

2M1 | Instrutor (Panificador)

Instruções



Confira o número que você obteve no ato da inscrição com o que está indicado no cartão-resposta.

* A duração da prova inclui o tempo para o preenchimento do cartão-resposta.

Para fazer a prova você usará:

- este **caderno de prova**.
- um **cartão-resposta** que contém o seu nome, número de inscrição e espaço para assinatura.

Verifique, no caderno de prova, se:

- faltam folhas e a sequência de questões está correta.
- há imperfeições gráficas que possam causar dúvidas.

Comunique imediatamente ao fiscal qualquer irregularidade!

Atenção!

- Não é permitido qualquer tipo de consulta durante a realização da prova.
- Para cada questão são apresentadas 5 alternativas diferentes de respostas (a, b, c, d, e). Apenas uma delas constitui a resposta correta em relação ao enunciado da questão.
- A interpretação das questões é parte integrante da prova, não sendo permitidas perguntas aos fiscais.
- Não destaque folhas da prova.

Ao terminar a prova, entregue ao fiscal o caderno de prova completo e o cartão-resposta devidamente preenchido e assinado.



9 de janeiro



30 questões



8h50 às 12h50



4h de duração*



Língua Nacional

5 questões

Leia atentamente o texto abaixo.

Minutos de malhação

Outro dia, conversando com uma biomédica cujo filho sempre esteve um pouco acima do peso, ouvi que o menino havia engordado durante o confinamento na pandemia. Ele não tinha como academias. Mesmo que estivessem abertas, não dispunha de espaço na agenda, e o dinheiro estava curto. Obstinado, e ciente de que a necessidade é a mãe da invenção, virou-se com o que tinha à mão: as escadas do prédio onde mora. Passou a subir e a descer os degraus várias vezes por dia entre uma tarefa e outra. Resultado: em três meses o garoto secou. Perdeu o peso que ganhara com o sedentarismo forçado, e mais alguns quilos.

Longe de ser exceção, o caso mostra que não passa de um mito a de que a falta de tempo e de recursos é fator impeditivo da transformação pessoal. O aproveitamento do tempo decorre da escolha individual de cada um. Ao optar por fazer uma coisa, estamos escolhendo não fazer outra. O tempo que levamos para preparar um sanduíche e , por exemplo, é o mesmo tempo que usaríamos para dar uma volta no quarteirão. Do mesmo modo que subestimamos o impacto negativo de um lanche ou guloseima no nosso organismo, sobretudo quando isso é uma rotina, também temos a de não valorizar devidamente o efeito benéfico de um exercício ligeiro.

A atividade física não precisa, necessariamente, consumir horas. Bastariam alguns minutos distribuídos ao longo do dia, hoje, para o nosso corpo nos agradecer amanhã.

Não há receita universal. A melhor atividade física é aquela que podemos fazer. Só há um tipo de exercício que, comprovadamente, é prejudicial à saúde: aquele que nós não fazemos. Lembre-se disso antes de apertar o botão para chamar o elevador.

Revista Veja. Edição 2765. n.46, p.77, novembro 2021. Adaptado.

1. Assinale a alternativa que completa **corretamente** as lacunas do texto conforme norma padrão da Língua Portuguesa.

- a. freqüentar / ideia / come-lo / rapida / tendência
- b. frequentar / idéia / comê-lo / rapida / tendencia
- c. frequentar / idéia / come-lo / rapida / tendência
- d. freqüentar / ideia / comê-lo / rápida / tendencia
- e. frequentar / ideia / comê-lo / rápida / tendência

2. Analise as afirmativas abaixo de acordo com o texto.

1. O garoto citado no texto sempre subiu e desceu escadas para exercitar-se.
2. O tipo de exercício que traz danos à saúde é o inexistente.
3. Para haver transformação pessoal é preciso fazer boas escolhas.
4. A melhor atividade física é feita em academias.
5. A escassez de tempo e dinheiro impede a transformação pessoal.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas **corretas**.

- a. São corretas apenas as afirmativas 1 e 2.
- b. São corretas apenas as afirmativas 2 e 3.
- c. São corretas apenas as afirmativas 2 e 5.
- d. São corretas apenas as afirmativas 3 e 4.
- e. São corretas apenas as afirmativas 4 e 5.

3. Considerando a norma culta, assinale a alternativa que está **correta** de acordo com a concordância.

- a. Muito obrigado! – disse-me a aluna.
- b. Seguem anexo os pedidos de confirmação.
- c. Sentia descompassado o coração e a alma.
- d. Os parentes dela são mesmos uns grosseiros.
- e. Cecília mostrou-se ser uma pessoa meia dissimulada.

4. Assinale a alternativa em que o emprego do acento indicativo de crase está **correto**.

- a. À ninguém mais eu faria este favor!
- b. Meu pai sempre prefere andar pela cidade à pé.
- c. Quando estava frente à frente com o perigo, recuperou a coragem.
- d. Às vezes, ele saía por aí sem rumo algum.
- e. O desfecho do caso levou os pais à uma situação insustentável.

5. Analise as frases abaixo quanto ao uso da norma-padrão.

1. O prefeito queria atingir com seu discurso a todos os cidadãos.
2. Fazem seis meses que estudo para este concurso.
3. Vou no correio agora.
4. Sempre que eu a vejo, eu a cumprimento.

Assinale a alternativa que indica todas as afirmativas corretas.

- a. É correta apenas a afirmativa 1.
- b. É correta apenas a afirmativa 3.
- c. São corretas apenas as afirmativas 1 e 3.
- d. São corretas apenas as afirmativas 1 e 4.
- e. São corretas apenas as afirmativas 2 e 4.

Matemática Básica

5 questões

6. Um pai se encontra com seu filho a cada 15 meses e com sua filha a cada 12 meses.

Se o pai encontra o filho e a filha simultaneamente hoje, em quantos meses ele irá voltar a ver o filho e a filha simultaneamente?

- a. 60
- b. 45
- c. 40
- d. 30
- e. 24

7. Joana tem dois terrenos. Um terreno tem formato triangular, sendo que a base mede 14 metros e a altura mede 15 metros. O outro terreno tem formato de um quadrado, sendo que um dos lados do terreno mede 11 metros.

Logo, a área do terreno maior excede a área do terreno menor em quantos metros quadrados?

- a. 18
- b. 17
- c. 16
- d. 15
- e. 14

8. Dois amigos compram um computador cada um, gastando R\$ 19.000 no total.

Se o amigo mais velho gastou R\$ 8.000 a mais que o mais novo, então o mais novo gastou, em reais:

- a. Mais de 5900.
- b. Mais de 5800 e menos de 5900.
- c. Mais de 5700 e menos de 5800.
- d. Mais de 5600 e menos de 5700.
- e. Menos de 5600.

9. Em uma praia, 5 garis recolhem 128 quilos de lixo por hora. Mantida esta proporção, quantos quilos de lixo 8 garis recolhem em uma hora?

- a. Mais de 210.
- b. Mais de 205 e menos de 210.
- c. Mais de 200 e menos de 205.
- d. Mais de 195 e menos de 200.
- e. Menos de 195.

10. Três pessoas dividem uma herança em reais. A primeira recebe $\frac{1}{4}$ do valor da herança, a segunda $\frac{1}{5}$ e a terceira recebe o restante, que equivale a R\$ 800.

Portanto, o valor total da herança, em reais, é:

- a. Maior que 1270.
- b. Maior que 1260 e menor que 1270.
- c. Maior que 1255 e menor que 1260.
- d. Maior que 1250 e menor que 1255.
- e. Menor que 1250.

Conhecimentos Gerais

5 questões

11. Autoridades do Banco Central anunciaram novas funções para o aplicativo que tem uso maciço nas transações bancárias no país. O cliente poderá sacar, quando do pagamento de uma conta em um estabelecimento, um valor que poderá ser de até R\$ 500,00 durante o dia.

Assinale a alternativa que indica o aplicativo a que se refere o comentário:

- a. Pix troco
- b. E Social
- c. ORPAG
- d. Cartão Visa
- e. Auxílio Brasil

12. O nome oficial do nosso país é:

- a. República Democrática do Brasil.
- b. República do Brasil.
- c. República Brasileira.
- d. República Federativa do Brasil.
- e. República dos Estados Unidos do Brasil.

13. Leia o texto:

Esta semana, a Organização Mundial da Saúde afirmou que o mundo está entrando em uma quarta onda da covid-19. A [...] voltou a experimentar níveis recordes de casos de coronavírus, com previsão de registrar até 700 mil mortes adicionais nos próximos três meses, de acordo com dados divulgados pela OMS na última terça-feira, 23. Diversos países anunciaram novas restrições, enfurecendo parcelas da população que saíram às ruas para protestar contra as medidas.

(Disponível em: Estado de São Paulo-msn.com)

Assinale a alternativa que indica a região geográfica a que se refere a notícia.

- a. Brasil
- b. China
- c. Europa
- d. África do Sul
- e. África Setentrional

14. Assinale a alternativa que indica uma das grandes preocupações manifestadas pelas Nações Unidas, no Dia Mundial do Meio Ambiente, data comemorada todos os anos em 5 de junho.

- a. A queda na emissão de gases do efeito estufa, que coloca em risco a vida no planeta.
- b. O ampliação das áreas de habitat natural da vida selvagem, levando centenas de espécies a migrarem para as áreas urbanas.
- c. A expansão da camada de Ozônio, ameaçando a entrada dos raios solares –e, portanto, de energia solar– ameaçando a vida no planeta Terra.
- d. A destruição das matas por incêndios provocados pelas populações rurais que, embora tenham contribuído para um aumento de mais de 300% na produção de alimentos nas regiões pobres do planeta, pode diminuir a quantidade de gás carbônico na atmosfera.
- e. A redução da área de habitat natural para a vida selvagem, criando condições favoráveis para a disseminação de patógenos, como o coronavírus.

15. Órgão que, muitas vezes, se opõe a decisões do poder executivo. É a mais alta instância do poder judiciário brasileiro.

Trata-se do(da):

- a. Congresso Nacional.
- b. Supremo Tribunal Federal.
- c. Procuradoria Geral da República.
- d. Tribunal de Contas da União.
- e. Conselho do Governo.

Conhecimentos Específicos

10 questões

16. Assinale a alternativa que descreve ação importante para criar ambiente de trabalho harmonioso e produtivo:

- a. Agredir.
- b. Ofender.
- c. Dialogar.
- d. Provocar.
- e. Intimidar.

17. Assinale alternativa que aponta tipo de atitude que contribui para construção de ambiente de trabalho harmonioso e produtivo:

- a. Invasiva.
- b. Agressiva.
- c. Destrutiva.
- d. Manipulativa.
- e. Colaborativa.

18. No tocante à prática do *bullying* no ambiente de trabalho, é **correto** afirmar:

- a. Promove o respeito entre os colegas de trabalho e favorece o clima de trabalho harmonioso.
- b. Promove o respeito entre os colegas de trabalho e não favorece o clima de trabalho harmonioso.
- c. Promove o desrespeito entre os colegas de trabalho e favorece o clima de trabalho harmonioso.
- d. Promove o desrespeito entre os colegas de trabalho e não favorece o clima de trabalho harmonioso.
- e. Promove o uso do humor entre os colegas de trabalho e favorece o clima de trabalho harmonioso.

19. Quanto aos fatores que afetam a fermentação do pão, a quantidade de fermento, sal, açúcar, temperatura e o pH são alguns deles. O padeiro deve controlar cada um desses fatores para conseguir resultados satisfatórios.

Sobre a fermentação de pães, é **correto** afirmar:

- a. Para obter produção melhor de CO₂ e acidez, a massa deve ser mantida a uma temperatura aproximada de 30°C.
- b. A quantidade de sal para uma fermentação adequada de um pão francês é de 18% em relação à fórmula utilizada.
- c. Uma pequena quantidade de açúcar pode diminuir a atividade da fermentação na massa, por isso, é adicionado somente no final do processo de mistura.
- d. Um pH alto na massa resulta em uma baixa atividade de fermentação, alterando assim as características da massa.
- e. O grau de fermentação está intimamente relacionado à quantidade de fermento usado na massa.

20. O conhecimento sobre as diferentes técnicas para misturar massas de pães é essencial para alcançar os resultados desejados para diversos produtos panificados. As três principais técnicas de mistura são a básica, intensiva e aprimorada.

Assinale a alternativa **correta** em relação ao assunto.

- a. A durabilidade do pão é duramente afetada quando a mistura intensiva é utilizada, pois cria um pão com miolo firme e casca macia.
- b. Na mistura aprimorada, o glúten se desenvolve totalmente, reduzindo assim o tempo da primeira fermentação.
- c. A mistura básica necessita de um longo período de fermentação para tonar a massa firme o suficiente para moldá-la.
- d. A mistura intensiva faz o glúten reter muito CO₂ na massa, resultando em um produto final de grande volume e sabor intenso.
- e. A longa fermentação da mistura aprimorada confere ao pão acidez elevada, miolo airado e pouca durabilidade.

21. O pão de trigo é o queridinho de quem gosta de um bom pão. Mas no ranking dos pães mais vendidos têm se destacado os pães salgados recheados. O recheio pode ser fonte de contaminação, caso o processo de elaboração e conservação do mesmo não seja feito de forma segura.

Sendo assim, a respeito do resfriamento de um recheio cozido (seguindo o que preconiza a RDC 216/2004), é **correto** afirmar:

- a. O resfriamento poderá ser realizado em refrigeração, dividindo o recheio em porções menores, e deve ocorrer a diminuição da temperatura até 10°C em no máximo 2 horas.
- b. O resfriamento deve ser feito sempre em ultracongelador, pois é a única forma de garantia do congelamento uniforme e rápido. Após, pode ser mantido em temperatura ambiente.
- c. O cozimento feito em panelas grandes garante que o resfriamento aconteça de forma segura e devagar, garantindo assim melhor qualidade do alimento para uso posterior.
- d. O processo do cozimento elimina todos as bactérias e riscos para a saúde. Sendo assim, o resfriamento não precisa ser monitorado e registrado, podendo ser feito em temperatura ambiente ou geladeira.
- e. O gelo pode ser usado para fazer o resfriamento dos recheios. Coloque o gelo numa embalagem e sobreponha com outra embalagem, despeje o recheio e aguarde esfriar para usar o recheio frio nos pães.

22. Os pães, quando colocados para assar, perdem peso. Isso ocorre devido à perda da umidade da massa. Quanto mais tempo permanecem assando, mais perdem tamanho e peso.

Se a perda de peso equivale a 30%, qual o peso de massa que devo pôr para assar para obter, respectivamente, um pão de forma de 500 g e um pão francês de 50 g?

- a. 530 g e 53 g
- b. 580 g e 65 g
- c. 650 g e 65 g
- d. 680 g e 68 g
- e. 700 g e 68 g

23. O hábito de comer pão está presente na casa de milhões de brasileiros todos os dias. Para atender a esta demanda, as padarias necessitam oferecer pães frescos ao longo do dia, pois o público em geral não compra nada que não tenha uma boa aparência, consistência, aroma e sabor. Uma planilha de controle de produção é de fundamental importância para a sustentação do negócio.

Assinale a alternativa **correta** em relação ao assunto.

- a. Os registros nas planilhas de produção não permitem calcular quantos pães são produzidos, pois este controle deve ser feito separadamente através de fichas técnicas.
- b. Para saber a capacidade de produção da padaria, registros em planilha de produção são muito eficazes, pois o preenchimento contínuo permite comparar o rendimento com outros meses.
- c. A planilha de controle de produção não evita desperdício, pois nela são registradas somente as vendas dos produtos.
- d. O preenchimento contínuo da planilha de produção permite aprimorar a qualidade do insumo comprado.
- e. O uso da planilha de controle de produção elimina a necessidade de utilizar uma ficha técnica com espelho de custo para o controle financeiro da produção.

24. A segurança do panificador ou confeitoiro, quanto ao uso de máquinas e equipamentos, é prevista na NR 12 do Ministério do Trabalho, anexo VI, a qual estabelece requisitos específicos de segurança para máquinas de panificação e confeitaria, a saber: amassadeiras, batedeiras, cilindros, modeladoras, laminadoras, fatiadoras para pães e moinho para farinha de rosca.

A respeito da segurança desses itens acima, é **correto** afirmar:

- a. As modeladoras não apresentam nenhum risco de segurança ao trabalhador.
- b. As amassadeiras devem possuir 1 botão de emergência em todos os modelos.
- c. A carga horária de trabalho do panificador nunca poderá ultrapassar 8 horas contínuas para evitar acidentes.
- d. As batedeiras, quando certificadas pelo INMETRO, ficam excluídas da aplicação desta Norma Regulamentadora.
- e. As amassadeiras devem possuir 1 ou dois botões de emergência de acordo com o modelo de equipamento.

25. Os ingredientes dos bolos devem seguir uma proporção específica se comparada com outros ingredientes como: farinha, sal, açúcar, fermento, gordura, ovos...

Então, se eu estiver fazendo um bolo, é **correto** afirmar:

- a. O volume dos líquidos (leite, água, ovos) deve ser o dobro do peso da farinha.
- b. O peso das claras deve ser igual ou menor que o peso da gordura.
- c. A gordura deve entrar na proporção de 70% do peso do açúcar.
- d. O peso do açúcar não deve exceder ao peso da farinha.
- e. O fermento pode entrar na massa, sendo calculado cada 15 g do fermento para uma xícara de farinha.

26. Quem produz alimentos deve ter a obrigação de fornecer um alimento livre de qualquer contaminação alimentar. Embora essa afirmação seja elementar, nem sempre os procedimentos de Boas Práticas são respeitados nos locais de produção.

A respeito das Boas Práticas na manipulação de alimentos em padarias, é **correto** afirmar:

- a. É imprescindível que a água utilizada seja potável, límpida, inodora e que a caixa d'água seja limpa de 6 em 6 meses.
- b. Não é permitida a entrada de caixas de papelão e sacolas plásticas de fornecedores somente dentro do setor de produção.
- c. As lixeiras externas devem ser mantidas em contentores fechados, protegidos de insetos e outros animais, fechamento com acionamento automático através de pedal e devem ser mantidas refrigeradas até o seu recolhimento.
- d. O processo de higienização das instalações é garantido através da utilização do álcool 70% ou água sanitária na concentração de 200ppm. O uso da água quente não garante o processo de assepsia.
- e. A limpeza a seco dos equipamentos no setor de padaria é de fundamental importância para manter a integridade dos equipamentos. A remoção por aspiração das farinhas como forma de higienização não evita a formação de névoa, que poderia espalhar esporos de bolores e bacilos em outros setores da empresa.

27. A matéria-prima garante o resultado final do produto, mas para grandes produções isso envolve muitas vezes trabalhar com pré-misturas.

Quanto à importância de conhecer os ingredientes que compõem a massa, é **correto** afirmar:

- a. As farinhas pré-misturas não apresentam bons resultados pois engessam o trabalho do padeiro, não permitindo criar outros produtos a partir destas misturas prontas.
- b. A temperatura da água, independente de se utilizar pré-mescla pronta ou misturando os ingredientes dentro da produção, é fundamental para o bom resultado do produto final. Por isso a temperatura ideal da água é de 26°C.
- c. A utilização de pré-mescla pronta ou fazer a mistura dos ingredientes antes do preparo é para melhorar o desenvolvimento do glúten, melhorar a ação do fermento, e o pão crescer antes e durante o processo de assamento.
- d. Se uma receita de pão que não possua açúcar, o pão não vai crescer, pois é o alimento para o fermento. Na ausência do açúcar, o fermento não tem outra forma de se alimentar e fazer o pão crescer.
- e. A farinha especial de panificação tem mais proteína na composição que a farinha comum. Sendo assim, há menos glúten na massa, que irá esticar mais.

28. Atualmente chefes de cozinha, padeiros, confeitadores e outros profissionais que atuam na área de alimentos estão vindo a público em seus postos de trabalho de barba, unhas compridas, e falam que tais atitudes são normais fora do Brasil.

A RDC 216/2004 (ANVISA) regulamenta regras de higiene corretas para os manipuladores de alimentos no Brasil. Sendo assim, é **correto** afirmar:

- a. É obrigatório o uso de luvas cirúrgicas.
- b. A legislação brasileira proíbe o uso de barba.
- c. Deve-se lavar a mão apenas na retirada do lixo.
- d. É permitido o uso de adornos e objetos pessoais durante o trabalho.
- e. A aliança é permitida por ser feita de ouro e não permitir a contaminação dos alimentos.

29. O processo de mistura da massa envolve quatro fases: pesagem dos ingredientes, verificação da temperatura, adição dos ingredientes e desenvolvimento da massa. Prestar atenção em todas as fases deste processo garante uma massa corretamente misturada e um produto final consistente e de alta qualidade.

Assinale a alternativa **correta** em relação ao assunto.

- a. A temperatura da massa é de grande importância para o desenvolvimento do pão. Este controle de temperatura é feito para ajustar a temperatura da água que será adicionada na massa, através de um cálculo levando em conta a temperatura da farinha e do fator de fricção.
- b. A pesagem dos ingredientes não é tão importante na panificação, pois se a massa estiver muito líquida, recomenda-se acrescentar mais farinha de trigo e caso esteja muito firme, acrescenta-se um pouco de água, sem que isso prejudique a qualidade final do pão.
- c. Poucas características essenciais para uma massa de boa qualidade são conferidas durante o processo de mistura. Um bom exemplo disso é o desenvolvimento do glúten, que é realizado durante processo de fermentação da massa.
- d. Caso a massa esteja com uma temperatura muito baixa durante a fermentação, o limite da fermentação será alcançado antes de conferir o equilíbrio de textura e sabor da massa.
- e. Para evitar desequilibrar a fórmula do pão, recomenda-se adicionar primeiramente a farinha na masseira e em seguida a água e o restante dos ingredientes.

30. A autólise, técnica desenvolvida para aprimorar a produção de pães, traz como resultado o aprimoramento da estrutura do glúten e de textura e retenção de CO₂, deixando a massa com mais extensibilidade e melhor modelagem.

Com relação a autólise, é **correto** afirmar:

- a. O fermento natural, quando opção, deve ser incorporado no final do processo de mistura, mesmo quando a autólise estiver pronta, pois caso contrário, irá afetar a textura da massa.
- b. O sal aumenta a ação da protease da farinha de trigo, enquanto o fermento utilizado na massa cria acidez que diminui a força da massa e aumenta a sua extensibilidade.
- c. A autólise pode ser feita somente com uma porção da massa, simplificando o processo de hidratação da quantidade completa de farinha de trigo da receita, porém para ter o mesmo efeito, o processo exige uma hidratação de 48 horas da mistura da farinha de trigo com a água.
- d. A autólise é uma técnica desenvolvida pelo professor Raymond Calvel, mestre francês de panificação, que consiste em misturar água e farinha de trigo e logo após deixar a mistura descansar entre 15 a 20 minutos.
- e. A protease “enzima” que está presente na farinha, em contato com a água, reage sobre a proteína e degrada algumas ligações do glúten. Dependendo da quantidade de tempo que esta enzima fica em contato com a água, acaba prejudicando a extensibilidade da massa, ocasionando alteração de aroma, cor e sabor da casca do pão.

Coluna
em Branco.
(rascunho)

**Página
em Branco.
(rascunho)**

Utilize a grade ao lado para anotar as suas respostas.

Não destaque esta folha. Ao entregar sua prova, o fiscal irá destacar e entregar esta grade de respostas que você poderá levar para posterior conferência.



GRADE DE RESPOSTAS

1		ZM1 Instrutor (Panicificador)	17	
2			18	
3			19	
4			20	
5			21	
6			22	
7			23	
8			24	
9			25	
10			26	
11			27	
12			28	
13			29	
14			30	
15				
16				



FCEE
Fundação Catarinense
de Educação Especial



GOVERNO DE
SANTA CATARINA

**PROGRESSO
SERVO**





FEPese

FUNDAÇÃO DE ESTUDOS E PESQUISAS SOCIOECONÔMICOS

Campus Universitário • UFSC
88040-900 • Florianópolis • SC
Fone/Fax: (48) 3953-1000
<http://www.fepese.org.br>