



## PREFEITURA MUNICIPAL DE LINS

ESTADO DE SÃO PAULO

CONCURSO PÚBLICO

### 002. PROVA OBJETIVA

#### PADEIRO

- ◆ Você recebeu sua folha de respostas e este caderno contendo 40 questões objetivas.
- ◆ Confira seus dados impressos na capa deste caderno e na folha de respostas.
- ◆ Quando for permitido abrir o caderno, verifique se está completo ou se apresenta imperfeições. Caso haja algum problema, informe ao fiscal da sala para a devida substituição deste caderno.
- ◆ Leia cuidadosamente todas as questões e escolha a resposta que você considera correta.
- ◆ Marque, na folha de respostas, com caneta de tinta preta, a letra correspondente à alternativa que você escolheu.
- ◆ A duração da prova é de 3 horas, já incluído o tempo para o preenchimento da folha de respostas.
- ◆ Só será permitida a saída definitiva da sala e do prédio após transcorridas 2 horas do início da prova.
- ◆ Deverão permanecer em cada uma das salas de prova os 3 últimos candidatos, até que o último deles entregue sua prova e assine o termo respectivo.
- ◆ Ao sair, você entregará ao fiscal a folha de respostas e este caderno.
- ◆ Até que você saia do prédio, todas as proibições e orientações continuam válidas.

**AGUARDE A ORDEM DO FISCAL PARA ABRIR ESTE CADERNO.**

Nome do candidato

RG

Inscrição

Prédio

Sala

Carteira



## CONHECIMENTOS GERAIS

### LÍNGUA PORTUGUESA

Para responder às questões de números **01** a **05**, leia o texto a seguir.

#### *História do pão de queijo: do Brasil para o mundo*

A história do pão de queijo é muito rica e interessante. Como todo ícone da culinária brasileira, ele tem raízes na alimentação dos nossos povos indígenas e recebe influências africanas e portuguesas.

Tudo começou com o polvilho, extraído da mandioca pelos nossos indígenas, passando pelas mãos dos colonizadores, que acrescentaram ovos, banha de porco, leite e, claro, os queijos das fazendas.

Devemos aos povos indígenas a domesticação e seleção da mandioca-brava, alcançada há milhares de anos antes dos colonizadores. Eles também descobriram como extrair o veneno presente nas raízes brutas da planta, tornando-as seguras para o consumo humano após o processamento adequado. Isso originou o polvilho azedo, ingrediente básico do nosso tão apreciado pão de queijo.

No período colonial do Brasil, durante o século XVIII, na região de Minas Gerais, os colonizadores portugueses, na ausência da farinha de trigo, que era importada da Europa e possuía um altíssimo custo, buscavam formas de criar alimentos com ingredientes locais. Foi nessa época que, das cozinhas das antigas fazendas de Minas, surgiram quitutes como biscoitos de polvilho, sequilhos, tapiocas e o pão de queijo.

Os ingredientes do pão de queijo eram simples: polvilho azedo, queijo minas curado, banha de porco derretida, leite e ovos, ou seja, itens de subsistência nas propriedades.

Graças a sua combinação única de sabores e texturas, o pão de queijo conquistou não apenas os brasileiros, mas pessoas ao redor de todo o mundo e hoje é considerado um patrimônio brasileiro.

Em suma, ele é muito mais do que uma simples receita culinária. É uma herança cultural que deve ser preservada e apreciada por muitas gerações. Portanto, quando saborear essa delícia, lembre-se de que você estará degustando uma verdadeira parte da história e da cultura brasileira, um verdadeiro patrimônio nacional.

(www.tvculturamineira.com.br. Acesso em 22.03.2024. Adaptado)

01. De acordo com o texto, a criação do pão de queijo no Brasil só foi possível porque os povos indígenas conseguiram
  - (A) plantar nas fazendas a mandioca que era originária da Europa.
  - (B) aprimorar a comercialização do polvilho, antes de passar pelos colonizadores.
  - (C) cultivar a mandioca em grande escala com métodos trazidos pelos europeus.
  - (D) remover o veneno das raízes da mandioca, tornando-a um alimento seguro.
02. O autor do texto informa que o pão de queijo nasceu nas cozinhas
  - (A) mineiras.
  - (B) portuguesas.
  - (C) paulistas.
  - (D) europeias.
03. Conforme o texto descreve, no período colonial do Brasil, o polvilho começou a ser usado para substituir
  - (A) a farinha de milho.
  - (B) o fermento em pó.
  - (C) a farinha de trigo.
  - (D) o fubá.
04. Ao afirmar que o pão de queijo é considerado uma herança cultural brasileira, o autor do texto quer informar que
  - (A) o responsável pela receita permanece desconhecido até hoje.
  - (B) o estado que mais consome pão de queijo é Minas Gerais.
  - (C) a receita original permanece guardada “a sete chaves”.
  - (D) os ingredientes e o preparo são característicos do Brasil.
05. No trecho do 5º parágrafo do texto – ... *ou seja, itens de **subsistência** nas propriedades* –, a palavra em destaque pode ser substituída, sem alterar o sentido original do texto, por
  - (A) valor.
  - (B) sustento.
  - (C) substituição.
  - (D) comércio.

06. Observe o quadrinho a seguir.



(Jim Davis. *Peanuts*. Adaptado)

Assinale a alternativa que pode preencher, com a frase corretamente pontuada, a fala da personagem no balão vazio.

- (A) E com quem preciso, falar!
- (B) E com, quem preciso falar?
- (C) E, com quem preciso: falar.
- (D) E com quem preciso falar?

07. Assinale a alternativa que completa, correta e respectivamente, a fala do personagem no quadrinho a seguir, considerando a norma-padrão e a imagem visual.



(Jim Davis. *Garfield*. Adaptado)

- (A) fala ... felino ... nós
- (B) falou ... felina ... você
- (C) falava ... felina ... eu
- (D) falo ... felino ... eles

08. Assinale a alternativa que completa, correta e respectivamente, a fala do personagem no quadrinho a seguir, considerando a norma-padrão e a imagem visual.



(Dik Browne. *O melhor de Hagar, o Horrível*. Adaptado)

- (A) ajuda o
- (B) ajudar à
- (C) ajudar o
- (D) ajuda à

09. Assinale a alternativa que completa, correta e respectivamente, a fala do personagem no quadrinho a seguir, considerando a norma-padrão e a imagem visual.



(Charles M. Schulz. *Peanuts*. Adaptado)

- (A) guardá-la
- (B) guardar ela
- (C) lhe guardar
- (D) guardar-lhe

10. Assinale a alternativa que completa, correta e respectivamente, a fala do personagem no quadrinho a seguir, considerando a norma-padrão e a imagem visual.



(Charles M. Schulz. *Peanuts*. Adaptado)

- (A) à ... a
- (B) a ... à
- (C) à ... à
- (D) a ... a

Para responder às questões de números 11 a 15, leia a crônica a seguir.

#### *Pão de queijo: minha confissão*

Nossa história de amor é longa. Desde pequena já era apaixonada por ele. Quando ia para a casa da minha avó, em Minas, ela me dizia “ele já está te esperando”, eu entrava na cozinha e lá estava ele, quentinho, na cesta. Ele, o pão de queijo. Meu amor.

No começo era uma loucura. Não me contentava apenas com um – mas, como em tudo nesta vida, aprendi que mesmo a paixão precisa ter uma dose, um limite. E que ter tudo sempre, em excesso, não é saudável. A verdade é que o pão de queijo nunca me abandonou. Tivemos nossas brigas, nossos momentos separados, mas eu descobri que não vivo sem ele. Se tem uma coisa à qual sou fiel é ao pão de queijo. Morro de saudades dele em viagens. “Cadê meu amor?”, penso. Porque, convenhamos, ele é insubstituível.

O que se iguala a um pão de queijo? Nada. Ele é único, perfeito. Em nenhum lugar do mundo existe um quitute parecido. Para um lanche da tarde, há algo melhor do que um pão de queijo? E para a ressaca? Café de trabalho com quem você não tem intimidade, café da manhã com quem você tem muita intimidade... Ele é para todos os momentos. Vai receber amigos em uma tarde de sábado, com risadas? Pãozinho de queijo. Quer chorar numa doceria depois de um trânsito horrível? Pão de queijo. Vai assistir ao jogo de futebol com amigos? Fornada pronta e quentinha.

Ele até pode parecer fácil, afinal, está em todos os cantos. Das padocas mais pé sujo, passando pelos cafés de livrarias, chegando às “boulangeries boutiques” e até... em postos de gasolina. No entanto, vocês sabem. Amores sem contradições não existem. Há pães de queijo e pães de queijo. E, como em todo romance, existem altos e baixos. Às vezes, a gente enjoa dele, se irrita. Alguns são muito gordurosos, massudos. Outros não têm a dose certinha de polvilho. Não é algo fácil de fazer. Mas não adianta. É amor. Eu não consigo viver sem ele. Por isso, encerro esta crônica com um cartaz que vi uma vez, numa cidadezinha mineira. Confesso

que fiquei com ciúme, mas entendi perfeitamente o que ele quis dizer.

“Temos pão de queijo  
Tão bão, mas tão bão,  
Que dá até dó de vendê.”

(Marília Neustein. Disponível em: [www.estadao.com.br](http://www.estadao.com.br). Acesso em 22.3.2024. Adaptado)

11. Em relação ao pão de queijo, a autora declara que
- (A) a avó lhe ensinara que comer muito poderia fazer mal.
  - (B) sempre aconteciam brigas entre amigos por causa dele.
  - (C) sua paixão por ele começou bem cedo, na casa de sua avó.
  - (D) é confortável comer alguns deles quentinhos no trânsito.
12. No texto, a autora confessa que gosta tanto de pão de queijo que
- (A) chegou a exagerar no consumo.
  - (B) está preocupada em balancear a dieta.
  - (C) não consegue comer outro tipo de pão.
  - (D) leva alguns na mochila quando viaja.
13. Segundo a autora afirma, o pão de queijo
- (A) custa mais barato do que deveria.
  - (B) deve ser degustado bem quentinho.
  - (C) deveria ser mais divulgado fora de Minas Gerais.
  - (D) pode acompanhar qualquer momento do dia.
14. Na crônica, a autora reconhece que seu amor pelo pão de queijo é tão grande que pouco importa se
- (A) o preço está justo ou está caro.
  - (B) a porção é pequena ou grande.
  - (C) vai saboreá-lo sozinha ou acompanhada.
  - (D) é originário de Minas ou de outro local.
15. Assinale a alternativa cuja frase do texto apresenta palavra ou expressão empregada em sentido figurado.
- (A) A verdade é que o pão de queijo nunca me abandonou.
  - (B) Em nenhum lugar do mundo existe um quitute parecido.
  - (C) O que se iguala a um pão de queijo?
  - (D) Alguns são muito gordurosos, massudos.

16. Simone recebeu R\$ 1.658,00 de salário líquido. Ela pagou a conta de água, de R\$ 152,80; a conta de luz, de R\$ 188,30; e a de telefone, de R\$ 98,90. Do valor restante, ela reservou metade para o mercado e a outra metade deu à própria mãe.

A mãe de Simone, então, ganhou da filha

- (A) R\$ 559,00.
- (B) R\$ 609,00.
- (C) R\$ 659,00.
- (D) R\$ 679,00.

17. Um estacionamento trabalha com a seguinte tabela de preços.

**Tabela de Preços** 

**1ª hora: R\$ 20,00**  
**2ª hora: R\$ 10,00**  
**Demais horas: R\$ 3,00 por hora**

Um usuário estacionou o carro exatamente às 8 horas e o retirou às 15 horas.

Pelo estacionamento nesse período, ele pagou

- (A) R\$ 33,00.
- (B) R\$ 35,00.
- (C) R\$ 45,00.
- (D) R\$ 51,00.

18. Uma turma de amigos fez uma trilha de 10,8 km em 4 horas e meia. Supondo que eles tenham caminhado sempre no mesmo ritmo e sem paradas, pode-se afirmar que, a cada minuto, a turma caminhou

- (A) 30 m.
- (B) 35 m.
- (C) 40 m.
- (D) 45 m.

19. O padeiro Miguel assa pãozinho a cada 2 horas; a cada 3 horas, pão de queijo; e a cada 6 horas, pão doce. Hoje, às 5 horas, ele assou simultaneamente pãozinho, pão de queijo e pão doce.

Ele assará novamente os três simultaneamente às

- (A) 6 horas.
- (B) 7 horas.
- (C) 9 horas.
- (D) 11 horas.

20. Um condomínio descarta diariamente, aproximadamente, 90 kg de resíduos orgânicos e 15 kg de recicláveis.

A quantidade total, em quilogramas, de resíduos orgânicos e recicláveis descartados em 60 dias por esse condomínio está no intervalo entre

- (A) 5 800 e 6 000.
- (B) 6 000 e 6 200.
- (C) 6 200 e 6 400.
- (D) 6 400 e 6 600.

21. O dono de uma loja de jardinagem divide seu horário de trabalho da seguinte forma: um quinto na verificação de estoque, um quarto na preparação das mudas, metade do horário no atendimento ao público e, nos últimos 30 minutos, ele fecha o caixa.

O tempo que ele utiliza para a preparação de mudas é de

- (A) 2 horas e 30 minutos.
- (B) 2 horas e 15 minutos.
- (C) 2 horas.
- (D) 1 hora e 45 minutos.

22. Segundo o último recenseamento do IBGE, aproximadamente 0,17 da população do Brasil tem 12 anos ou menos, enquanto as pessoas com 65 anos ou mais representam, aproximadamente,  $\frac{1}{10}$  da população.

Conclui-se que a população maior de 12 anos e menor de 65 corresponde a

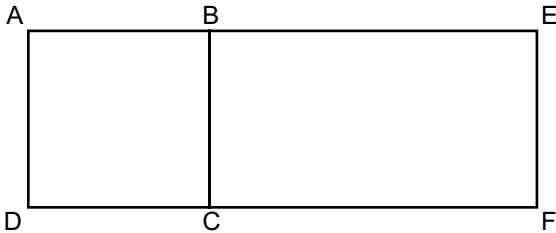
- (A) 63%.
- (B) 68%.
- (C) 70%.
- (D) 73%.

23. Um lustrador de móveis consegue, em 2 horas de serviço, lustrar uma superfície de 4 metros quadrados. Para lustrar uma superfície retangular de 1,5 m de largura por 8,0 m de comprimento, ele precisa trabalhar, sempre no mesmo ritmo, durante

- (A) 4 horas e 30 minutos.
- (B) 5 horas.
- (C) 5 horas e 30 minutos.
- (D) 6 horas.

24. Um surfista com 1,70 metro de altura chegou perto de bater o recorde ao surfar uma onda gigante de 25,50 metros de altura. O número de vezes que essa onda é mais alta que o surfista é igual a
- (A) 12.  
(B) 15.  
(C) 18.  
(D) 21.

25. Um comerciante dividiu um grande salão em duas partes, conforme a figura a seguir.



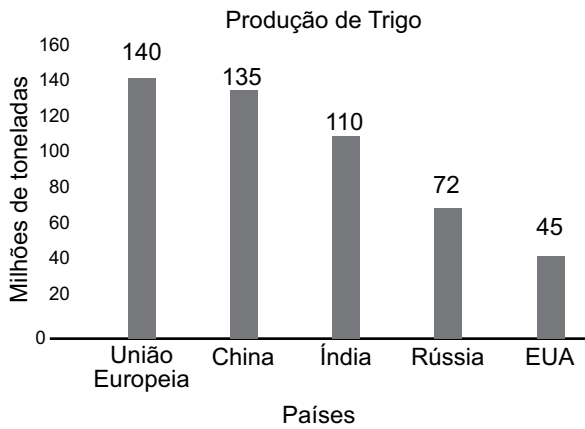
ABCD é um quadrado com área de  $144 \text{ m}^2$ , e BEFC é um retângulo em que BE é o dobro de AB.

Dessa forma, o perímetro do retângulo BEFC é maior do que o perímetro do quadrado ABCD em

- (A) 24 m.  
(B) 36 m.  
(C) 48 m.  
(D) 64 m.
26. O salário bruto de um padeiro que trabalha 6 horas por dia, 20 dias por mês, é de R\$ 2.800,00, enquanto o salário líquido dele é obtido depois do desconto de 10% do salário bruto. Depois de já feito o desconto sobre o salário bruto, esse profissional ganha, por hora,
- (A) R\$ 14,00.  
(B) R\$ 21,00.  
(C) R\$ 24,00.  
(D) R\$ 25,00.
27. Para cada saco de 60 kg de farinha, um padeiro coloca 1 200 g de sal e prepara 1 500 pãezinhos. Com 330 kg de farinha, o sal colocado, em quilogramas, e os pãezinhos produzidos, em unidades, serão, nessa ordem:
- (A) 6,6 e 8 250.  
(B) 7,2 e 8 500.  
(C) 7,6 e 8 750.  
(D) 7,8 e 9 000.

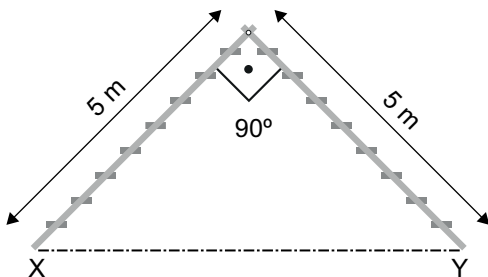


28. O gráfico a seguir representa os cinco maiores produtores de trigo no mundo em 2023.



Analisando o gráfico, pode-se afirmar que a produção de trigo em 2023 nos EUA, em relação à produção na China, corresponde a uma fração igual a:

- (A)  $\frac{1}{5}$
- (B)  $\frac{1}{4}$
- (C)  $\frac{1}{3}$
- (D)  $\frac{1}{2}$
29. Uma mesa de jantar retangular tem 2 metros de largura por 3 metros de comprimento. Sabendo-se que cada lugar servido ocupa  $0,75 \text{ m}^2$  dessa superfície, conclui-se que o número de lugares dessa mesa é igual a
- (A) 8.
- (B) 9.
- (C) 10.
- (D) 11.
30. Uma escada com 10 metros de comprimento foi aberta e formou um ângulo de  $90^\circ$ , ficando com 5 metros de cada lado, conforme a figura a seguir.



Dessa forma, a distância, em metros, entre os apoios X e Y, no solo onde essa escada está apoiada, mede:

- (A)  $5\sqrt{6}$
- (B)  $5\sqrt{5}$
- (C)  $5\sqrt{3}$
- (D)  $5\sqrt{2}$

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

31. De acordo com a Resolução CVS 5/2013, que estabelece os critérios e os procedimentos higiênico-sanitários relativos a preparo, transporte, comercialização e dispensação de alimentos preparados com vegetais crus, frutas e cereais para o consumo direto, a recomendação para a higienização das mãos antes do início das atividades de manipulação de alimentos é:

- (A) lavar as mãos somente em água corrente.
- (B) usar sabonete bactericida e secar as mãos em pano de prato.
- (C) lavar as mãos com água e sabão, secando-as com papel absorvente descartável.
- (D) utilizar somente álcool em gel para a higienização das mãos.

32. Em uma ficha técnica de produção de pães, a farinha é considerada como 100%, e o sal refinado, como 7%. Se a farinha tem um peso total de 0,500 quilograma, o peso do sal refinado necessário para essa receita, em quilogramas, é igual a:

- (A) 0,007
- (B) 0,035
- (C) 0,045
- (D) 0,100

33. Segundo a Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), quatro ingredientes bases definem que o produto é um pão, se obtido pela cocção em condições técnicas adequadas.

Assinale a alternativa que corretamente apresenta esses ingredientes.

- (A) Farinha de trigo, água, sal e lúpulo.
- (B) Farinha de trigo, margarina, fermento biológico fresco e seco.
- (C) Farinha de trigo, água, fermento biológico e sal.
- (D) Farinha de centeio, *levain*, ovo de galinha e aveia.

34. Na fabricação de pães, a autólise é um processo fundamental. Trata-se da etapa em que a farinha e a água são misturadas e deixadas em descanso antes da adição de outros ingredientes. Durante esse período, ocorre a ativação de enzimas presentes na farinha, que ajudam a quebrar as moléculas de amido em açúcares simples, além de promover a formação de glúten.

Com base nisso, assinale a alternativa que descreve corretamente a autólise no processo de fabricação de pães.

- (A) Um tipo de fermentação lenta/prolongada.
- (B) A etapa de mistura inicial dos ingredientes.
- (C) A adição de melhorador de farinha na massa.
- (D) O descanso da massa, após fermentação/repouso.

35. Para armazenar alimentos prontos no ambiente de exposição à venda, no tempo de 2 horas, de acordo com a Resolução CVS 5/2013, que estabelece os critérios e procedimentos higiênico-sanitários relativos ao preparo, transporte, comercialização e dispensação de alimentos preparados com vegetais crus, frutas e cereais para o consumo direto, a temperatura mínima é:

- (A) 0 °C
- (B) 4 °C
- (C) 10 °C
- (D) 15 °C

36. Na produção de pães, a temperatura é um fator crucial para o processo de fermentação da massa. A temperatura ideal para a fermentação da massa de pão varia de acordo com o tipo de fermento utilizado e o método de fermentação. Temperaturas muito altas podem acelerar o processo de fermentação, resultando em pães com textura inadequada, enquanto temperaturas muito baixas podem retardar a fermentação, comprometendo o desenvolvimento do sabor e da estrutura do pão.

Assinale a alternativa que apresenta corretamente a faixa de temperatura ideal para a fermentação da massa de pão.

- (A) 30 °C a 35 °C.
- (B) 40 °C a 45 °C.
- (C) 50 °C a 55 °C.
- (D) 60 °C a 65 °C.

37. No processo de cozimento dos pães, o vapor desempenha um papel importante. Quando os pães são colocados no forno, a água presente na massa começa a evaporar devido ao calor. O vapor resultante tem várias funções, incluindo a criação de uma atmosfera úmida que ajuda a evitar que a superfície dos pães seque muito rapidamente. Isso permite que os pães cresçam adequadamente antes que a crosta comece a se formar. Além disso, o vapor ajuda a transferir o calor de forma mais eficiente para a massa, o que contribui para uma expansão uniforme e uma crosta mais crocante.

Assinale a alternativa que descreve corretamente a função do vapor no forno durante o processo de cozimento dos pães.

- (A) Evitar que os pães queimem.
- (B) Dar sabor aos pães.
- (C) Ceder maior elasticidade aos pães.
- (D) Manter a umidade da massa durante a cocção.

**38.** Massa mãe fermentada naturalmente, composta por uma mistura de farinha e água que foi fermentada com a ajuda de microrganismos presentes no ambiente.

Trata-se do(a)

- (A) *levain*.
- (B) *mirepoix*.
- (C) cocção.
- (D) baixa fermentação.

**39.** Assinale a alternativa que apresenta corretamente uma informação obrigatória na etiqueta de um produto alimentício manipulado, de acordo com a Resolução CVS 5/2013.

- (A) Código de barras.
- (B) Número do cupom fiscal.
- (C) Número da nota fiscal eletrônica.
- (D) Identificação do responsável técnico pelo preenchimento.

**40.** *Mise en place* é uma expressão francesa utilizada em estabelecimentos profissionais de alimentação, sejam eles cozinhas, confeitarias, padarias, entre outros. Assinale a alternativa que corresponde ao significado e ao objetivo dessa operação.

- (A) Controle de estoque.
- (B) Desenvolvimento de receituário.
- (C) Controle de recebimento de mercadorias.
- (D) Organizar as atividades antes do preparo.

