

-- CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS --

Acerca de biodiversidade e patrimônio alimentar, julgue os itens que se seguem.

- 76** Em um projeto de valorização de castanha-de-baru no cerrado, a melhor estratégia para ampliar o consumo e agregar valor ao produto é resgatar receitas tradicionais de comunidades locais, sendo prescindíveis formulações inovadoras que atendam às demandas do mercado gastronômico contemporâneo.
- 77** No preparo de produtos gastronômicos inovadores embasados na biodiversidade, é aceitável substituir ingredientes nativos menos conhecidos por equivalentes importados mais acessíveis, desde que sua composição química seja similar.
- 78** Ao desenvolver projetos de valorização da biodiversidade alimentar brasileira, não é necessário considerar a composição nutricional de ingredientes nativos, mas apenas o seu papel na cultura alimentar local e a sua disponibilidade sazonal.

No que se refere a ingredientes e alimentos tradicionais e não tradicionais, e à produção agrícola local/regional, julgue os itens a seguir.

- 79** Alimentos não tradicionais são provenientes de espécies subutilizadas ou negligenciadas que devem ser exóticas, apresentando potencial de aproveitamento em sistemas agrícolas locais.
- 80** Durante o desenvolvimento de novas formas de processamento de ingredientes, para que sua identidade original não seja descaracterizada, basta garantir o equilíbrio de atributos sensoriais, a integridade nutricional e o respeito ao valor cultural do alimento, sem a necessidade de assegurar a valorização e a aceitação no mercado desses ingredientes tradicionais agora adaptados.
- 81** O uso de ingredientes regionais na gastronomia pode impulsionar o desenvolvimento socioeconômico local, promovendo a valorização de pequenos produtores e a diversificação da produção agrícola.

No que concerne a métodos e técnicas de preparações gastronômicas tradicionais e contemporâneas, julgue os itens subsequentes.

- 82** No processo de maturação de queijos artesanais brasileiros, para garantir características desejáveis e, ao mesmo tempo, segurança microbiológica e estabilidade do produto, avaliam-se interação entre microbiota autóctone, tempo de cura e condições ambientais. Para isso, é necessário controle rigoroso de variáveis como atividade de água, temperatura e desenvolvimento enzimático ao longo do tempo.
- 83** A cocção lenta é um método culinário tradicionalmente utilizado em várias culturas, tendo sido incorporado a abordagens contemporâneas, como o *sous-vide*. O *braisage* (braseado), a *cozitura* a fogo baixo e o *slow cooking* são exemplos históricos desse conceito.
- 84** Técnicas de fermentação e envelhecimento controlado podem aprimorar preparações gastronômicas contemporâneas, resultando em perfis sensoriais complexos, como a intensificação do umami, o desenvolvimento de notas caramelizadas e a amplificação de compostos voláteis aromáticos.
- 85** O uso de equipamentos modernos, como fornos combinados e ultrassom, inviabiliza a aplicação de técnicas tradicionais na gastronomia profissional.

Em relação a novos ingredientes e técnicas para uso no desenvolvimento de produtos gastronômicos a partir da biodiversidade, julgue os próximos itens.

- 86** A aplicação de técnicas de gastronomia molecular, como esferificação ou gelificação, permite manipular substâncias bioativas de maneira controlada, potencializando suas características sensoriais e funcionais sem prejudicar suas propriedades originais.
- 87** Técnicas de extração (maceração, decocção e infusão) e de concentração de compostos bioativos de plantas nativas podem ser usadas para criar novos ingredientes gastronômicos, resultando em produtos com alta concentração de fitoquímicos e alto potencial de agregar valor nutricional e funcional a alimentos.
- 88** No contexto gastronômico, utilizam-se nanopartículas lipídicas para aprimorar a solubilização de compostos hidrofóbicos, viabilizando, por exemplo, a incorporação de óleos essenciais em preparações aquosas, sem comprometer a estabilidade sensorial do produto final e garantindo a liberação mais controlada de aromas e sabores durante a degustação.
- 89** Proteínas alternativas, como as derivadas de microalgas, têm sido cada vez mais exploradas na gastronomia devido às suas propriedades funcionais e tecnológicas. Além de seu valor nutricional, microalgas, como a *Chlorella*, apresentam alta biodisponibilidade de aminoácidos essenciais, capacidade emulsificante e características que contribuem para uma complexidade sensorial, tornando-se ingredientes versáteis para diversas aplicações culinárias.

A respeito de selos, signos distintivos e certificações de agregação de valor a produtos gastronômicos, julgue os itens que se seguem.

- 90** A certificação pode aumentar o valor comercial de produtos gastronômicos, mas também impõe desafios, tais como custos adicionais de conformidade e de auditoria.
- 91** No processo de implementação de selo de produto gastronômico local para ingrediente tradicional regional, o método de análise sensorial e a análise de rastreabilidade da produção são critérios suficientes para garantir sua autenticidade e qualidade.
- 92** A certificação de indicação geográfica é um importante instrumento para valorizar produtos gastronômicos regionais, garantindo-lhes autenticidade e rastreabilidade.
- 93** Produtos certificados por selos de qualidade, como a denominação de origem, podem ser fabricados em qualquer local, desde que sigam rigoroso padrão técnico.

Julgue os itens seguintes, com respeito a técnicas de produção e de conservação de alimentos e de bebidas fermentadas para uso em elaborações gastronômicas.

- 94** O processo de envelhecimento de bebidas fermentadas, como vinhos e cervejas, deve ser feito em barris de madeira, uma vez que essa técnica é a única capaz de desenvolver complexidade sensorial, tornando-se essencial para a produção de bebidas *gourmet*.
- 95** A fermentação láctica é amplamente utilizada na conservação de vegetais, como chucrute e *kimchi*, prolongando sua vida útil, sem modificar seu perfil sensorial.
- 96** Não é recomendado o uso de aditivos artificiais para acelerar processos de fermentação em ambientes controlados, a exemplo da fermentação de pães e bebidas alcoólicas, pois pode interferir nas propriedades sensoriais e na autenticidade do produto final.
- 97** Em projeto de pesquisa gastronômica sobre molho fermentado à base de tucupi e pimentas amazônicas para aplicação em pratos contemporâneos, a fim de evitar variações na acidez e no perfil sensorial entre diferentes lotes do produto e garantir sua padronização e segurança microbiológica, é necessário monitorar rigorosamente parâmetros como temperatura, pH e atividade de água ao longo do processo fermentativo.

Acerca da política nacional de alimentação e nutrição, julgue os itens seguintes.

- 98** Os indicadores de saúde e nutrição refletem as desigualdades de renda e raça que ainda persistem no país: mulheres negras e de baixa renda apresentam maiores percentuais de doenças crônicas quando comparadas a mulheres da mesma idade, brancas e de renda mais alta; entre os homens, a obesidade está mais presente nos de renda mais alta, embora cresça em todos os estratos.
- 99** O excesso de peso — que compreende pessoas com IMC acima de 20 — é considerado, atualmente, um dos maiores problemas de saúde pública, afetando todas as faixas etárias.
- 100** O aumento do consumo de alimentos ultraprocessados e o consumo excessivo de nutrientes, como sódio, gorduras e açúcar, têm relação direta com o aumento de doenças crônicas como a obesidade, a diabetes e a hipertensão, entre outras.

Com referência a selos, signos e certificações de agregação de valor a produtos gastronômicos, julgue os itens que se seguem.

- 101** Os selos de inspeção governamental indicam a produção e as condições sanitárias de produtos de origem animal e vegetal, abrangem um território e compreendem os Serviços de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) e Municipal (SIM).
- 102** A marca de certificação atesta a conformidade de um produto ou serviço com determinadas normas ou especificações técnicas e é registrável apenas por pessoa sem interesse comercial ou industrial direto no produto ou serviço a ser atestado.
- 103** Signos distintivos e marcas são nomes ou elementos gráficos utilizados pelas indústrias de alimentos que distinguem produtos ou serviços por sua origem, qualidade, fabricante ou outra característica própria, agregam valores e são sinônimos de garantia de qualidade.
- 104** As marcas de certificação utilizadas em produtos de gastronomia indicam a conformidade desses produtos com determinadas normas e padrões específicos, trazendo distinção a tais produtos.
- 105** A denominação de origem é o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos, agregando valor ao produto gastronômico.

- 106** Uma potencial indicação geográfica (IG) é reconhecida pela produção, fabricação ou extração do produto/serviço; essa notoriedade advém de características regionais — solo, clima, vegetação, topografia — e(ou) da tradição, história e saber-fazer dos produtores, sendo todos os produtos passíveis de receber IG.

Julgue os próximos itens, relativos a sistemas agrícolas tradicionais e técnicas de produção de alimentos e bebidas fermentadas.

- 107** No processo de fermentação de todos os iogurtes, o produto final conta com uma quantidade significativa de lactobacilos, que o torna um alimento funcional e de grande aplicabilidade na gastronomia.
- 108** Os sistemas agrícolas tradicionais são sistemas de produção em que elementos culturais, históricos, socioeconômicos e ecológicos formam um conjunto de saberes, práticas e técnicas produtivas resilientes e sustentáveis, constituindo cenários característicos, manejados por povos e comunidades tradicionais.
- 109** O vinho, obtido pela fermentação alcoólica, também pode dar origem a diferentes vinagres, por meio da fermentação acética do mosto resultante do processamento da uva. Os vinagres obtidos do mosto cozido são conhecidos como balsâmicos e os mais encorpados, misturados com caramelo, são chamados de *glazé*.
- 110** Além da importância nacional, os sistemas agrícolas tradicionais são responsáveis por combinar ecossistemas resilientes e tradição, tendo como lado negativo a falta de inovação e de biodiversidade das paisagens alimentares.

Espaço livre