

PADRÃO DE RESPOSTA – ENADE 2009

CURSO/ÁREA: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Questão 38

Medidas sustentáveis: a) Coleta seletiva de resíduos; b) Óleo de frituras - duas opções reciclagem (1. reciclagem para produção de produtos de limpeza ou 2. transformar em biodiesel para abastecimento do transporte do próprio restaurante); c) Produtos de limpeza biodegradáveis – redução dos descartáveis; d) Padronização da porção evitando desperdício e uso das sobras como adubo; d) Horta de temperos.

Inclusão Social: a) Acessibilidade do cliente e funcionários; b) Cardápio em braile/libras; c) Contratação de funcionários portadores de necessidades especiais.

Questão 39

Tendência Gastronômica: Intensificação do uso de produtos regionais com técnicas e aparelhagens de vanguarda. Presença de receitas que desconstróem ou reconstróem estruturas de pratos. Releituras para obtenção de formas inesperadas.

Cardápio: Pupunha e açaí: região norte; Pacu/bolinho: região centro-oeste; coentro: região nordeste.

Questão 40

A aquisição destes produtos deve levar em consideração aspectos que incluam a avaliação de resultados da empresa sob a ótica financeira, social e ambiental.

Deve-se observar que muitos consumidores tem levado estes aspectos em consideração na hora de escolher por uma ou outra empresa, inclusive hotéis e restaurantes.

Cursos que Indicamos

Conheça os cursos e dê o próximo passo na sua preparação.

Clique na imagem ou no botão para acessar.



Código Matemática 2.0

Conhecer o curso



Curso Preparatório ENEM

Conhecer o curso



Curso Preparatório Redação ENEM

Conhecer o curso

