

1. Com relação ao setor que representa a atividade turística, é correto afirmar que o turismo
 - a) é uma atividade do setor primário na economia, porque sua atividade está somente na agricultura.
 - b) é uma atividade representativa do setor secundário na economia, porque sua atividade é conhecida como “uma indústria sem chaminé”, que não polui.
 - c) é uma atividade do setor terciário na economia, porque sua atividade é representada pelo setor de serviços.
 - d) é uma atividade que conceitualmente não pertence à economia, uma vez que sua função na sociedade global não é identificada.

2. No turismo, algumas características identificam sua estrutura organizacional, conforme apresenta Beni (2003) na obra Análise Estrutural do Turismo. Em relação a sua estrutura, é **INCORRETO** afirmar que
 - a) uma das características identificadas em sua estrutura representativa é a interatividade dos subsistemas que o compõem.
 - b) uma das principais características do turismo é ser representado por um sistema híbrido, sujeito às variações globais.
 - c) o turismo é representado por um sistema fechado, rígido e que não é influenciado por fatores externos globais como a política e a economia mundial.
 - d) os atores sociais necessários para que o turismo tenha apoio e se desenvolva nos municípios são o poder público, a iniciativa privada e a comunidade local.

3. Para que o turismo seja de fato efetivado é necessário que se identifiquem alguns elementos capazes de nortear e gerar um fluxo turístico significativo. Para tanto, considere as afirmativas abaixo:
 - I. A matéria-prima do turismo é formada somente pelo elemento atrativo natural, e dele decorrerá todo o fluxo necessário para o desenvolvimento do turismo.
 - II. A matéria-prima do turismo pode ser definida como o conjunto de atrativos naturais e culturais disponíveis na natureza e na sociedade local.
 - III. A oferta turística é formada pela soma da matéria-prima, instalações e serviços, conjunto esse que dá consistência ao consumo desse serviço.Está(ão) correta(s) apenas a(s) afirmativa(s)
 - a) III.
 - b) II.
 - c) I.
 - d) II e III.

4. Com relação às siglas que identificam os setores representativos do “trade” turístico, é correto afirmar que
 - a) A & B representa o setor de Alimentos e Bebidas.
 - b) ABAV representa a Associação Brasileira de Agência de Viagens e Entretenimento.
 - c) EMBRATUR representa atualmente a Empresa Brasileira de Turismo.
 - d) ABIH significa Associação Brasileira de Indústria de Hospitais e Hotéis.

5. Nos restaurantes, as responsabilidades na prestação dos serviços são distribuídas conforme os cargos e as funções específicas dos prestadores de serviço. Dessa forma, é correto afirmar que
 - a) o *maître* é responsável por efetuar o planejamento dos cardápios.
 - b) o garçom realiza o serviço de bar, prepara os *drinks* e repassa os pedidos dos clientes ao chefe de fila.
 - c) o auxiliar do garçom, que tem a função de retirar as louças da sala de atendimento para a cozinha, denomina-se chefe de fila.
 - d) o *sommelier* é o responsável pelo serviço de vinhos e licores no restaurante.

6. Com relação ao serviço de *mise en place* nos restaurantes, é correto afirmar que a
- mise en place* de mesa sempre acontecerá após a chegada do cliente no restaurante.
 - mise en place* é uma expressão francesa que significa arrumação e colocação em ordem dos utensílios e materiais do restaurante.
 - mise en place* de sala no restaurante não varia de acordo com o tipo de serviço que o restaurante oferece.
 - mise en place* do serviço à inglesa direto utiliza o *gueridón*, uma espécie de mesa auxiliar fixa.

7. Leia as seguintes afirmativas:

- Na cozinha dos restaurantes, alguns dos principais documentos existentes são comanda, ordem de serviços; requisição/devolução de mercadorias; memorando interno; transferência interna de materiais; ficha técnica de pratos; relatório de material estocado e perdas.
- Alguns processos físicos e químicos que conservam os alimentos são refrigeração, congelamento, esterilização, pasteurização, desidratação, dissecação, salgadura e defumação.
- O uso de produtos congelados requer a seguinte precaução: recongelamento imediato dos produtos que foram descongelados para a produção alimentar em que o descongelamento pode ser feito à temperatura ambiente, fora da resfrição ou do forno de micro-ondas.

Está(ão) correta(s) a(s) afirmativa(s)

- I, II e III.
- II apenas.
- I e II apenas.
- III apenas.

8. Nos restaurantes tradicionais, desde a compra do alimento até sua finalização para o consumo, são necessários alguns procedimentos. É correto afirmar que os procedimentos

- condizem com o fator de correção do alimento e a apresentação das iguarias no prato.
- são as regras culinárias, conforme Castelli (2003) e que podem ser resumidas em operações preliminares, métodos de cocção e apresentação das iguarias.
- são identificados no método de cocção dos alimentos.
- são identificados a partir da preparação dos fundos na gastronomia se divide em preparação de *roux*, *salmoura* e aromáticos.

9. Considere as afirmativas abaixo, em que são apresentadas definições técnicas de alguns termos:

- À la carte*: o cliente escolhe seu prato num cardápio com algumas opções de pratos. Depois da escolha, o pedido é encaminhado à cozinha e o prato é preparado.
- Buffet*: móvel ou aparador sobre o qual são colocadas as comidas. Ele pode ser: mesa, carrinho ou balcão térmico. Além disso, o *Buffet* pode representar um tipo de serviço de alimentação.
- Table d'hôte*: os comensais escolhem cardápios já determinados compostos por entrada, prato principal, sobremesa (individual). As travessas com as iguarias são dispostas sobre a mesa para que os comensais se sirvam.

Está(ão) correta(s) a(s) afirmativa(s)

- III apenas.
- II apenas.
- I e II apenas.
- I, II e III.

10. No setor de alimentos e bebidas, a ficha técnica é indispensável para garantir a padronização dos procedimentos. É correto afirmar que a ficha técnica
- identifica a disposição das mesas de restaurante para que o garçom tenha padronização de atendimento.
 - identifica como deverá ser o *mise en place* do restaurante, principalmente, na sala de serviços.
 - descreve todos os ingredientes que entram na composição do prato, com as quantidades bem definidas, garantindo a sua qualidade padrão.
 - descreve somente os ingredientes que compõem o prato e está em desuso porque não identifica a quantidade e o número de porções.

11. Observe as assertivas a seguir, atribuindo a cada sentença um **V** se a assertiva for Verdadeira ou um **F** se a assertiva for Falsa.

- O mercado turístico representa a relação entre oferta e demanda na esfera mercadológica.
- A demanda turística é a quantidade de produtos turísticos adquiridos (real) ou que podem ser adquiridos (potencial) por um certo público, a um certo preço e em determinado tempo com o objetivo de satisfazer algumas necessidades.
- O produto turístico não representa o resultado final dos equipamentos e serviços agregados aos recursos; resultado esse capaz de satisfazer a demanda específica, pela qual jamais poderá ser adquirido ou usufruído.
- No desenvolvimento do turismo é necessário observar a teia de relações sociais, a estrutura institucional local, a migração e as consequências da sazonalidade regional na dinâmica e nas potencialidades do destino turístico, as políticas de investimento e a geração de emprego e renda.

A sequência correta, de cima para baixo, é

- V – F – F – F.
- F – V – F – F.
- V – V – F – V.
- F – F – F – V.

12. Considere as afirmativas abaixo:

- Alguns fatores determinantes para atrair turistas são segurança, hospitalidade, diferencial nos atrativos, cidade limpa e organizada, equipamentos e serviços turísticos reais.
- A força de atratividade turística dos destinos pode ser definida na obra *Análise Estrutural do Turismo* de acordo com a seguinte hierarquia: I, que estimula fluxos turísticos locais; II, locais e regionais; III, nacionais e IV, nacionais e internacionais.
- Os efeitos do turismo podem ser sentidos na economia de forma direta, indireta e induzida, atingindo postos de combustíveis, farmácias, hotéis, bares, restaurantes, eventos, entre outros.

Está(ão) correta(s) a(s) afirmativa(s)

- I, II e III.
- III apenas.
- II apenas.
- I e II apenas.

13. A contextualização da atividade turística na globalização permite que se identifique as principais empresas representativas do setor que são:
- Os meios de hospedagem, agenciamento de viagens, alimentação e entretenimento.
 - Os transportes, os meios de hospedagem e o setor de agenciamento.
 - Os meios de hospedagem, agenciamento de viagens, transportes, organizadoras de eventos, alimentação e entretenimento.
 - As agências de viagens e turismo, as organizadoras de eventos e a indústria do lazer e entretenimento.

14. Considere as sentenças abaixo no que diz respeito a classificação dos serviços de restauração conforme Castelli (2003).

- Com relação à classificação de restaurantes, o autor considera a classificação por categorias: representada por símbolos (garfos); por tipo de serviços e por tamanho: pequeno, médio e grande.
- O autor explica que cada unidade de neo-restauração possui características bem-específicas quanto à decoração, aos tipos de cardápios, à modalidade de serviços, à localização e aos preços.
- A classificação por tipo de serviços, segundo o autor, inclui: *self service*; à francesa, à inglesa, *table d'hôte*, empratado, à americana e à brasileira.

Está(ão) correta(s) a(s) afirmativa(s)

- I e II apenas.
- III apenas.
- I, II e III.
- I e III apenas.

15. Conforme Powers e Barrows (2004), é correto afirmar que

- os serviços de alimentação podem ser divididos em mercado de refeições clássicas e *fast food*. A tendência mundial é cada vez mais aumentar o consumo de lanches rápidos.
- a parte mais dinâmica do mercado de refeições regulares é o segmento de consumo somente no local da compra, constituído das modalidades *pague e leve*, *drive-through* e entrega em domicílio.
- os restaurantes de serviços rápidos não são caracterizados por ampla distribuição, cardápios limitados, uso de mão de obra de baixa qualificação e preços competitivos.
- o mercado de refeições requintadas requer funcionários qualificados e administração dedicada. Desde 1980, esse filão vem registrando quedas de vendas, seja pela sensibilidade ao preço, saúde ou pela mudança de gostos dos consumidores.

16. Considere as afirmativas abaixo referentes à linha de frente no atendimento.

- Na linha de frente do restaurante, a preocupação é satisfazer os funcionários da empresa, com ênfase no seu bem-estar e conforto durante sua refeição.
- As principais tarefas da linha de frente são produção de comida, padronização de receitas, garantia de qualidade dos alimentos preparados e limpeza dos equipamentos de cozinha.
- Na linha de frente de um restaurante, é preciso ter a responsabilidade de satisfazer o cliente, adequar o tipo de serviço oferecido ao público-alvo, evidenciar a hospitalidade e comprometer-se eticamente com a empresa.

Está(ão) **INCORRETA(s)** a(s) afirmativa(s)

- I, II e III.
- III apenas.
- II apenas.
- I e II apenas.

Leia o trecho a seguir para responder à questão 17.

“O turismo inegavelmente está ligado a um crescimento econômico e a uma mudança social. (...) Suas imperfeições são inegáveis e inerentes a todo produto em fase inicial de elaboração” (BENI, 2006:44).

17. O que deve ser feito para minimizar os custos sociais e maximizar os benefícios econômicos do turismo nos destinos?
- Deve-se incentivar o desenvolvimento do turismo em todos os destinos que desejarem, pois todos os lugares são turísticos, independente de possuírem atrativos.
 - Deve-se criar novos espaços de entretenimento e lazer nos municípios, com o intuito de fazer o turista visitá-los, usufruir sem barreiras, efetuando gastos diversos, podendo os empreendimentos com isso, obter mais rendimentos, não importando os impactos gerados.
 - Deve-se incentivar o turismo em todos os âmbitos, uma vez que, não existe forma de minimizar os custos decorrentes de sua prática.
 - Deve-se reconhecer os efeitos do turismo, tanto negativos como positivos, analisar os impactos decorrentes, a curto, médio e longo prazo e, a partir dessa análise, viabilizar ou não as práticas da atividade turística nos destinos.
18. No Brasil, as limitações para a participação da comunidade no Processo de Planejamento e Desenvolvimento do Turismo devem-se, principalmente,
- às limitações de ordem operacional, estrutural e cultural, o que não impede que a prática do turismo seja concebida a partir dos desejos da comunidade que obviamente estarão sujeitos ao desenvolvimento do setor.
 - às limitações de ordem operacional, como centralização de administração pública no turismo.
 - à comunidade local, que deverá apenas receber capacitação para a atividade de turismo que está se instalando na cidade, independente de querer ou não que o turismo faça parte da sua rotina.
 - às limitações culturais e econômica dos atores envolvidos: comunidade local e poder público.
19. Para o desenvolvimento da atividade de turismo, são necessárias algumas ferramentas que facilitam o processo, em nível de País, Estados e Municípios, identificados como instrumentos estratégicos. Como são chamados estes instrumentos?
- Projetos, diagnósticos e planilhas.
 - Programas, planilhas e planos.
 - Planos, programas e projetos.
 - Diagnósticos, programas e tabelas.
20. Com base na obra de Castelli (2003), é correto afirmar que
- Rôtisseur* é quem prepara peixes, exceto fritos e grelhados.
 - Garde-manger* é quem prepara as massas doces e salgadas.
 - Tourant* é quem prepara as sobremesas e monta o *buffet*.
 - Entremetier* é quem prepara sopas, guarnições e legumes, batatas, exceto as fritas e os farináceos.

- 21.** Nos restaurantes, os alimentos e as bebidas são apresentados aos clientes em pedidos com nomenclaturas específicas, bem como as responsabilidades no atendimento, conforme for o produto solicitado. O que é correto fazer para a apresentação dos pratos confeccionados na cozinha?
- a) Disponibilizar o cardápio ao cliente para a apresentação dos vinhos oferecidos no estabelecimento.
 - b) Apresentar o cardápio (menu) que é composto por todas as opções de pratos oferecidas no estabelecimento para alimentação.
 - c) Apresentar a carta de alimentos, que serve para apresentação das cervejas, refrigerantes, sucos, licores, coquetéis.
 - d) Disponibilizar a carta de alimentos e vinhos (Menu) ao cliente, para sua escolha em geral.
- 22.** Ao pensarmos na complexidade da natureza compósita do turismo, na qual seus impactos podem ser sentidos em diversos ambientes, sejam eles de ordem social, econômica, política, tecnológica, ambiental ou outra, vale considerar as afirmativas abaixo:
- I. Por ser identificado como uma atividade flexível, o turismo está sempre sujeito às variáveis internas e externas de seu sistema, bem como às oportunidades e às ameaças globais, sendo impactado negativamente, por exemplo, por pandemias, epidemias e terrorismo.
 - II. Na visão de um sistema, a obra Turismo e Megatendências do Setor propõe analisar a estrutura do ambiente turístico através do chamado SISTUR - Sistema de Turismo.
 - III. O Sistema de Turismo é considerado aberto porque, ao receber influências globais, da ordem política e social, não considera as influências de conjuntura econômica e tecnológica tanto interna como externamente.
- Está(ão) correta(s) a(s) afirmativa(s)
- a) I e III apenas.
 - b) II apenas.
 - c) I, II e III.
 - d) I apenas.
- 23.** Ao reconhecer a relevância da concepção do turismo no Brasil, a partir de um modelo estrutural de fácil compreensão, quais são os conjuntos representativos do Sistema de Turismo – SISTUR proposto por Beni (2003)?
- a) Os três grandes conjuntos de representatividade são o das Relações Ambientais, o da Organização Estrutural e o das Ações Operacionais.
 - b) Os subsistemas são representados por dois grandes conjuntos: o das Relações Ambientais e o das Ações Operacionais.
 - c) O sistema não é representado pelo conjunto das Relações Ambientais, mas sim pelo conjunto das ações operacionais e de infra e super estrutura turística.
 - d) O sistema é representado somente pelo conjunto das Ações Operacionais, em que se estabelecem as relações de mercado entre a oferta do local visitado e a demanda existente.

24. Leia as assertivas a seguir, atribuindo a cada sentença um **V** se a assertiva for Verdadeira ou um **F** se a assertiva for Falsa.

- () No turismo, o efeito multiplicador gerado, a partir de sua influência na economia dos destinos visitados, deve-se, em parte, ao incremento da renda e à geração de empregos.
- () O turismo possui efeitos significativos na economia dos lugares onde a atividade se desenvolve, porém seus efeitos diretos afetam exclusivamente a demanda real, sendo que a oferta turística eventualmente receberá os efeitos gerados pelo visitante.
- () O conjunto da Organização Estrutural proposto na obra Mega Tendências do Turismo, é composto por dois grandes subsistemas: superestrutura e o da infraestrutura.
- () Os efeitos do turismo sobre a receita nacional e a geração de empregos compreendem sua contribuição econômica na formação do Produto Interno Bruto, no efeito multiplicador da economia, na geração de emprego e no orçamento geral de receitas da nação.

A sequência correta, de cima para baixo, é

- a) V – V – V – V.
- b) V – F – F – V.
- c) F – V – F – F.
- d) F – F – F – F.

25. Leia as afirmativas abaixo, no que se refere aos elementos do mercado turístico:

- I. As principais características da demanda turística são sazonalidade, elasticidade e heterogeneidade.
- II. As principais características da oferta turística são estrutura financeira rígida, instalações parcialmente utilizadas e sem elasticidade.
- III. A vocação turística do núcleo receptor (município) pode dar origem à segmentação do turismo, como por exemplo, agroturismo, ecoturismo, turismo rural, esportivo, cultural, temático e religioso.

Está(ão) correta(s) a(s) afirmativa(s)

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

26. Ao considerar a evolução da atividade turística no Brasil, atente para as afirmativas:

- I. O cenário positivo do setor de turismo, em âmbito nacional, na última década, deve-se também à criação do Ministério de Turismo em 2003, pelo Governo Federal.
- II. No espaço turístico nacional, o processo de regionalização da atividade não enfrenta dificuldades nos estados e municípios para entender, aplicar e operacionalizar as diretrizes prescritas pelo Ministério do Turismo.
- III. Os problemas enfrentados em muitos estados e municípios do Brasil para o desenvolvimento de políticas públicas de turismo são atrelados em parte à carência de recursos humanos qualificados, à fragilidade e à incapacidade institucional para a gestão do turismo.
- IV. O cenário de turismo nacional já conseguiu consolidar o processo de desenvolvimento sustentável do turismo, uma vez que há planos diretores que definem cenários de articulação de produção, de identificação de atores sociais e agentes institucionais que compreendam os impactos da atividade turística global.

Está(ão) correta(s) a(s) afirmativa(s)

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

Leia o comentário de Beni (2006).

Hoje observamos o notável crescimento do turismo interno, com predomínio da motivação de reencontro com a natureza, de caráter familiar e bem intimista, nas relações do turismo com o meio ambiente.

27. Em relação ao comentário, é correto afirmar que

- a) a sentença pode identificar o chamado turismo endógeno.
- b) a sentença pode identificar o chamado turismo urbano, de forte presença de fluxo turístico.
- c) a sentença evidencia o turismo, como de aventura e rural.
- d) a sentença evidencia que o turismo interno brasileiro encontra-se na fase de decadência.

28. No que diz respeito ao planejamento, analise as afirmativas abaixo:

- I. O planejamento estratégico no turismo deve ser utilizado em função da dinâmica do meio ambiente, da flexibilidade, da necessidade de sustentabilidade, da integração interna das empresas e da revitalização organizacional necessária do setor.
- II. O turismo brasileiro não enfrenta problemas de planejamento de sua atividade, uma vez que, desde a década de 1950, atua com visão estratégica, posicionamento mercadológico e sustentabilidade em todas as modalidades de turismo.
- III. O planejamento estratégico do turismo deve-se apoiar na participação de empresários interessados em desenvolver a atividade, priorizando somente os interesses setoriais, aceitando que sempre haverá aumento das desigualdades sociais, uma vez que o turismo não se envolve com tais problemáticas.

Está(ão) correta(s) a(s) afirmativa(s)

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

29. Com relação aos serviços de atendimento à mesa nos restaurantes, é correto afirmar que

- a) os serviços de atendimento sempre iniciam com o polimento do material na sala de serviço.
- b) o serviço de bebidas geralmente deve ser efetuado pela direita do cliente, que está sentado à espera dos serviços de mesa.
- c) o serviço de alimentos a mesa à francesa e à inglesa direto devem ser feitos pelo *barman* pela direita do cliente.
- d) os serviços de bebidas devem ser levados ao cliente, sem necessidade de auxílio da bandeja porque são individuais.

30. Quanto à conservação dos alimentos nos restaurantes, Castelli (2003) esclarece que:

- I. Uma das maneiras mais usuais de conservar os alimentos hoje é através da refrigeração ou do congelamento, não importando os prazos de validade já que a conservação evita o descarte do alimento.
- II. Ao agrupar os diferentes tipos de alimentos nas temperaturas convenientes, pode-se considerar que as frutas, por exemplo, devem estar armazenadas entre 7º e 10ºC e que os vegetais, ovos e alimentos devem ser preparados entre 4º e 7ºC.
- III. Ao agrupar os diferentes tipos de alimentos nas temperaturas convenientes, pode-se considerar que os produtos congelados devem ser armazenados a temperaturas entre -1 e 0ºC.

Está(ão) correta(s) a(s) afirmativa(s)

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

31. A África do Sul, na região conhecida como *winelands*, localizada nas proximidades da Cidade do Cabo, constitui-se como uma das grandes regiões produtoras de vinhos do mundo, especialmente quando nos referimos à exploração do enoturismo e da enogastronomia. Este país, dentre as diversas variedades de uva produzidas e processadas como vinhos e/ou derivados vínicos, tem uma casta de uvas desenvolvida localmente e considerada a casta nacional Sul-africana, com grande importância tanto para a exportação como para o turismo gastronômico. A que casta nos referimos?

- a) Cabernet.
- b) Pinotage.
- c) Tannat.
- d) Malbec.

32. Analise as assertivas a seguir:

- I. São considerados ingredientes ou alimentos sinérgicos aos vinhos: carnes de cordeiro, frutos do mar, carne de caça, alcachofra e chocolates.
- II. Entre os sabores, podemos observar ao degustar vinhos e alimentos, que o sabor salgado reforça o sabor amargo e que o sabor amargo reduz o sabor ácido ou a sensação de acidez.
- III. O verbo harmonizar, sob a ótica da enogastronomia, assume o significado da combinação de sabores, com a intenção de permitir ao comensal apreciar ao máximo a bebida e as iguarias, potencializando seus valores e qualidades.

Está(ão) correta(s) apenas a(s) afirmativa(s)

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

33. Considerando o momento de degustar vinhos em acompanhamento a refeições, com relação aos critérios de peso, de intensidade ou a interação simultânea dos dois critérios, é correto afirmar que

- a) em termos de peso, devemos servir os vinhos na seguinte sequência: 1º os vinhos mais ligeiros; 2º os vinhos de estrutura média; 3º, os vinhos mais encorpados.
- b) em termos de intensidade, devemos servir os vinhos na seguinte sequência: 1º, os vinhos envelhecidos; 2º, os vinhos mais jovens; 3º, os vinhos doces antes dos secos.
- c) em termos de peso, devemos servir os vinhos na seguinte sequência: 1º, os vinhos mais jovens; 2º, os vinhos envelhecidos; 3º, os vinhos secos antes dos doces.
- d) na interação simultânea dos dois critérios, devemos sempre servir vinhos complexos e saborosos antes de vinhos mais simples e vinhos suaves antes de vinhos secos.

34. Ao considerarmos o preconizado pela grande maioria de autores e experts em enogastronomia, se tivermos os pratos distribuídos na seguinte sequência: 1º - entradas; 2º - sopas; 3º - massas e amiláceos; 4º - peixes e frutos do mar; 5º - carnes e aves; 6º - queijos; 7º - doce ou fruta. A sequência mais comumente preconizada para os vinhos que acompanharão esses pratos são, respectivamente,
- brancos, tintos, licorosos, doces, verdes ou espumantes extra *brut*.
 - tintos, rosés, champanhes, doces, licorosos.
 - brancos, rosés, tintos, espumantes extra *brut*, licorosos.
 - brancos, rosés, tintos, doces, licorosos.
35. Quanto ao ritual do vinho, devemos levar em consideração:
- Etiqueta e serviço do vinho é o conjunto de práticas consagradas pelo uso, na arte de bem servir vinhos, com vistas à plena satisfação dos convivas.
 - Há três requisitos fundamentais na etiqueta e serviço do vinho: elegância, cortesia e praticidade.
 - O ritual do vinho é amplo e inclui aspectos como etiqueta, apreciação, vocabulário e o serviço.
- Está(ão) correta(s) a(s) afirmativa(s)
- I e III apenas.
 - I e II apenas.
 - I, II e III.
 - II e III apenas.
36. Observe as assertivas a seguir, atribuindo a cada sentença um **V** se a assertiva for Verdadeira ou um **F** se a assertiva for Falsa.
- Harmonia entre vinhos e alimentos é quando estes embora conflitem entre si pelos sabores, permitem seu consumo de forma conjunta.
 - Em termos de relação açúcar / acidez, os vinhos podem ser classificados como seco ou *brut*, *demi-sec*, suave ou doce.
 - Corpo é a substância do vinho, tudo aquilo que o compõe, sua roupa e seu caráter.
 - Quanto ao corpo, os vinhos podem ser encorpados ou robustos, leves, fracos e fraquíssimos.
- A sequência correta, de cima para baixo, é
- V – F – V – F.
 - V – V – V – F.
 - V – F – F – V.
 - F – V – V – F.
37. São exemplos de vinhos fortificados ou generosos:
- Moscatel (Itália), Madeira (Portugal), Vermute (difundido mundialmente).
 - Moscatel (Itália), Madeira (Portugal), Constantia (África do Sul).
 - Porto (Portugal), Madeira (Portugal), Constantia (África do Sul).
 - Madeira (Portugal), Sauternes (França), Jerez (Espanha).
38. Grandes vinhos, de categoria superior, enquadram-se especialmente na Europa como DOC ou AOC, estas siglas significam, respectivamente,
- Dados de Origem Controlada ou Area d'origine contrôlée.
 - Denominação de Origem Controlada ou Appellation d'origine contrôlée.
 - Dados de Origem Controlada ou Appellation d'origine contrôlée.
 - Denominação de Origem Controlada ou Assignatures d'origine contrôlée.

- 39.** A decantação é um processo utilizado para retirar borras e/ou depósitos sadios de substâncias, bem como permitir a aeração do vinho com o realce dos aromas. Esse processo é aplicado, especificamente, a
- a) vinhos do Porto ou vinhos tintos envelhecidos (franceses, espanhóis ou italianos).
 - b) espumantes e vinhos *Late harvest*.
 - c) vinhos brancos e róses.
 - d) todos os tipos de vinhos.
- 40.** Ao abrir uma garrafa de vinho, os enófilos, enólogos ou qualquer consumidor devem observar a rolha, buscando defeitos como:
- a) Cheiro de uva e cortiça com ranhuras e canaletas.
 - b) Coloração do vinho, mofo ou bolor, cheiro de uva e cortiça.
 - c) Ranhuras ou canaletas ao longo da rolha, mofo ou bolor, cheiro sadios de cortiça e/ou uva.
 - d) Esfacelamento da rolha, mofo ou bolor, cheiros desagradáveis.