadoras do discurso jornalístico, fazem com que a crônica privilegie a ficcionalização do presente, aproximando-se, por esse aspecto, dos textos que lhe são vizinhos. Na verdade, o cronista seleciona e extrai temas associados a eventos ou incidentes ocorridos recentemente, tratando o passado como coisa atual. Tal processo faz com que a memória presentifique o que interessa ao jornal como contínua contemporaneidade. [...]

(Adaptado de SALLA, Thiago Mio. O desenrolar da crônica no Brasil: história da permeabilidade de um gênero. *Quadrant*, v. 27, n. *Montpellier III*, p. 127-128, 2010.)

01. O texto legitima a seguinte inferência:

- a) A crônica é um gênero jornalístico de fronteira presente em diversos meios de comunicação e livros didáticos, sendo essencial, com o modernismo, despertar o interesse dos alunos pela leitura através de textos curtos e cativantes, tais como a crônica.
- b) Atualmente, as crônicas são acessíveis, apresentando textos curtos e simples em linguagem comum, abordando temas cotidianos que, com a abordagem do cronista, se tornam atrativos e cativantes para a leitura.
- c) A crônica, como texto híbrido com temas variados, pode ser usada como recurso didático para melhorar a competência leitora e ampliar o conhecimento dos estudantes, aprimorando a leitura e a compreensão textual.
- d) Após o modernismo, o cronista busca retratar a vida cotidiana com imagens simples, direcionando sua escrita para um leitor que aprecia leituras rápidas e prazerosas, mantendo, ao mesmo tempo, um caráter sério e instrutivo.
- e) As características semióticas de novidade e urgência, típicas do discurso jornalístico, fazem com que a crônica enfatize a representação fiel do presente, diferenciando-se, por esse aspecto, dos textos próximos a ela.

02. Compreende-se **CORRETAMENTE** do texto:

- a) O segmento *fluído e permeável* retrata uma condição fronteira da crônica, o que significa sua localização particular entre o jornalismo e a literatura. (parágrafo 1)
- b) Em uma *leitura rápida e prazerosa, que, por sua vez, não deixa de ser séria*, a locução conjuntiva destacada significa adversão, servindo para marcar a radical distância de sentidos entre a relação do autor com o leitor. (parágrafo 2)
- c) O segmento *de novidade e urgência* possui valor adjetivo e está estruturado de forma a se referir, respectivamente, ao discurso jornalístico e aos seus efeitos. (parágrafo 3)
- d) Como *normas específicas de composição*, entende-se o conjunto inflexível que se aplicava ao texto literário antes da chegada do hibridismo da modernização da imprensa nacional. (parágrafo 1)
- e) Em a *memória presentifique*, a figura de linguagem personifica a relação de sinônimos construída nos paralelos que aproximam a ficcionalização do presente e os aspectos técnicos do jornalismo. (parágrafo 3)

03. O que se tem no parágrafo 3, considerado em seu contexto, abona o seguinte entendimento:

a) A crônica moderna surgiu no Brasil desde o período colonial, primeiro como relato de navegação dos primeiros colonizadores e, posteriormente, com a modernização da imprensa nacional, ganha prestígio como retrato do cotidiano no jornalismo.

b) A crônica moderna tem como objetivo principal manter uma distância objetiva dos assuntos abordados no espaço midiático do jornal.

c) O cronista opta por eventos recentes e aborda o passado como se fosse contemporâneo, o que envolve uma certa dose de ficção, em contraposição à abordagem estritamente jornalística.

d) O cronista, principalmente após o modernismo, busca uma relação distante com o leitor, preferindo a posição da terceira pessoa na narrativa para construir o seu estilo.

e) A crônica moderna não tem nenhuma semelhança com textos ficcionais, mantendo, por sua hibridéz, sempre uma abordagem estritamente jornalística dos eventos recentes.

04. O texto, nos parágrafos indicados, comprova a correção do seguinte comentário:

a) Outra formulação para *as atribuições semióticas de novidade e urgência* manterá a correção e não prejudicará o sentido original assim “os encargos simbólicos de singularidade e imediatismo”. (parágrafo 3)

b) A forma *refere-se a um texto* demonstra o uso da partícula “se” como formadora de indeterminação do sujeito. (parágrafo 1)

c) O emprego do relativo em *o qual seria exigido* poderia ser substituído, sem prejuízo gramatical, por cujo, desde que fossem feitos ajustes na regência do verbo. (parágrafo 1)

d) No processo de coesão textual, a expressão *tal leitor* remete a *um outro tipo de interlocutor*. (parágrafo 2)

e) O emprego do segmento *ficcionalização do presente* revela a avaliação negativa que o autor faz da memória como âncora para os interesses dos jornais. (parágrafo 2)

05. Silabada é o erro de prosódia que consiste na deslocação do acento tônico de uma palavra. Conforme as regras da gramática normativa do português brasileiro, a única palavra dentre as mencionadas a seguir que **NÃO** deve ter o acento tônico na mesma posição em que ocorre na palavra "fortuito" é:

- a) Nobel.
- b) fluido.
- c) exegese.
- d) pudico.
- e) ibero.

06. Na Grécia antiga, uma teoria dos gêneros foi formulada para categorizar as várias manifestações literárias. Ao longo da história, essas categorizações frequentemente foram revistas, porém, atualmente ainda são reconhecidas como uma das formas de estudo da literatura. Considerando-se a classificação didática de gêneros literários, analise as proposições a seguir:

- I. Para as narrativas (em prosa ou em verso) que relatam as ações dos personagens de uma trama transcorrendo em tempos e espaços determinados, tem-se o gênero épico ou gênero narrativo; já para o desenvolvimento de ações dos personagens diante de um espectador, tem-se o gênero dramático.
- II. Para a expressão da subjetividade de um eu, tem-se o gênero lírico. Em sua origem, na Grécia antiga, os poemas eram acompanhados por um instrumento musical chamado lira, daí o nome “lírico”.
- III. A poesia seguiu ligada à música, sendo acompanhada por outros instrumentos até por volta do século XV. Apesar da separação, o poema continuou carregando em sua estrutura as marcas dessa origem; por isso, grande parte dos poemas tem como importantes características formais a organização em estrofes, a harmonia rítmica, além das rimas como apoio à musicalidade.

Em relação ao texto, está **CORRETO** o que se afirma em

- a) I e II, apenas.
- b) I e III, apenas.
- c) I, II e III.
- d) II e III, apenas.
- e) II, apenas.

07. Quando transformamos orações coordenadas em subordinadas adjetivas, devemos considerar os preceitos da gramática normativa e prestar atenção aos aspectos da regência verbal. Agora, escolha a opção que apresenta **INADEQUAÇÃO** em sua formulação no que se refere ao emprego da preposição antes do pronome relativo.

- a) A cidade dentro de cujos muros havia belos edifícios era muito extensa.
- b) A cerimônia a cuja realização nada obsta promete ser inesquecível.
- c) A ponte por baixo de cujos arcos passavam as grandes embarcações era muito alta.
- d) O tempo a cujas injúrias aquele velho castelo não pode resistir tudo gasta.
- e) O meu irmão cuja indiscrição eu tenho receio fala muito.

08. Quanto à ocorrência de crase, considere as frases abaixo.

- I. Os diplomas foram entregues às que discursaram na cerimônia de colação de grau.
- II. A professora a que nos referimos não esteve no jantar.
- III. Pela meia-noite estava só o redator de plantão; o repórter de serviço tinha adoecido e os outros, à míngua de novidades, tinham desaparecido pelos cafés e cervejarias. (Trecho adaptado de Lima Barreto. *Recordações do Escrivão Isaías Caminha*)
- IV. Uma noite, andando eu deambulando por umas ruas desertas do interior da cidade, fui dar não sei a que praça, em que havia ao fundo uma grande casa; ia distraído, completamente entregue às minhas preocupações, cabisbaixo, quando alguém me tomou os passos e me falou com uma voz de apiedar. Era uma mulher andrajosa; parei e ouvi-a. Balbuciante, contou-me misérias, à fome dos filhos, moléstias, por fim, não pôde mais falar – prorrompeu em choro. (Trecho adaptado de Lima Barreto. *Recordações do Escrivão Isaías Caminha*)

Em conformidade com a norma-padrão da língua portuguesa, está **CORRETO** o emprego de crase em

- a) I e II, apenas.
- b) I e III, apenas.
- c) I, II, III e IV.
- d) I, II e III, apenas.
- e) II e IV, apenas.

09. Para responder à questão, leia o texto abaixo.

Sobretudo compreendam os críticos a missão dos poetas, escritores e artistas, nesse período especial e ambíguo da formação de uma nacionalidade. São estes os operários incumbidos de polir o talhe e as feições da individualidade que se vai esboçando no viver do povo. [...] O povo que chupa o caju, a manga, o cambucá e a jabuticaba, pode falar uma língua com igual pronúncia e o mesmo espírito do povo que sorve o figo, a pera, o damasco e a nêspera?

ALENCAR, J. de. *Sonhos d'ouro*. São Paulo: Edigraf, [1970?]. p. 12-14. Prefácio.

Tomando em consideração esse excerto do prefácio da obra "*Sonhos d'ouro*," de autoria de José de Alencar (1829-1877), uma das figuras de destaque na literatura romântica brasileira, identifique a alternativa **CORRETA**.

- a) Os encarregados de documentar e elaborar a identidade brasileira por meio da língua portuguesa seriam os escritores e artistas. Para tal, seria urgente a busca de elementos de outras culturas estrangeiras, como as frutas e a natureza, reforçando o "ambíguo da formação de uma nacionalidade".
- b) O movimento romântico nas artes não idealizava o Brasil, representando-o mais como era na realidade. No registro de nossa natureza, poemas, romances e contos românticos reproduziram mais o Brasil que de fato existia.
- c) A obra de José de Alencar marca a semelhança de influência brasileira no nome das frutas selecionadas para compor o texto: todas, incluindo o figo, a pera, o damasco, têm dicção indígena, tropical, nacional, portanto.
- d) Os escritores do Romantismo, a partir de 1836, lideraram as discussões acerca da identidade brasileira, com o intuito de definir o conceito de "ser brasileiro". O ímpeto para essa reflexão sobre a identidade nacional teve como principal catalisador os efeitos da independência ocorrida em 1822.
- e) Com o Romantismo, uma reflexão sobre identidade era dispensável, pois o Brasil acabava de surgir e não necessitava se desvincular politicamente de Portugal, mas sim buscar uma identidade cultural compartilhada.

10. O texto abaixo serve de reflexão para a questão que se segue.

Contra as "chinesices" dos parnasianos, contra a literatura como "sorriso da sociedade" (Afrânio Peixoto), contra o beletrismo artificial e até contra o artesanato purista de Machado [de Assis] ou de Raul Pompéia, Lima [Barreto] vai iniciar sua busca eclética, adotando um realismo trágico e introspectivo, formulando uma estética da sinceridade, que fosse ao mesmo tempo um compromisso com a verdade e com o princípio utópico de libertação. Policarpo Quaresma, seu herói (ou anti-herói) mais emblemático, construído a partir das ideias nacionalistas apaixonadas, é um personagem lírico e trágico que revela, ao final, o desencanto com o projeto de Brasil proposto pelos republicanos.

VELOSO, Mariza; MADEIRA, Angélica. *Leituras brasileiras: itinerários no pensamento social e na literatura*. São Paulo: Paz e Terra, 1999, p.85.

Considerando-se o engajamento de literatos brasileiros no século XX na formulação de uma obra renovada e que traduzisse um projeto de Brasil, assinale a opção **INCORRETA**.

- a) A literatura brasileira modernista significou um momento de ruptura com as tradições literárias anteriores, marcando uma busca incessante por novos caminhos de representação de nossa brasilidade, horizontes e linguagens que desafiaríamos as normas estabelecidas até então.
- b) O Modernismo, ao se manifestar, inaugurou um leque de oportunidades para a cultura brasileira. À medida que se aprofundou na análise do passado, surgiram interpretações da nossa realidade sócio-histórica que direcionavam tanto o presente quanto o futuro em consonância com os ideais da modernidade internacional.
- c) Na poesia modernista, a representação de debates sobre a colonização brasileira ocorreu por meio da ruptura com a estrutura de versos, ritmos e estrofes, que eram características do Simbolismo e do Parnasianismo. Em alguns poemas, a estrutura dos versos abandonou qualquer métrica ou estrutura de rimas, permitindo uma interpretação da palavra não apenas por seu significado, mas também por seu espírito de irreverência.
- d) Na prosa modernista, houve uma reflexão do mundo em transformação, resultando na reestruturação das formas de narrativa e na elaboração de novos recursos de coesão e estruturação do enredo.
- e) A literatura modernista pretendia romper com o passado e criar novas formas de expressão para ideias originais na poesia e na prosa, evitando, inclusive, a discussão de temas nacionalistas, mais próprios das preocupações românticas.

LEGISLAÇÃO

11. De acordo com a Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, assinale a alternativa **INCORRETA**:

- a) É assegurado, nos termos da lei, o direito à proteção dos dados pessoais, inclusive nos meios digitais.
- b) Todos têm direito a receber dos órgãos públicos informações de seu interesse particular, ou de interesse coletivo ou geral, que serão prestadas no prazo da lei, sob pena de responsabilidade, inclusive aquelas cujo sigilo seja imprescindível à segurança da sociedade e do Estado.
- c) As funções de confiança, exercidas exclusivamente por servidores ocupantes de cargo efetivo, e os cargos em comissão, a serem preenchidos por servidores de carreira nos casos, condições e percentuais mínimos previstos em lei, destinam-se apenas às atribuições de direção, chefia e assessoramento.
- d) As pessoas jurídicas de direito público e as de direito privado prestadoras de serviços públicos responderão pelos danos que seus agentes, nessa qualidade, causarem a terceiros, assegurado o direito de regresso contra o responsável nos casos de dolo ou culpa.
- e) A União organizará o sistema federal de ensino e o dos Territórios, financiará as instituições de ensino públicas federais e exercerá, em matéria educacional, função redistributiva e supletiva, de forma a garantir equalização de oportunidades educacionais e padrão mínimo de qualidade do ensino mediante assistência técnica e financeira aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios.

12 Acerca da Lei 8.112/1990, que dispõe sobre o regime jurídico dos servidores públicos civis da União, das autarquias e das fundações públicas federais, assinale a alternativa **INCORRETA**:

- a) É assegurada a isonomia de vencimentos para cargos de atribuições iguais ou assemelhadas do mesmo Poder, ou entre servidores dos três Poderes, ressalvadas as vantagens de caráter individual e as relativas à natureza ou ao local de trabalho.
- b) O servidor que, a serviço, afastar-se da sede em caráter eventual ou transitório para outro ponto do território nacional ou para o exterior, fará jus a passagens e diárias destinadas a indenizar as parcelas de despesas extraordinárias com pousada, alimentação e locomoção urbana, conforme dispuser em regulamento.
- c) Os servidores que trabalhem com habitualidade em locais insalubres ou em contato permanente com substâncias tóxicas, radioativas ou com risco de vida, fazem jus a um adicional sobre o vencimento do cargo efetivo.

d) Nenhum servidor poderá ser responsabilizado civil, penal ou administrativamente por dar ciência à autoridade superior ou, quando houver suspeita de envolvimento desta, a outra autoridade competente, para apuração de informação concernente à prática de crimes ou improbidade de que tenha conhecimento, ainda que em decorrência do exercício de cargo, emprego ou função pública.

e) Na aplicação das penalidades serão consideradas a natureza e a gravidade da infração cometida, os danos que dela provierem para o serviço público, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, devendo ser desconsiderados os antecedentes funcionais.

13. De acordo com a Lei 9.394/1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, assinale a alternativa **CORRETA**:

a) Entende-se por educação especial, para os efeitos da Lei 9.394/1996, a modalidade de educação escolar oferecida preferencialmente na rede regular de ensino, para educandos com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades ou superdotação.

b) Os docentes incumbir-se-ão de elaborar e cumprir plano de trabalho, independentemente da proposta pedagógica do estabelecimento de ensino.

c) O calendário escolar deverá adequar-se às peculiaridades locais, inclusive climáticas e econômicas, a critério do respectivo sistema de ensino, podendo para isso reduzir o número de horas letivas previsto na Lei 9.394/1996.

d) O ensino médio, etapa final da educação básica, com duração mínima de quatro anos, tem como uma de suas finalidades o aprimoramento do educando como pessoa humana, incluindo a formação ética e o desenvolvimento da autonomia intelectual e do pensamento crítico.

e) Os cursos de educação profissional e tecnológica poderão ser organizados por eixos tecnológicos, não sendo possível, porém, a construção de diferentes itinerários formativos.

14. Acerca do que consta no Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal (Decreto nº 1.171/1994) e no Sistema de Gestão da Ética do Poder Executivo Federal (Decreto nº 6.029/2007), assinale a alternativa **INCORRETA**:

a) Toda pessoa tem direito à verdade. O servidor não pode omiti-la ou falseá-la, ainda que contrária aos interesses da própria pessoa interessada ou da Administração Pública. Nenhum Estado pode crescer ou estabilizar-se sobre o poder corruptivo do hábito do erro, da opressão ou da mentira, que sempre aniquilam até mesmo a dignidade humana quanto mais a de uma Nação.

b) É dever fundamental do servidor público cumprir, de acordo com as normas do serviço e as instruções superiores, as tarefas de seu cargo ou função, tanto quanto possível, com critério, segurança e rapidez, mantendo tudo sempre em boa ordem.

- c) A função pública deve ser tida como exercício profissional, porém não se integra na vida particular de cada servidor público. Assim, os fatos e atos verificados na conduta do dia a dia em sua vida privada não poderão crescer ou diminuir o seu bom conceito na vida funcional.
- d) A atuação no âmbito da Comissão de Ética Pública (CEP) não enseja qualquer remuneração para seus membros e os trabalhos nela desenvolvidos são considerados prestação de relevante serviço público.
- e) Qualquer cidadão, agente público, pessoa jurídica de direito privado, associação ou entidade de classe poderá provocar a atuação da Comissão de Ética Pública (CEP) ou de Comissão de Ética, visando à apuração de infração ética imputada a agente público, órgão ou setor específico de ente estatal.

15. A Lei nº 11.892/2008 instituiu a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e criou os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia. Sobre as finalidades e características dos Institutos Federais, analise as assertivas abaixo:

- I Ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas à atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional.
- II Desenvolver a educação profissional e tecnológica como processo educativo e investigativo de geração e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais, desconsiderando as peculiaridades regionais.
- III Realizar e estimular a pesquisa aplicada, a produção cultural, o empreendedorismo, o cooperativismo e o desenvolvimento científico e tecnológico.
- IV Promover a produção, o desenvolvimento e a transferência de tecnologias sociais, com exceção daquelas voltadas à preservação do meio ambiente.

São finalidades e características dos Institutos Federais **CORRETAMENTE** indicadas as constantes nas assertivas:

- a) I e II, apenas.
- b) I e III, apenas.
- c) II e III, apenas.
- d) II e IV, apenas.
- e) III e IV, apenas.

GASTRONOMIA

16. Acerca do vegetarianismo (FREIXA; CHAVES, 2014, p. 37 a 45), analise as afirmações abaixo, indicando **V**, se **VERDADEIRAS**, ou **F**, se **FALSAS**.

- () O movimento vegetariano e suas defesas dos animais não são invenções do mundo contemporâneo; surgiram ainda na Grécia Clássica, com Pitágoras (século VI a.C., por volta 580 a.C.). O célebre filósofo e matemático é considerado pai do vegetarianismo. Em sua época, os adeptos dessa alimentação eram chamados de “pitagóricos” ou “pitagorianos”. Seu argumento tinha três vertentes: veneração religiosa, saúde física e responsabilidade ecológica.
- () Boa parte da população hinduísta é vegetariana. A vaca até hoje é considerada sagrada porque simboliza a fertilidade e a vida.
- () Na Torá também estão inseridos os preceitos alimentares dos judeus - a chamada alimentação *kosher* ou *kasher*, que significa “apropriada para consumo” - e são seguidas à risca até os dias de hoje pelos judeus ortodoxos. Ela determina regras rígidas para alimentação do povo semita. Apenas alimentos vegetarianos recebem o selo de comida *kosher* do Rabino, figura máxima nessa religião.

A ordem **CORRETA** de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

- a) F, V, F.
- b) V, V, V.
- c) F, F, F.
- d) V, V, F.
- e) F, F, V.

17. De acordo com Freixa e Chaves (2014, p. 122), a arte culinária francesa atingiu seu apogeu com a multiplicação das redes de hotéis na Europa, cujo principal expoente foi o hoteleiro _____, que se aliou ao *chef* _____.

Assinale a alternativa que preenche, **CORRETAMENTE**, as lacunas do trecho acima.

- a) Antonin Carême e Auguste Escoffier, respectivamente.
- b) César Ritz e Antonin Carême, respectivamente.
- c) César Ritz e Auguste Escoffier, respectivamente.
- d) César Ritz e Paul Bocuse, respectivamente.
- e) César Ritz e Joël Robuchon, respectivamente.

18. De acordo com Fischler (2018 In: FLANDRIN; MONTANARI, 2018), acerca da Mcdonaldização dos costumes alimentares, analise as afirmações abaixo, indicando **V**, se **VERDADEIRAS**, ou **F**, se **FALSAS**.

- () Os modos de vida foram modificados profundamente pela urbanização, pela industrialização dos anos 1950-1960, pela profissionalização dos homens, pela elevação do nível de vida e de educação, pela generalização do uso do carro, pelo acesso mais amplo da população ao lazer, férias e viagens.
- () Tendo partido da América para conquistar o mundo, o *fast-food* é a aplicação do *taylorismo*, ou seja, da divisão e racionalização do trabalho, à preparação de refeições servidas em restaurantes.
- () Depois de ter se imposto na Europa, o *fast-food* começou a sua expansão mundial, com uma aceitação diferenciada. Do mesmo modo que, nos anos 1950, a Coca-Cola tinha sido descoberta pelos EUA convascente da guerra, com uma mistura de delícias e horror ideológico, assim também o *fast-food* esbarrou em obstáculos políticos consideráveis.
- () A forma como os americanos se relacionam com a alimentação constitui uma fonte de espanto constante para os europeus: o tempo de comer não é isolado, delimitado; não existe necessariamente por si mesmo, como tal. É possível trabalhar e comer ao mesmo tempo, comer e empreender, aparentemente qualquer outra atividade.

A ordem **CORRETA** de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

- a) V, V, F, F.
- b) F, V, V, V.
- c) F, V, F, F.
- d) V, V, V, F.
- e) F, V, F, V.

19. _____ apareceu para brigar de frente com uma leva de produções feitas em restaurantes que utilizavam produtos muito processados e que mascaravam o gosto da verdadeira comida. Quando percebido que isso já não mais agradava aos clientes, retomaram-se aquelas receitas antigas, feitas com ingredientes “de verdade” e que dão sabor diferente a pratos e bebidas.

Muitos desses pratos eram feitos pelas avós, mães ou famílias, com um gosto todo especial, mas que se perdeu no tempo pela correria da vida moderna ou pelo simples entendimento de que seu custo poderia ser reduzido, caso substituído por pré-misturas ou temperos prontos (KUCHER; REIS, 2019, p. 135).

Assinale a alternativa que preenche, **CORRETAMENTE**, a lacuna do trecho acima.

- a) O *comfort food*.
- b) O *slow food*.
- c) O *fast food*.
- d) A culinária orgânica.
- e) A *fusion cuisine*.

20. Em virtude dos altos custos relacionados à mão de obra, na Europa e nos Estados Unidos, iniciou-se uma nova proposta de restaurantes que praticamente não têm equipe de serviços de salão. Esses tipos de espaços podem ser considerados como uma mistura do autoatendimento do *fast-food* com um restaurante comercial (KUCHER; REIS, 2019, p. 65).

Assinale a alternativa que corresponde ao tipo de restaurante descrito:

- a) *dark kitchens*.
- b) *dining in the dark*.
- c) osteria.
- d) *fast casual*.
- e) de coletividade.

21. De acordo com o Portal do Governo do Estado de São Paulo (2008): “A ingestão de ovos crus ou mal-cozidos e de alimentos à base de ovos é responsável por 64% dos surtos de diarreia aguda por contaminação com bactérias do grupo *salmonella*, no Estado de São Paulo. É o que aponta levantamento inédito da Secretaria da Saúde com base na análise de 199 surtos com 6,2 mil casos de diarreia entre os paulistas, ocorridos no período de 1999 a 2007”.

(Fonte: <https://www.saopaulo.sp.gov.br/ultimas-noticias/contaminacao-por-salmonella-e-frequente-em-restaurantes-e-lanchonetes/>)

De acordo com Santos Junior (2019), para garantir a segurança dos alimentos à base de ovos, o estabelecimento gastronômico deve:

- I. Descartar os ovos que apresentarem imperfeições ou trincas na casca.
- II. Utilizar somente os ovos que estiverem dentro do prazo de validade e mantidos em temperatura ambiente.
- III. Nas preparações sem cocção, substituir os ovos *in natura* por ovos pasteurizados ou cozidos.
- IV. No cozimento, os ovos devem permanecer em cocção por, no mínimo, 7 minutos após a fervura.

Estão **CORRETAS**:

- a) Apenas as afirmativas I, II e III.
- b) Apenas as afirmativas I, II e IV.
- c) Apenas as afirmativas II e IV.
- d) As afirmativas I, II, III e IV.
- e) Apenas as afirmativas I, III e IV.

22. A contaminação cruzada é um dos principais fatores causadores de doenças transmitidas pelos alimentos. A contaminação cruzada pode ocorrer durante

- a) a manipulação, somente.
- b) o transporte, somente.
- c) o armazenamento, somente.
- d) a manipulação, o transporte e o armazenamento.
- e) o descarte de resíduos, somente.

23. A correta higienização das mãos é uma aliada no combate às doenças transmitidas por alimentos. Deve-se lavar as mãos:

- I. Depois de pegar objetos do chão ou tocar qualquer superfície contaminada.
- II. Antes e após manipular alimentos crus e não higienizados.
- III. Antes e após usar o sanitário.
- IV. Antes e após comer.
- V. Antes de iniciar, ao interromper e ao finalizar qualquer atividade produtiva.

Estão **CORRETAS**:

- a) Apenas as afirmativas II e III.
- b) Apenas as afirmativas I, III e V.
- c) Apenas as afirmativas II e V.
- d) As afirmativas I, II, III, IV e V.
- e) Apenas as afirmativas I, II, III e IV.

24. Analise as afirmações abaixo, assinalando **V**, se **VERDADEIRAS**, ou **F**, se **FALSAS**.

- () O *mise en place* para uma refeição é a arrumação dos pratos, talheres, copos etc que serão utilizados pelos comensais.
- () O *mise en place* é montado de acordo com o cardápio que será servido.
- () No *mise en place*, as facas são colocadas à direita do prato, com fio para dentro, e os garfos à esquerda.
- () Copos/taças são colocados à esquerda do prato de mesa, do menor ao maior, de maneira que não atrapalhe os serviços de bebidas e não seja incômodo para o cliente.

A ordem **CORRETA** de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

- a) V, F, V, F.
- b) V, V, V, F.
- c) V, F, F, F.
- d) F, V, V, V.
- e) F, F, F, V.

25. De acordo com Ricetto (2013, p. 77), nesta modalidade, o garçom traz as travessas da cozinha, as apresenta para cada cliente, com os talheres de serviço, para que o próprio comensal sirva seu prato. É um serviço lento, que exige um grande número de garçons.

Assinale a alternativa que corresponde ao tipo de serviço à mesa descrito:

- a) Serviço à francesa.
- b) Serviço à inglesa direta.
- c) Serviço à inglesa indireta.
- d) Serviço à russa.
- e) Serviço à americana.

26. De acordo com Kucher e Reis (2019, p. 107), neste serviço, o garçom é responsável pela montagem do prato do cliente. Depois de retirar as travessas de alimentos da cozinha, elas serão dispostas no *guéridon*. Então o garçom, com seu *mise en place* montado, aproxima-se da mesa do cliente e realiza a montagem do prato, para então entregá-lo ao cliente pela esquerda. Nesta opção, ele pode ter os pratos no *guéridon* para montá-los ou usar o prato que está à frente do cliente.

Assinale a alternativa que corresponde ao tipo de serviço à mesa descrito:

- a) Serviço à francesa.
- b) Serviço à inglesa direta.
- c) Serviço à inglesa indireta.
- d) Serviço à brasileira.
- e) Serviço à americana.

27. De acordo com Ricetto (2013, p. 86), ele é responsável por receber as comandas com os pedidos e marchá-las para as respectivas áreas na cozinha. Essa função só existe em restaurantes de muito movimento. “[...] Atualmente esse profissional está sendo substituído pela tecnologia. Alguns estabelecimentos trabalham com a comanda eletrônica: trata-se de um tipo de *palm top*, onde o garçom registra o pedido e, automaticamente, impressoras próprias, localizadas no caixa, na cozinha e no bar já emitem os pedidos.”

Assinale a alternativa que corresponde ao membro da brigada de cozinha descrito:

- a) *tournant*.
- b) *saucier*.
- c) *entremetier*.
- d) *aboyer*.
- e) *plongeur*.

28. De acordo com Ricetto (2013, p. 80), a quantidade de subdivisões e de setores de uma cozinha vai depender do porte e do conceito do estabelecimento. Conforme aumenta o porte da cozinha, aumentam suas subdivisões, podendo haver áreas como cozinha fria, cozinha quente, confeitaria, panificação, área de lavagem dos utensílios etc.

Obviamente, cada um desses setores da cozinha conta com seus profissionais específicos, que exercem suas funções de acordo com a área em que trabalham e são comandados por um *chef* de cozinha.

Sobre isso, relacione a Coluna 1 à Coluna 2, associando os membros da brigada às suas funções.

COLUNA 1	COLUNA 2
1. <i>Saucier</i>	() É o responsável pelo preparo de sopas e cremes, guarnições e legumes, preparações à base de ovos e todos os farináceos.
2. <i>Entremetier</i>	() É aquele que substitui qualquer um dos Chefes de partida em suas folgas, férias ou faltas.
3. <i>Tournant</i>	() É aquele que garante a limpeza dos utensílios, equipamentos e mobiliários em geral.
4. <i>Steward</i>	() É o cozinheiro especializado em fundos, molhos (quentes), assim como na preparação de carnes, aves e peixes cozidos em molhos.

A ordem **CORRETA** de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

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

29. É o cargo superior do serviço e responsável por toda a brigada do salão. Controla escalas, horários e calendários de férias de sua equipe. Cuidar das necessidades especiais dos clientes e de reclamações é parte importante de seu trabalho (RICETTO, 2013, p. 134; KUCHER & REIS, 2019, p. 34).

Assinale a alternativa que corresponde ao membro da brigada de salão descrito:

- a) chefe de fila.
- b) *cumim*.
- c) *sommelier*.
- d) *maître*.
- e) *hostess*.

30. Na sua origem, este tipo de estabelecimento servia refeições, bebidas e hospedagem a viajantes. No Brasil, hoje o termo remete ao lugar que vende bebidas, como um armazém, mas também a bares temáticos da Idade Média (KUCHER; REIS, 2019, p. 74).

Assinale a alternativa que corresponde ao tipo de bar descrito:

- a) *jazz bar*.
- b) taverna.
- c) *brew pub*.
- d) *speakeasy*.
- e) *izakaya*.

31. *Chicha*, tiquira, mezcal e hidromel são, respectivamente, bebidas do tipo (KUCHER; REIS, 2019, p. 150):

- a) destilada, destilada, fermentada e fermentada.
- b) destilada, destilada, destilada e fermentada.
- c) destilada, fermentada, destilada e fermentada.
- d) fermentada, destilada, fermentada e fermentada.
- e) fermentada, destilada, destilada e fermentada.

32. Segundo o Instituto Americano de Culinária (2017, p.1198), os fundos podem ser descritos como: "Líquido saboroso preparado pela fervura suave [*simmer*] de ossos de carne, aves, peixes e/ou vegetais em água com aromáticos, até que seu sabor seja extraído. É usado como base para sopas, molhos e outras preparações". Para a preparação do Fundo Claro de Aves, devemos

- a) cortar o *mirepoix* em *brunoise*.
- b) levar ao fogo alto por 1h00.
- c) levar todos os ingredientes para cocção ao mesmo tempo.
- d) branquear a carcaça de frango.
- e) deixar a espuma com impurezas na cocção.

33. Segundo Gisslen (2012), saltear, fritar, assar e grelhar são exemplos de métodos de cocção de calor

- a) úmido.
- b) seco.
- c) misto.
- d) contemporâneo.
- e) auxiliar.

34. Segundo Barreto (2005, p.56): "As ligações são realizadas pelos componentes espessantes que servem para engrossar líquidos. São utilizadas na confecção de molhos, cremes, sopas, pudins e suflês, e algumas delas em produções de confeitaria". O *roux* é um dos espessantes mais importantes das bases de cozinha. De acordo com o Instituto Americano de Culinária (2017), sobre o *roux* é **INCORRETO** afirmar:

- a) O *roux* pode ser preparado com qualquer tipo de farinha de trigo branca. Entretanto, a ideal é a farinha comum, em virtude de seu conteúdo de amido.
- b) As quatro cores básicas do *roux* são branco (com pouquíssima cor), amarelo (cor de palha dourada, com aroma levemente amendoado), marrom (marrom forte, com aroma notavelmente amendoado) e escuro (marrom-escuro, com sabor pronunciado e aroma amendoado).
- c) Quanto mais cozido o *roux*, maior seu poder espessante.
- d) O *roux* escuro é particularmente importante nas culinárias *creole* e *cajun*, pois confere a *gumbos* e *guisados* um caráter único.
- e) A manteiga clarificada é a gordura mais comum utilizada no *roux*, mas podem-se usar também manteiga integral, óleos vegetais ou outras gorduras derretidas.

35. Segundo Barreto (2005, p.56). no livro *Passaporte para o Sabor*, os aromáticos "são componentes à base de legumes, ervas e especiarias adicionados a fundos, sopas e molhos com a finalidade de realçar e acentuar o sabor". *Mirepoix* é um importante aromático utilizado nas cozinhas clássicas. Em uma ficha de produção está descrito 400g de *mirepoix* padrão. Segundo a proporção do Instituto Americano de Culinária (2017), quais são as quantidades para o *mise en place*?

- a) 200g cebola, 100g cenoura e 100g alho-poró.
- b) 200g cenoura, 100g salsão e 100g cebola.
- c) 100g cenoura, 100g salsão e 200g cebola.
- d) 200g salsão, 100g cebola e 100g cenoura.
- e) 100g salsão, 100g alho-poró e 200g cebola.

36. Os cortes clássicos são aplicados para ingredientes específicos. Identifique os cortes aplicados, respectivamente, para: vegetais, carnes bovinas, aves e pescados.

- a) *Tournedo*, escalope, sobrecoxa e posta.
- b) *Paysanne*, *émince*, suprême e tranche.
- c) *Brunoise*, posta, medalhão e peito.
- d) *Julienne*, torneado, sassami e filé.
- e) *Batonnet*, torneado, coxa e *chateaubriand*.

37. Segundo Gisslen (2011, p.265), merengues são claras em neve batidas com açúcar e são utilizados como recheio e cobertura de bolos, tortas, entre outras preparações, além de proporcionar volume e leveza em cremes de manteiga e preparações aeradas, como musses e suflês. Abaixo, estão descritos os três tipos de merengues. Assinale a alternativa que contenha o nome de cada merengue na ordem **CORRETA**, de cima para baixo:

- I. Este merengue é feito de claras em temperatura ambiente batidas com açúcar. É relativamente estável em razão da alta concentração de açúcar.
- II. Merengue feito com a mistura de claras em neve e açúcar, que é aquecido sobre uma panela de água fervente enquanto é batido. Este processo gera um produto final com mais volume e estabilidade.
- III. Merengue elaborado com a incorporação de calda de açúcar fervente às claras em neve. É o merengue mais estável, pois as claras em neve são cozidas pelo calor da calda.

- a) Merengue italiano, merengue francês, merengue suíço.
- b) Merengue suíço, merengue italiano e merengue francês.
- c) Merengue francês, merengue suíço e merengue italiano.
- d) Merengue suíço, merengue francês e merengue italiano.
- e) Merengue francês, merengue italiano e merengue suíço.

38. Ingredientes possuem estruturas físico-químicas que alteram o produto final de uma preparação. Na produção de bolos, a qualidade dos produtos utilizados não é a única garantia de um bolo de excelência. Gisslen (2011, p.390) classifica os principais ingredientes utilizados na preparação de bolos em umidificadores, estabilizadores, amaciadores e ressecadores. Acerca dessa temática, assinale a alternativa **INCORRETA**:

- a) Caldas são elementos umidificadores, pois fornecem umidade para a massa.
- b) Os ovos são elementos estabilizadores e umidificadores.
- c) As gorduras como manteiga, gordura hidrogenada e manteiga de cacau são consideradas elementos amaciadores.
- d) A farinha é apenas um elemento ressecador, pois absorve a umidade da massa.
- e) Os fermentos químicos são considerados amaciadores.

39. Segundo Gisslen (2011) as gluteninas e gliadinas são duas proteínas presentes nas farinhas que, quando combinadas com a água e transformadas em massa, formam uma substância elástica chamada glúten. Em relação ao glúten, é **CORRETO** afirmar:

- I. O sal reforça as estruturas do glúten, tornando-as mais elásticas. Assim, melhora a textura e a estrutura dos pães.
- II. O açúcar é um amaciante que inibe o desenvolvimento do glúten.
- III. Em um produto panificado, quanto mais glúten, melhor, não sendo necessário controlá-lo.
- IV. O glúten está presente apenas em farinhas (comum e especiais) de trigo.
- V. O glúten se desenvolve melhor em ambientes mornos do que em temperaturas baixas.

Estão **CORRETAS**:

- a) Apenas as afirmativas I, II e III.
- b) Apenas as afirmativas I, II e V.
- c) Apenas as afirmativas II e V.
- d) As afirmativas I, II, III, IV e V.
- e) Apenas as afirmativas I, II, III e V.

40. Massa folhada, *pâte brisée*, massa filo, *pâte à choux* são algumas das possibilidades de massas preparadas na confeitaria e panificação. Leia as preparações a seguir e identifique as massas, na ordem **CORRETA**, de cima para baixo:

- I. *Baklava*.
- II. *Paris-Brest*.
- III. *Sfogliatella*.
- IV. *Tartelette*.

- a) *Pâte brisée*, massa folhada, massa filo e *pâte à choux*.
- b) Massa folhada, massa filo, *pâte à choux* e *pâte brisée*.
- c) Massa filo, *pâte à choux*, massa folhada e *pâte brisée*.
- d) Massa folhada, *pâte brisée*, *pâte à choux* e massa filo.
- e) *Pâte brisée*, *pâte à choux*, massa folhada e massa filo.

41. Para a execução de produtos panificados, há a necessidade do investimento em equipamentos específicos. A amassadeira espiral é um deles. Segundo Gisslen (2011, p.43-44), sobre ela, é **CORRETO** afirmar:

- I. A amassadeira espiral foi projetada para massas leves e é usada basicamente para a produção de grandes quantidades de massa.
- II. As de grande porte podem bater até 200Kg de massa ou mais.
- III. Tanto o batedor, que é em forma espiral, quanto a tigela giram para misturar a massa com rapidez e eficiência.
- IV. Há três tipos principais de amassadeira espiral: de cuba fixa, de cuba removível e de cuba reclinável.

Estão **CORRETAS**:

- a) Apenas as afirmativas I, II e III.
- b) Apenas as afirmativas I, II e IV.
- c) Apenas as afirmativas II e IV.
- d) As afirmativas I, II, III e IV.
- e) Apenas as afirmativas II, III e IV.

42.Relacione a Coluna 1 à Coluna 2, associando os pratos da cozinha baiana aos principais ingredientes (FERNANDES, 2017; FREIXA & CHAVES, 2014).

COLUNA 1	COLUNA 2
1. abará	() carne-seca, camarão, arroz, azeite de dendê, tomate, coentro e leite de coco.
2. açaçá	() castanha-de-caju, amendoim torrado, pão, peixe/caldo de peixe, gengibre, camarão seco, azeite de dendê e leite de coco.
3. caruru	() feijão fradinho, camarão seco, cebola e azeite de dendê.
4. vatapá	() quiabo, camarão seco, azeite de dendê, castanha-de-caju moída e amendoim torrado e moído.
5. arroz de hauçá	() arroz/milho ralado, leite de coco e leite.

A ordem **CORRETA** de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

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

43. De acordo com Fernandes (2017), Pastelinho é um doce típico de qual cozinha regional brasileira?

- a) Norte.
- b) Nordeste.
- c) Centro-oeste.
- d) Sudeste.
- e) Sul.

44. De acordo com Fernandes (2017), Barreado, Filé Oswaldo Aranha e Bolo Souza Leão, são pratos típicos, respectivamente, dos seguintes Estados:

- a) Paraná, Rio de Janeiro e Bahia.
- b) Paraná, Rio de Janeiro e Pernambuco.
- c) Rio Grande do Sul, Rio de Janeiro e Pernambuco.
- d) Minas Gerais, São Paulo e Pernambuco.
- e) São Paulo, Rio de Janeiro e Pernambuco.

45. De acordo com Freixa e Chaves (2014), o prato símbolo do Espírito Santo é a moqueca capixaba, que difere da moqueca baiana por:

- a) apenas não levar o azeite de dendê.
- b) ser feita exclusivamente com peroá.
- c) apenas não levar leite de coco.
- d) ser feita apenas com peroá, robalo ou badejo.
- e) não levar o azeite de dendê nem leite de coco.

46. Segundo Emmanuel Bassoleil, no livro *Os sabores da Borgonha* (2007), a tradição gastronômica da Borgonha é tão forte que se tornou seu lema turístico. O chef francês radicado no Brasil afirma que:

- a) a clássica combinação da mostarda de Dijon é somente com aves.
- b) a principal bebida produzida na região da Borgonha é o conhaque.
- c) o *Boeuf Bourguignon*, a mostarda de Dijon e o escargot são especialidades típicas da Borgonha.
- d) pratos à provençal, como *Ratatouille* e *Bouillabaisse* são típicos da região da Borgonha.
- e) *Camembert*, *Brie* e *Roquefort* são os queijos da Borgonha mais reconhecidos internacionalmente.

47. Paul Bocuse, no livro *A Cozinha de Paul Bocuse* (2005), diz que os *hors d'oeuvre* compõem o início de um menu de almoço, mencionando que as opções de *hors d'oeuvre* quentes são de preferência para o jantar. Qual das alternativas a seguir possui **EXCLUSIVAMENTE** opções de *hors d'oeuvre*:

- a) Embutidos, patê de *foie gras* e *Saint Honoré*.
- b) Canapé de anchova, *Ostras à Florentina* e *Cassoulet*.
- c) *Suflê* de queijos, *Quiche de cogumelos* e *Coq au vin*.
- d) *Quiche Lorraine*, *Vol-au-vent de camarão* e *Macarrons*.
- e) *Croquetes de mariscos*, *Salada Niçoise* e *patê de Roquefort*.

48. Segundo Pills e Pallmer (2013), a cozinha é uma das formas mais importantes de expressão cultural, que contempla também a ordem de uma refeição. Na Itália, a sequência da refeição segue a ordem: antepasto, primeiro prato, segundo prato, guarnição, queijo e sobremesa. Podem ser considerados como primeiro prato (*primo piatto*):

- a) *Gnocchi alla romana*, salada siciliana e *carpaccio*.
- b) *Spaguetti alla norma*, risoto de camarão e polenta com vôngole.
- c) Alcachofra à moda judaica, salada caprese e risoto de aspargo.
- d) *Vitello tonnato*, *arancini* e *tortellini alla bolognese*.
- e) *Gnocchi* de abóbora, *braciola* e sopa de grão de bico.

49. *Agnolotti*, *ave maria* e *bucatini* são, respectivamente (KUCHER; REIS, 2019, p. 142):

- a) Massas recheada, curta e longa.
- b) Massas recheada, curta e recheada.
- c) Massas longa, curta e recheada.
- d) Massas longa, curta e longa.
- e) Massas longas.

50. Pills e Pallmer (2013, p.408) relatam que: “durante séculos, o queijo constituiu uma das partes mais importantes da refeição no interior da Itália”. Relacione a Coluna 1 à Coluna 2, associando os queijos às suas descrições:

COLUNA 1

COLUNA 2

1. *Parmigiano-reggiano*

() queijo de *pasta filata* (massa filada), moldado em forma de cabaça. Possui sabor adocicado e intenso.

2. *Mascarpone*

() queijo elaborado a partir do leite de ovelha, possui diversas variações a depender da região.

3. *Gorgonzola*

() um dos queijos italianos mais famosos do mundo, ele é curado em diferentes graus de maturação e é originário da região da *Emilia-Romagna*.

4. *Pecorino*

() feito de creme de leite envelhecido, desnatado durante o processo de fabricação do queijo.

5. *Caciocavallo*

() feito com leite de vaca infundido com culturas de fungos. Pode ser picante ou doce.

A ordem **CORRETA** de preenchimento dos parênteses, de cima para baixo, é:

a) 5, 1, 3, 4, 2.

b) 4, 1, 5, 2, 3.

c) 4, 5, 1, 3, 2.

d) 1, 4, 2, 5, 3.

e) 5, 4, 1, 2, 3.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
REITORIA
Avenida Rio Branco, 50 – Santa Lúcia – 29056-255 – Vitória – ES
27 3357-7500

CONCURSO PÚBLICO

Edital nº 01/2023

Folha de Resposta (Rascunho)

Questão	Resposta								
01		11		21		31		41	
02		12		22		32		42	
03		13		23		33		43	
04		14		24		34		44	
05		15		25		35		45	
06		16		26		36		46	
07		17		27		37		47	
08		18		28		38		48	
09		19		29		39		49	
10		20		30		40		50	