

CADERNO DE QUESTÕES: ESPECIALIZAÇÃO

Nome do(a) candidato(a): _____ N° de inscrição: _____

GASTRONOMIA BRASILEIRA E GASTRONOMIA INTERNACIONAL

Prezado(a) candidato(a),

Antes de iniciar a prova, leia atentamente as instruções a seguir e aguarde a ordem do Fiscal para iniciar o Exame.

1. Este caderno contém 30 (trinta) questões em forma de teste.
2. A prova terá duração de 4 (quatro) horas.
3. Após o início do Exame, você deverá permanecer no mínimo até às 15h30min dentro da sala do Exame, podendo, ao deixar este local, levar consigo o caderno de questões.
4. Você receberá do Fiscal a Folha de Respostas Definitiva. Verifique se está em ordem e com todos os dados impressos corretamente. Caso contrário, notifique o Fiscal, imediatamente.
5. Após certificar-se de que a Folha de Respostas Definitiva é sua, assine-a com **caneta esferográfica de tinta preta ou azul** no local em que há a indicação: "ASSINATURA DO(A) CANDIDATO(A)".
6. Após o recebimento da Folha de Respostas Definitiva, não a dobre e nem a amasse, manipulando-a o mínimo possível.
7. Cada questão contém 5 (cinco) alternativas (A, B, C, D, E) das quais somente uma atende às condições do enunciado.
8. Responda a todas as questões. Para cômputo da nota, serão considerados apenas os acertos.
9. Os espaços em branco contidos neste caderno de questões poderão ser utilizados para rascunho.
10. Assinale as alternativas escolhidas na folha de Respostas Definitiva utilizando **caneta esferográfica de tinta preta ou azul**.
11. Questões com mais de uma alternativa assinalada, rasurada ou em branco serão anuladas. Portanto, ao preencher a Folha de Respostas Definitiva, faça-o cuidadosamente. Evite erros, pois a Folha de Respostas Definitiva não será substituída.
12. Preencha as quadrículas da Folha de Respostas Definitiva, com **caneta esferográfica de tinta preta ou azul** e com traço forte e cheio, conforme o exemplo a seguir

A	B	C	D	E
---	---	---	---	---
13. Quando você terminar a prova, avise o Fiscal, pois ele recolherá a Folha de Respostas Definitiva, na sua carteira. Ao término da prova, você somente poderá retirar-se da sala do Exame após entregar a sua Folha de Respostas Definitiva, devidamente assinada, ao Fiscal.
14. Enquanto o candidato estiver realizando o Exame, é terminantemente proibido utilizar equipamento eletrônico, como calculadora, telefone celular, computador, tablet, reproduzidor de áudio, máquina fotográfica, filmadora, equipamento eletrônico do tipo vestível (como smartwatch, óculos eletrônicos, ponto eletrônico), rádio comunicador ou aparelho eletrônico similar, chapéu, boné, lenço, gorro, máscara fechada que impeça a visualização do rosto, óculos escuros, corretivo líquido/fita ou quaisquer outros materiais (papéis) estranhos à prova. Quanto ao telefone celular (o(s) aparelho(s) deverá(ão) permanecer totalmente desligado(s), durante o exame, inclusive sem a possibilidade de emissão de alarmes sonoros ou não, nas dependências do prédio onde o Exame será realizado).
15. Será desclassificado do Processo Seletivo-Vestibulinho, do 1º semestre de 2026, o candidato que:
 - realizar a prova sem apresentar um dos documentos de identidade originais exigidos ou não atender o previsto nos §§5º e 6º do artigo 25 da Portaria CEETEPS-GDS que regulamenta o Processo Seletivo– Vestibulinho;
 - não apresentar um dos documentos de identidade originais exigidos ou não atender o previsto nos §§5º e 6º do artigo 25 da Portaria CEETEPS-GDS que regulamenta o Processo Seletivo–Vestibulinho;
 - retirar-se da sala de provas sem autorização do Fiscal, com ou sem o caderno de questões e/ou a Folha de Respostas Definitiva;
 - utilizar-se ou tentar utilizar qualquer tipo de equipamento eletrônico, de comunicação e/ou de livros, notas, impressos apontamentos durante a realização do Exame;
 - retirar-se do prédio em definitivo, antes de decorridas duas horas do início do Exame, por qualquer motivo;
 - perturbar, de qualquer modo, a ordem no local de aplicação das provas, incorrendo em comportamento indevido durante a realização do Exame;
 - retirar-se da sala de provas com a Folha de Respostas Definitiva;
 - utilizar ou tentar utilizar meio fraudulento em benefício próprio ou de terceiros, em qualquer etapa do Exame;
 - não atender as orientações da equipe de aplicação durante a realização do Exame;
 - realizar ou tentar realizar qualquer espécie de consulta ou comunicar-se e/ou tentar comunicar-se com outros candidatos durante o período das provas;
 - realizar a prova fora do local determinado pela Etec/Extensão de Etec (Classe descentralizada);

BOA PROVA!

Gabarito oficial

Classificação Geral

Divulgação a partir das 15h do dia **03/12/2025**, no site **vestibulinho.etec.sp.gov.br**

Divulgação a partir das 15h do dia **15/01/2026**, no site **vestibulinho.etec.sp.gov.br**

| Questão 01

Assinale a alternativa correta, que apresenta o nome do fruto da Amazônia, que é conhecido por sua cor roxa intensa; constitui a base de uma bebida energética e de um creme servido com farinha de tapioca e peixe ou carne, que é consumido por povos como os Yanomami e Munduruku.

- (A) Buriti.
- (B) Açaí.
- (C) Cupuaçu.
- (D) Guaraná.
- (E) Jambu.

| Questão 02

Assinale a alternativa correta, que apresenta a base da alimentação de muitos povos indígenas brasileiros, a partir da qual são feitos pratos como a beiju e a farinha.

- (A) Feijão.
- (B) Milho.
- (C) Batata.
- (D) Mandioca.
- (E) Arroz.

| Questão 03

O tucupi é o líquido extraído de um alimento, que é conhecido por ser tóxico em seu estado natural e se tornar comestível após um processo de fervura.

Assinale a alternativa correta, que apresenta o nome desse alimento.

- (A) Cará.
- (B) Mandioca-mansa.
- (C) Mandioca-brava.
- (D) Abóbora.
- (E) Milho.

| Questão 04

O beiju é um alimento plano e circular, semelhante a uma panqueca, feito a partir da goma de mandioca.

Assinale a alternativa correta, que apresenta a característica que permite diferenciar o beiju de outros alimentos, como a tapioca, apesar de serem feitos do mesmo ingrediente.

- (A) A adição de peixe seco e pimenta na massa.
- (B) A cor mais escura devido a adição de especiarias.
- (C) A adição de leite de coco e frutas.
- (D) A consistência mais espessa e o cozimento em forno de barro.
- (E) A consistência mais lisa e fina e o cozimento em cuscuzeira.

| Questão 05

Qual é o nome da técnica de conservação e preparo de alimentos, como peixes e carnes, que é utilizada pelos povos indígenas ao expor o alimento à fumaça do fogo, o que prolonga sua durabilidade e confere um sabor distinto?

- (A) Enlatamento.
- (B) Defumação.
- (C) Salga.
- (D) Desidratação.
- (E) Fermentação.

| Questão 06

Além da mandioca, qual outro tubérculo é amplamente utilizado na culinária de povos indígenas do Brasil, servindo como base para farinhas e ensopados?

- (A) Cará/Inhame.
- (B) Cenoura.
- (C) Beterraba.
- (D) Batata-doce.
- (E) Rabanete.

| Questão 07

Qual é a função do “urucum” na culinária indígena, além de sua utilização em rituais e pinturas corporais?

- (A) Conservar alimentos, como sal.
- (B) Produzir óleo comestível.
- (C) Servir como adoçante natural.
- (D) Aromatizar chás e bebidas.
- (E) Agir como corante e tempero.

| Questão 08

O “Tacacá” é uma sopa quente e picante, popular na Amazônia e com origem indígena. Quais são seus ingredientes principais?

- (A) Caldo de galinha, urucum e milho.
- (B) Caldo de feijão, camarão e pimenta.
- (C) Tucupi, goma de tapioca, jambu e pimenta-de-cheiro.
- (D) Leite de castanha, peixe e pimenta-de-macaco.
- (E) Caldo de mandioca, carne de caça e coentro.

| Questão 09

A higienização correta das mãos é uma das medidas mais importantes na prevenção de contaminações.

Assinale a alternativa correta, que indica a situação na qual a higienização das mãos é obrigatória.

- (A) Apenas ao final da jornada de trabalho.
- (B) Somente quando houver contato direto com alimentos crus.
- (C) Antes de iniciar as atividades e após qualquer interrupção.
- (D) Apenas se as mãos estiverem visivelmente sujas.
- (E) Somente antes de manipular alimentos prontos para o consumo.

| Questão 10

De acordo com a Portaria 2619/11, os alimentos prontos para consumo devem ser mantidos

- (A) Em temperatura ambiente por até 6 horas.
- (B) Em temperaturas superiores a 60°C, por no máximo 6 horas.
- (C) Em temperaturas abaixo de 10°C, por até 12 horas.
- (D) Em qualquer temperatura, desde que embalados e protegidos.
- (E) Em temperaturas entre 40°C e 50°C, por até 4 horas.

| Questão 11

A Portaria 2619/11 determina que os manipuladores de alimentos devem

- (A) Usar uniformes com bolsos acima da cintura para guardar utensílios.
- (B) Utilizar adornos como anéis e pulseiras apenas em eventos especiais.
- (C) Higienizar as mãos apenas antes de iniciar o trabalho.
- (D) Manter unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base.
- (E) Utilizar máscaras obrigatoriamente durante todo o preparo dos alimentos.

| Questão 12

O arroz carreteiro é um prato típico do Sul do Brasil.

Assinale a alternativa correta, sobre a origem e preparo desse prato.

- (A) Surgiu como prato indígena e é feito com arroz e peixe seco.
- (B) É uma receita portuguesa feita com arroz e frutos do mar.
- (C) Foi criado por tropeiros e é preparado com arroz, carne seca e temperos.
- (D) É uma iguaria africana feita com arroz e feijão preto.
- (E) É um prato contemporâneo feito com arroz integral e legumes.

| Questão 13

O barreado é um prato típico do estado do Paraná, tradicionalmente, servido durante festas populares.

Assinale a alternativa correta, sobre a técnica de preparo desse prato.

- (A) É feito em panela de ferro, com cozimento rápido e uso de carnes grelhadas.
- (B) Utiliza carnes brancas e é preparado em forno a lenha por cerca de 1 hora.
- (C) É cozido lentamente em panela de barro vedada com farinha, mantendo o vapor e os sabores concentrados.
- (D) É preparado com frutos do mar e servido com pirão de peixe.
- (E) É assado em churrasqueira e servido com farofa de milho.

| Questão 14

O “muqueca” (ou moqueca, de origem indígena) era um método de preparo de alimentos.

Assinale a alternativa correta, que apresenta a técnica original de preparo desse alimento, antes da adaptação com panelas e outros ingredientes.

- (A) O alimento era envolto em folhas e cozido no vapor ou em brasas, sem a adição de líquidos.
- (B) Cozimento de peixe ou carne em água fervente com vegetais.
- (C) Assado de peixe ou carne em uma grelha de madeira sobre as brasas.
- (D) Cozimento de alimentos em uma panela de barro.
- (E) Cozimento de peixe em uma chapa de pedra aquecida.

| Questão 15

O Sarapatel é um prato que utiliza miúdos de porco ou carneiro. Em qual das regiões ele é mais popular?

- (A) Nordeste.
- (B) Norte.
- (C) Sul.
- (D) Centro-Oeste.
- (E) Sudeste.

| Questão 16

Qual é o principal ingrediente do acarajé, uma iguaria baiana de origem africana?

- (A) Arroz.
- (B) Farinha de trigo.
- (C) Feijão-fradinho.
- (D) Milho.
- (E) Farinha de mandioca.

| Questão 17

Qual dos seguintes ingredientes é o principal responsável pela coloração alaranjada e pelo sabor característico da moqueca baiana?

- (A) Leite de coco.
- (B) Colorau.
- (C) Azeite de oliva.
- (D) Azeite de dendê.
- (E) Urucum.

| Questão 18

O Açaí, tradicionalmente consumido no Pará e em outras partes da região Norte, é mais comumente servido com qual acompanhamento?

- (A) Mel e aveia.
- (B) Creme de cupuaçu e castanhas.
- (C) Guaraná e granola.
- (D) Farinha d'água e peixe frito.
- (E) Leite em pó e frutas.

| Questão 19

Qual das seguintes iguarias é um sanduíche típico da região Norte, recheado com carne de sol e queijo coalho?

- (A) Maniçoba.
- (B) Cuscuz.
- (C) Tapioca.
- (D) Baião de Dois.
- (E) X-Caboquinho.

| Questão 20

Bolo de Rolo, patrimônio cultural imaterial de Pernambuco, é conhecido por suas camadas finas e enroladas.

Qual é o recheio tradicionalmente utilizado nesse tipo de bolo?

- (A) Brigadeiro.
- (B) Goiabada.
- (C) Marmelada.
- (D) Creme de coco.
- (E) Doce de leite.

| Questão 21

A culinária brasileira é marcada pela regionalidade.

Assinale a alternativa que associa corretamente o prato à sua região.

- (A) Moqueca baiana – Sul.
- (B) Arroz carreteiro – Norte.
- (C) Pato no tucupí – Norte.
- (D) Baião de dois – Sudeste.
- (E) Barreado - Centro-Oeste.

| Questão 22

O “caxiri” é uma bebida alcoólica fermentada, tradicionalmente feita de mandioca.

Qual é a característica de sua produção que a torna um símbolo de sociabilidade entre muitos povos indígenas?

- (A) O fato de ser consumida apenas durante rituais de passagem.
- (B) A mastigação da mandioca por mulheres e crianças para iniciar a fermentação, tornando-a um ato coletivo e familiar.
- (C) A utilização de um tipo raro de mandioca, encontrada apenas em áreas restritas.
- (D) O processo de fermentação que ocorre em potes de barro.
- (E) O fato de a mandioca utilizada ser plantada apenas por homens.

| Questão 23

Qual é o principal tempero utilizado na culinária maranhense, que confere uma cor alaranjada e um sabor suave e ácido a pratos como o arroz de cuxá?

- (A) Coentro.
- (B) Vinagreira.
- (C) Pimenta-de-cheiro.
- (D) Colorau (urucum).
- (E) Azeite de dendê.

| Questão 24

A buchada de bode, prato típico do sertão nordestino, é feita com qual parte do animal?

- (A) O pescoço e as patas do bode.
- (B) A pele e os ossos do bode.
- (C) O sangue do bode coagulado.
- (D) Apenas a carne do bode.
- (E) As vísceras e miúdos do bode cozidos.

| Questão 25

A maniçoba, prato paraense conhecido por sua preparação demorada, é popularmente chamada de “feijoada paraense” devido a qual de suas características?

- (A) O fato de ser servida apenas em festas e comemorações.
- (B) O uso de feijão preto e carne seca.
- (C) Sua cor escura e consistência de ensopado.
- (D) O longo tempo de cozimento para eliminar a toxicidade da folha.
- (E) A combinação de diferentes tipos de carnes de porco.

| Questão 26

Qual é a base da Paçoca de carne de sol, um prato muito popular no Nordeste?

- (A) Farinha de milho.
- (B) Cuscuz e carne seca.
- (C) Batata-doce e carne de panela.
- (D) Carne moída.
- (E) Farinha de mandioca e carne de sol.

| Questão 27

Qual é a fruta amazônica conhecida por ser a base de um creme gelado e que é frequentemente confundida com o açaí, mas tem um sabor mais cítrico?

- (A) Buriti.
- (B) Graviola.
- (C) Cupuaçu.
- (D) Pupunha.
- (E) Taperebá.

| Questão 28

Qual é a técnica de preparo do churrasco mais tradicionalmente associada ao Rio Grande do Sul, onde a carne é espetada e assada em braseiro, frequentemente sem grelha?

- (A) Espetinho misto.
- (B) Costela no bafo
- (C) Churrasco no espeto de chão (ou Costela Fogo de Chão).
- (D) Churrasco na parrilla uruguaia.
- (E) Assado de tira.

| Questão 29

Qual é o fruto da Araucária, muito consumido no inverno da região Sul, sendo a base para pratos como o entrevero e servido cozido ou assado?

- (A) Jiló.
- (B) Maracujá-do-mato.
- (C) Jabuticaba.
- (D) Pequi.
- (E) Pinhão.

| Questão 30

Qual é o bolo ou pão doce de origem alemã, muito popular no Sul do Brasil (especialmente no Rio Grande do Sul e Santa Catarina) e frequentemente coberto com farofa (streusel)?

- (A) Pudim de pão.
- (B) Ambrosia.
- (C) Cuca (ou Kuchen).
- (D) Sonho (Berliner).
- (E) Orelha de gato (Cueca virada).

FOLHA DE RESPOSTAS INTERMEDIÁRIAS

Prezado(a) candidato(a),

1. Responda a todas as questões contidas neste caderno e, se desejar, transcreva as alternativas assinaladas para esta Folha de Respostas Intermediária.
2. Não deixe questões em branco.
3. Marque com cuidado e assinale apenas uma resposta para cada questão.
4. **Transcreva todas as alternativas para a Folha de Respostas Definitiva, utilizando caneta esferográfica de tinta preta ou azul, conforme o modelo a seguir:**

☐ A ☐ B ☐ C ☐ D ☐ E

PROVA (30 RESPOSTAS)

RESPOSTAS de 01 a 10

01	☐ A	☐ B	☐ C	☐ D	☐ E
02	☐ A	☐ B	☐ C	☐ D	☐ E
03	☐ A	☐ B	☐ C	☐ D	☐ E
04	☐ A	☐ B	☐ C	☐ D	☐ E
05	☐ A	☐ B	☐ C	☐ D	☐ E
06	☐ A	☐ B	☐ C	☐ D	☐ E
07	☐ A	☐ B	☐ C	☐ D	☐ E
08	☐ A	☐ B	☐ C	☐ D	☐ E
09	☐ A	☐ B	☐ C	☐ D	☐ E
10	☐ A	☐ B	☐ C	☐ D	☐ E

RESPOSTAS de 11 a 20

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

RESPOSTAS de 21 a 30

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