



# CONCURSO PÚBLICO



## EDITAL 01/2023

**DIA: 08/10/2023**

### INSTRUÇÕES GERAIS

- Você recebeu inicialmente do fiscal: **Um caderno de questões** contendo 40 (quarenta) questões de múltipla escolha e **uma folha rascunho de respostas (amarelo)** para a Prova Objetiva.
- Ao ser autorizado o início da prova, **verifique no caderno de questões** se a numeração das questões e paginação estão corretas. Qualquer irregularidade comunique o fiscal.
- Você dispõe de 3h0min (três horas) para fazer a Prova Objetiva. Faça-a com tranquilidade, **mas controle o seu tempo**. Este tempo inclui a marcação da **folha de respostas definitiva (gabarito branco)**.
- Será eliminado do Concurso Público o candidato que durante a realização da prova for surpreendido em comunicação com outras pessoas, bem como utilizando, de calculadoras, livros, notas ou impressos não permitidos; estiver portando ou fazendo uso de qualquer tipo de equipamento eletrônico de comunicação ou lançar mão de meios ilícitos para a execução da prova, conforme Edital 01/2023.
- Após o término de sua prova, entregue obrigatoriamente ao fiscal o caderno de questões, conforme Edital 01/2023 e solicite a **folha de respostas definitiva (gabarito branco)**.
- Na **folha de respostas definitiva (gabarito branco)**: preencha seu número de inscrição e transcreva com caneta azul ou preta as respostas anteriormente assinaladas.
- Ao terminar de **transcrever as respostas (gabarito branco)**, entregue - o ao fiscal de sala e leve consigo a **folha rascunho de respostas (gabarito amarelo)**.
- Somente após decorrida uma hora do início da prova, o candidato poderá retirar-se da sala de prova.
- Se precisar de algum esclarecimento, solicite a presença do **fiscal**.
- Os três últimos candidatos de cada sala, ao terminar a prova deverão assinar juntamente com o fiscal o envelope lacrado com os gabaritos entregues.

### INSTRUÇÕES – PROVA OBJETIVA

- Leia atentamente cada questão e assinale na **folha de respostas** a alternativa que mais adequadamente a responde.
- **Folha de respostas definitiva**: não poderá haver rasuras e apenas uma alternativa é válida; **NÃO** pode ser dobrada, amassada, rasurada, manchada ou conter qualquer registro fora dos locais destinados às respostas.
- A maneira correta de assinalar a alternativa na **folha de respostas definitiva** é cobrindo, fortemente, com caneta esferográfica azul ou preta, o espaço a ela correspondente, conforme o exemplo a seguir:

	A	B	C	D
1		●		
2	●			
3				●
4	●			

**BOA PROVA!**

**Prefeitura da Estância Turística de São José do Barreiro**  
**CONCURSO PÚBLICO MUNICIPAL – EDITAL Nº 01/2023**  
**PADEIRO**

**LÍNGUA PORTUGUESA**

Procura da poesia

Penetra surdamente no reino das palavras. Lá estão os poemas que esperam ser escritos. Estão paralisados, mas não em desespero, há calma e frescura na superfície intacta. Ei-los sós e mudos, em estado de dicionário. Convive com teus poemas, antes de escrevê-los. Tem paciência, se obscuros. Calma, se te provocam. Espera que cada um se realize e consume com seu poder de palavra e seu poder de silêncio.

**1.** Assinale a alternativa que apresenta o tema do texto.

- A ( ) A ineficiência dos poemas.
- B ( ) O poder de silêncio de um poema.
- C ( ) A calma e a paciência necessárias do poema.
- D ( ) Uma proposta para escrever poesia.

**2.** A palavra está escrita de maneira incorreta na alternativa:

- A ( ) Catalisador.
- B ( ) Querozene.
- C ( ) Envernizar.
- D ( ) Pitonisa.

**3.** A vírgula está indevidamente empregada em:

- A ( ) Corra, garoto, você está atrasado para a escola.
- B ( ) Elas estavam muito, muito agitadas.
- C ( ) Carlos Drummond de Andrade poeta do século XX, foi considerado um dos maiores autores da literatura brasileira.
- D ( ) Minas Gerais, 31 de março de 1994.

**4.** As palavras "cético" e "símbolo" recebem acento gráfico por serem:

- A ( ) proparoxítonas.
- B ( ) oxítonas terminadas em O.
- C ( ) monossílabas tônicas.
- D ( ) paroxítonas terminadas em U.

**5.** Quanto à separação de sílabas das palavras, assinale a alternativa incorreta.

- A ( ) A-gu-lhei-ro/de-sar-mo-ni-a.
- B ( ) No-ca-u-te/o-fí-cio.
- C ( ) En-cer-ra-men-to/he-ge-mo-ni-a.
- D ( ) In-tei-ri-ço/nis-sel.

**6.** Assinale a alternativa que apresenta somente substantivos femininos.

- A ( ) cal - omoplata - acne
- B ( ) dilema - noite - problema
- C ( ) telefonema - dinamite - idioma
- D ( ) gengibre - alface - teorema

**7.** “A mostra é praticamente uma aula de geologia, geografia e de ciências.”

Transpondo o verbo para o pretérito mais que perfeito do indicativo, têm-se:

- A ( ) A mostra fora praticamente uma aula de geologia, geografia e de ciências.
- B ( ) A mostra foi praticamente uma aula de geologia, geografia e de ciências.
- C ( ) A mostra era praticamente uma aula de geologia, geografia e de ciências.
- D ( ) A mostra seria praticamente uma aula de geologia, geografia e de ciências.

**8.** Assinale a alternativa que apresenta um substantivo que está no grau diminutivo:

- A ( ) Ninho.
- B ( ) Espinho.
- C ( ) Caderninho.
- D ( ) Vinho.

**9.** Assinale a alternativa onde temos um par de antônimos.

- A ( ) Cão - cachorro.
- B ( ) Casa - lar.
- C ( ) Contraveneno - antídoto.
- D ( ) Igual - diferente.

**10.** Assinale a alternativa que apresenta concordância com o sujeito simples:

- A ( ) Chegaram os livros e as revistas.
- B ( ) Aconteceu um grave acidente na avenida principal.

**Prefeitura da Estância Turística de São José do Barreiro**  
**CONCURSO PÚBLICO MUNICIPAL – EDITAL Nº 01/2023**  
**PADEIRO**

C ( ) A participação de todos e o empenho do coordenador serão importantes para o sucesso do projeto.

D ( ) Sindicato e empresas discutem sobre o trabalho.

**MATEMÁTICA E RACIOCÍNIO LÓGICO**

**11.** Resolva a expressão numérica:

$$1^6 \times 8^1 \times 0,5 \times 0 =$$

A ( ) 0

B ( ) 4

C ( ) 48

D ( ) 3,5

**12.** Efetue a divisão com números racionais:

$$\frac{8}{5} \div \frac{2}{4}$$

A ( )  $\frac{8}{5}$

B ( )  $\frac{16}{5}$

C ( )  $\frac{4}{5}$

D ( )  $\frac{3}{5}$

**13.** Em 15 minutos eu consigo descascar 2kg de batatas.

Em uma hora conseguirei descascar quantos quilogramas?

A ( ) 16 kg

B ( ) 10 kg

C ( ) 8 kg

D ( ) 7 kg

**14.** Maria foi até a padaria e comprou um pedaço de torta de frango por R\$ 6,50, um copo de suco por R\$ 5,25, e dois brigadeiros de sobremesa por R\$ 0,75 cada.

O valor total pago por ela foi de:

A ( ) R\$ 11,75

B ( ) R\$ 12,50

C ( ) 10,00

d) 13,25

**15.** Lúcia foi ao mercado e gastou um total de R\$ 172,00. Ao pagar as compras, ela deu R\$ 200,00 para o caixa. Lúcia recebeu o troco de:

A ( ) Uma nota de R\$ 20,00 e duas de R\$ 2,00

B ( ) Duas notas de R\$ 10,00 e uma de R\$ 5,00

C ( ) Uma nota de R\$ 20,00 e quatro de R\$ 2,00

D ( ) Quatro notas de R\$ 5,00 e uma de R\$ 10,00

**16.** Escreva o número Romano DCCLXXXI em arábico:

A ( ) 691

B ( ) 781

C ( ) 779

D ( ) 531

**17.** Amanda comprou uma caixa de suco de morango. Com o conteúdo dessa caixa, ela encheu 8 copos de 250 ml. Quantos litros de suco havia nessa caixa?

A ( ) 2 litros

B ( ) 3 litros

C ( ) 4 litros

D ( ) 8 litros

**18.** Um grupo de estudantes levou 2 horas e 15 minutos para realizar um trabalho escolar. Quanto tempo, em minutos, eles levaram?

A ( ) 150 min

B ( ) 135 min

C ( ) 185 min

D ( ) 210 min

**19.** Transforme 95000 m<sup>2</sup> em km<sup>2</sup>.

A ( ) 95 km<sup>2</sup>

B ( ) 9,5 km<sup>2</sup>

C ( ) 0,095 km<sup>2</sup>

D ( ) 950 km<sup>2</sup>

**20.** Como se chama a forma geométrica que possui 8 lados?

A ( ) Círculo

B ( ) Pentágono

C ( ) Hexágono

D ( ) Octógono

**Prefeitura da Estância Turística de São José do Barreiro**  
**CONCURSO PÚBLICO MUNICIPAL – EDITAL Nº 01/2023**  
**PADEIRO**

**CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS**

**PADEIRO**

**21.** Qual dos ingredientes abaixo é usado em maior quantidade na panificação?

- A ( ) Fermento
- B ( ) Manteiga
- C ( ) Farinha de trigo
- D ( ) Ovo

**22.** Sobre as etapas de processamento do pão, a fase de fermentação é quando a massa fica em repouso. Durante esse período de descanso, uma das transformações físicas que acontece com a massa é :

- A ( ) A mudança de cor
- B ( ) A redução do tamanho do pão
- C ( ) A manutenção da temperatura
- D ( ) O aumento da umidade

**23.** O recebimento de matéria-prima constitui a primeira etapa do processo na qual se aplica o controle higiênico sanitário para a produção de alimento seguro. Assinale a afirmativa incorreta quanto ao recebimento de matéria-prima.

- A ( ) O recebimento deve ocorrer em área protegida de chuva, sol, poeira e que possua facilidades adequadas (estrados e balança, por exemplo). É importante que sejam estabelecidos horários e procedimentos para o recebimento dos produtos.
- B ( ) Devem ser estabelecidos horários diferentes para cada fornecedor, de tal modo que a recepção de produtos não interfira no andamento das atividades da empresa.
- C ( ) Caso as entregas aconteçam no mesmo horário, deve ser estabelecida a seguinte ordem ou sequência para recebimento e armazenamento: 1- alimentos mantidos sob congelamento; 2ª alimentos mantidos sob refrigeração; 3º- alimentos mantidos sob a temperatura ambiente.
- D ( ) Os produtos entregues pelos fornecedores devem ser inspecionados qualitativamente e quantitativamente, segundo critérios pré-definidos pela panificadora/confeitaria.

**24.** O profissional que atua em panificação é responsável por planejar, organizar e preparar massas de pães e afins, seguindo o balanceamento da receita. Na fórmula a seguir, qual quantidade de melhorador unificado (em gramas) deve ser utilizada na receita?

<b>Pão Francês</b>	
Farinha de trigo 100%	10.000g
Água 60%	6.000g
Fermento biológico fresco 4%	400g
Açúcar 2%	200g
Sal refinado 2%	200g
Gordura 2%	200g
Melhorador unificado 1%	?
Peso da massa	17.100g

- A ( ) 10g.
- B ( ) 50g.
- C ( ) 100g.
- D ( ) 150g

**25.** As masseiras também são conhecidas como amassadeiras ou misturadeiras. Elas devem, além de misturar os ingredientes (homogeneização), propiciar o desenvolvimento do glúten. Assinale a alternativa incorreta em relação à utilização da amassadeira na panificação.

- A ( ) De modo geral, as masseiras provocam um aquecimento na massa, chamado atrito ou fricção, que pode ser corrigido com o uso de água gelada, favorece também o controle do processo de fermentação.
- B ( ) Antes do uso, deve-se passar hipoclorito de sódio e álcool 94,5% dentro do tacho, onde há contato com o alimento sem necessidade de enxágue.
- C ( ) Após o uso, deve-se raspar com raspadeira plástica meia lua os resíduos de massa, de forma que não agride o equipamento.
- D ( ) Quando se usa a masseira, deve-se mantê-la ligada na velocidade mais lenta até a homogeneização dos ingredientes e, então, passar para velocidade rápida para que seja efetivado o processo mecânico de desenvolvimento do glúten (em produtos em que o glúten precisa ser desenvolvido é ideal que tenha mais de uma velocidade).

**Prefeitura da Estância Turística de São José do Barreiro**  
**CONCURSO PÚBLICO MUNICIPAL – EDITAL Nº 01/2023**  
**PADEIRO**

**26.** Sobre noções básicas de alimentação e nutrição, assinale a alternativa CORRETA:

A ( ) O ideal é cozinhar os legumes em água fervente. Quanto maior o contato dos alimentos com a água quente, maior será a conservação dos nutrientes.

B ( ) Consumir legumes e frutas com a casca é o mais recomendável, pois a casca é rica em fibras.

C ( ) Consumir sucos de frutas depois de muitas horas após o seu preparo não interfere no valor nutricional do alimento, pois a luz e o ar não são capazes de alterar o valor nutritivo dos sucos.

D ( ) Pessoas que desejam perder peso devem comer menos, ou seja, fazer apenas 3 refeições diárias.

**27.** As boas práticas de higiene e a saúde do manipulador de alimentos na panificação é importante para evitar a contaminação dos alimentos.

Analise as afirmativas sobre as boas práticas de higiene e a saúde do manipulador de alimentos:

I. O avental plástico deve ser usado onde há muito contato com água, podendo também ser utilizado próximo ao calor.

II. Os uniformes devem ser completos, bem conservados, limpos e mantidos fechados, preferencialmente com velcro.

III. Utilização de adornos (colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, piercing, relógios, anéis) não permitida nas áreas de manipulação de alimentos.

correto o que se afirma em :

A ( ) I e II apenas.

B ( ) I e III apenas.

C ( ) II e III apenas.

D ( ) I, II e III.

**28.** A falta de cuidados de higiene durante a produção e/ou manipulação de alimentos amplia o risco de contaminação por microorganismos causadores de doenças. Sendo assim, é INCORRETO afirmar:

A ( ) Alimentos perecíveis têm características favoráveis à multiplicação de microorganismos deteriorantes e também de patogênicos. A temperatura de refrigeração retarda esta multiplicação.

B ( ) Determinadas bactérias patogênicas, ao se multiplicarem no alimento, podem produzir toxinas (venenos). Algumas destas toxinas não são destruídas pelo cozimento, fritura ou ao assar um alimento.

C ( ) Mesmo os alimentos que foram cozidos podem conter bactérias resistentes na forma de esporos.

D ( ) Quanto mais água livre um alimento tiver, maior é a multiplicação dos microorganismos. Carne bovina, suína, aves e pescados são alimentos pobres em água. Alimentos secos como pão, bolacha e goiabada, duram menos que as carnes

**29.** Em uma panificadora, o papel do manipulador é importantíssimo na produção de alimentos seguros e a higiene pessoal é essencial nessa atividade. Pode ser veículo de contaminação de alimentos e colocar em risco a segurança da produção o manipulador que trabalha:

1- Sem touca, cabelos compridos e soltos, uniforme sujo, utilizando pulseiras, anéis, alianças, relógios, unhas cumpridas.

2- Sem lavar as mãos antes de preparar os alimentos, depois de ir ao banheiro, atender ao telefone ou abrir porta.

3- Doentes, com cortes e feridas expostos, ou, ainda, que não fazem exames periódicos de saúde, que devem ser realizados pelo menos uma vez ao ano.

Atendem ao enunciado os itens:

A ( ) 1 e 2 apenas.

B ( ) 2 e 3 apenas.

C ( ) 1 e 3 apenas.

D ( ) 1, 2 e 3.

**30.** Qual dos itens abaixo não faz parte dos Equipamentos de Proteção Individual?

A ( ) Máscara

B ( ) Luva de tecido

C ( ) Óculos

D ( ) Avental

**31.** Analise as alternativas abaixo e assinale a alternativa correta em relação ao procedimento da limpeza das máquinas utilizadas para a fabricação de pães.

**Prefeitura da Estância Turística de São José do Barreiro**  
**CONCURSO PÚBLICO MUNICIPAL – EDITAL Nº 01/2023**  
**PADEIRO**

A ( ) Desligar antes da inicialização da limpeza e retirar o plugue da tomada.

B ( ) Somente desligar, sem precisar retirar plugue de tomada.

C ( ) Deixar ligada, pois não apresenta nenhum perigo.

D ( ) Pode ser ligada ou desligada, por não ter importância.

**32.** Os pães, ao saírem do forno, antes de serem submetidos ao fatiamento e embalagem, devem ser:

A ( ) Resfriados em congelador.

B ( ) Resfriados em temperatura ambiente ou em esteiras com ventilação.

C ( ) Resfriados ao ar livre, em locais abertos.

D ( ) Resfriador em refrigerador.

**33.** Durante a manipulação de alimentos é proibido ao colaborador:

( ) Falar demais, tossir ou espirrar sobre os alimentos.

( ) Cuspir no chão do local de trabalho.

( ) Pentear ou passar as mãos no cabelo.

( ) Fumar nos ambientes de preparo, manipulação e armazenamento de alimentos.

( ) Provar alimentos com talheres e colocá-los novamente na panela antes de lavá-los.

( ) Usar utensílios não higienizados para mexer ou servir os alimentos.

São (V) Verdadeiras ou (F) Falsas as afirmações, na sequência:

A ( ) V, F, V, V, F, V.

B ( ) F, V, V, V, V, F.

C ( ) V, V, V, V, V, V.

D ( ) V, V, V, F, V, F.

**34.** Indique a sequência correta das ações no processo de fabricação do pão.

A ( ) Pesagem dos ingredientes / divisão / preparo da massa / descanso da massa / acondicionamentos / modelagem / fermentação / cozimento.

B ( ) Preparo da massa / pesagem dos ingredientes / descanso da massa / modelagem / divisão / acondicionamento / fermentação / cozimento.

C ( ) Pesagem dos ingredientes / preparo da massa / descanso da massa / divisão / modelagem / acondicionamento / fermentação / cozimento.

D ( ) Pesagem dos ingredientes / preparo da massa / descanso da massa / modelagem / divisão / fermentação / acondicionamento / cozimento.

**35.** Escolher a temperatura adequada para assar bolos, tortas, bolinhas, etc., é fundamental para seu resultado final. Identifique as afirmativas abaixo como (V) verdadeiras ou (F) falsas.

( ) Bolos grandes: demoram mais tempo para assar. Quando a massa do bolo atingir a metade do tempo no forno e a parte superior começar adquirir uma leve cor, a temperatura inicial deve ser reduzida. Assim o bolo cresce sem queimar e não corre perigo de ficar com excesso de umidade, diminuindo seu tamanho depois de assado

( ) Rocamboles: devem ser assados em assadeiras amplas para que a massa fique fina e possa ser facilmente enrolada. A temperatura deve ser mantida sem redução para que asse rápido e não seque.

( ) Bolos assados em forminhas pequenas: devem ser escolhidas temperaturas moderadas e sem redução.

( ) Biscoitos e bolachinhas: assam em menos tempo e com temperaturas altas.

A sequência correta é

A ( ) V-F-V-F.

B ( ) F-V-V-F.

C ( ) V-F-F-V.

D ( ) V-V-V-F.

**36.** Observe as afirmações abaixo.

1- O pão francês assado demais perde peso.

2- Com um amasse mais rápido ganha-se mais agilidade na produção e os pães serão de melhora a qualidade.

3- O uso da capacidade máxima de amassadeiras, batedeiras e fornos, contribui para o aumento de consumo de energia.

4- Instalando-se cortinas plásticas após as portas, reduz-se a perda de frio na abertura.

Está incorreta a afirmação:

A ( ) 1.

B ( ) 3.

**Prefeitura da Estância Turística de São José do Barreiro**  
**CONCURSO PÚBLICO MUNICIPAL – EDITAL Nº 01/2023**  
**PADEIRO**

C ( ) 2.

D ( ) 4.

**37.** O pão faz parte de qual grupo alimentar:

A ( ) Carboidrato

B ( ) Proteína

C ( ) Lipídios

D ( ) Guloseimas

**38.** É função do sal na panificação:

A ( ) Melhorar a cor do pão.

B ( ) Controlar a fermentação, pois as proteínas da massa retêm muito gás proveniente das leveduras.

C ( ) Matar as leveduras, interrompendo o processo de fermentação.

D ( ) Realçar o sabor do pão.

**39.** As alternativas abaixo apresentam matérias-primas essenciais no preparo do pão francês. Assinale dentre as mesmas, a que se trata do componente estrutural:

A ( ) Sal

B ( ) Farinha de trigo

C ( ) Água

D ( ) Fermento biológico

**40.** O consumo de pão francês no Brasil corresponde a mais de 50% do consumo total de pães. O pão francês é um produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal e água, que apresenta casca crocante de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branca-creme, textura e granulação fina não uniforme (ENADE, 2015). Em face do exposto no texto acima e considerando uma panificadora de média escala, assinale a opção que apresenta os equipamentos na ordem em que eles devem ser utilizados para produção de pão francês.

A ( ) Batedeira, divisora, armário fermentador ou climatizadora e forno combinado.

B ( ) Masseur, cilindro, divisora, modeladora, armário fermentador ou climatizadora e forno turbo.

C ( ) Masseur, cortador, cilindro, modeladora, armário fermentador ou climatizadora e forno turbo.

D ( ) Masseur, amassadeira, divisora, modeladora, armário fermentador ou climatizadora e forno turbo.