

CONCURSO PÚBLICO

PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPURAH-MT

EDITAL N.º 01/2025

PADEIRO

Duração: 4h (quatro horas)

Leia atentamente as instruções abaixo:

01 Você recebeu do fiscal o seguinte material:

a) Este caderno, com **40 (quarenta)** questões da prova objetiva, sem repetição ou falha, conforme distribuição abaixo:

CONHECIMENTOS BÁSICOS				CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS
LÍNGUA PORTUGUESA	NOÇÕES DE INFORMÁTICA	RACIOCÍNIO LÓGICO-MATEMÁTICO	ESTATUTO DO SERVIDOR PÚBLICO MUNICIPAL E PRINCÍPIOS DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA	
1 a 10	11 a 15	16 a 20	21 a 25	26 a 40

b) Um cartão de respostas destinado à marcação da alternativa correta.

- 02 Verifique se este material está em ordem e se o seu nome, RG, cargo e número de inscrição conferem com os dados que aparecem no cartão de respostas. Caso contrário, notifique imediatamente o fiscal.
- 03 Após a conferência, o candidato deverá assinar no espaço próprio do cartão de respostas, com caneta esferográfica de tinta na cor azul ou preta.
- 04 No cartão de respostas da prova objetiva, a marcação da alternativa correta deve ser feita cobrindo a letra correspondente ao número da questão e preenchendo todo o espaço interno, com caneta esferográfica de tinta na cor azul ou preta, de forma contínua e densa.

Exemplo: A B C D

- 05 Para cada uma das questões objetivas, são apresentadas **4 (quatro) alternativas** classificadas com as letras (A, B, C e D), mas só uma responde adequadamente à questão proposta. Você só deve assinalar uma alternativa. A marcação em mais de uma alternativa anula a questão, mesmo que uma das respostas esteja correta.
- 06 O candidato poderá entregar seu cartão de respostas, seu caderno de questões e retirar-se da sala de prova somente depois de decorridas **2 (duas) horas** do início da prova. O candidato que insistir em sair da sala de prova, descumprindo o aqui disposto, deverá assinar o Termo de Ocorrência declarando sua desistência do certame, que será lavrado pelo Coordenador do local.
- 07 Não será permitido ao candidato retirar-se do local de prova a qualquer tempo portando o caderno de questões.
- 08 Será fornecida folha específica para rascunho, na qual o candidato poderá anotar manualmente as alternativas marcadas no respectivo cartão de respostas. Ao terminar a prova de conhecimentos, o candidato entregará, obrigatoriamente, o seu cartão de respostas. **O candidato que se retirar da sala levando o cartão de respostas estará automaticamente eliminado do certame.**
- 09 Reserve os **30 (trinta)** minutos finais para marcar seu cartão de respostas. Os rascunhos e as marcações assinaladas no caderno de questões não serão levados em consideração.
- 10 Os **3 (três)** últimos candidatos permanecerão sentados até que todos conclua a prova ou que termine o seu tempo de duração, devendo assinar a ata de sala e retirar-se juntos.

CONHECIMENTOS BÁSICOS

LÍNGUA PORTUGUESA

Leia o texto a seguir:

A fruta que ajuda a eliminar toxinas e reduz a inflamação nas vias aéreas

Seu alto teor de vitamina C faz dessa fruta cítrica uma aliada natural contra o dano oxidativo e o enfraquecimento do sistema imunológico

Diante do aumento de doenças respiratórias e da crescente exposição a poluentes ambientais, especialistas em saúde recomendam dar mais atenção ao cuidado com os pulmões. Uma opção simples, acessível e com respaldo científico é o consumo de laranjas. Diversos estudos indicam que essa fruta não só fortalece as defesas do organismo, como também contribui para a limpeza pulmonar, a redução da inflamação nas vias respiratórias e a reparação de tecidos danificados.

As laranjas estão entre as frutas mais ricas em vitamina C, um micronutriente essencial para combater o estresse oxidativo, especialmente nos pulmões. A exposição constante a poluentes atmosféricos, fumaça de cigarro ou partículas em suspensão gera radicais livres, que danificam as células pulmonares e provocam inflamação crônica.

De acordo com pesquisas realizadas pela Universidade de Nottingham, a vitamina C atua como um agente antioxidante que neutraliza esses radicais livres. Seu consumo frequente ajuda a reduzir a inflamação nas vias respiratórias, o que melhora a função pulmonar e pode aliviar sintomas em pessoas com doenças respiratórias crônicas, como asma ou doença pulmonar obstrutiva crônica (DPOC).

Além disso, o European Respiratory Journal publicou um estudo que associa uma dieta rica em frutas cítricas a uma redução de 30% no risco de desenvolver doenças pulmonares obstrutivas em adultos mais velhos.

Cada laranja fornece mais de 90% do valor diário recomendado de vitamina C, o que favorece a produção de glóbulos brancos: responsáveis por combater infecções respiratórias como resfriados e gripes. De acordo com uma análise realizada pela Universidade de Helsinque, pessoas que incluem essa fruta regularmente na dieta apresentam uma duração menor dos sintomas associados a infecções respiratórias.

Recomenda-se consumir a fruta inteira, já que a polpa contém fibras e outros compostos que potencializam seus efeitos positivos.

Fonte: <https://oglobo.globo.com/saude/noticia/2025/07/11/a-fruta-que-ajuda-a-eliminar-toxinas-e-reduz-a-inflamacao-nas-vias-aereas.ghtml>. Acesso em 11/07/2025. Excerto

1. De acordo com o texto, ao tratar do cuidado pulmonar, a principal justificativa para o consumo de laranja é:

- A) seu alto teor de fibras
- B) sua capacidade de aumentar o ferro no sangue
- C) a presença de potássio, que combate o envelhecimento celular
- D) a presença de vitamina C, que reduz o estresse oxidativo do principal órgão do sistema respiratório

2. No texto, os dados estatísticos e os estudos citados cumprem a função de:

- A) imprimir um tom sensacionalista ao texto
- B) ilustrar os benefícios da laranja de forma subjetiva
- C) convencer o leitor com base em argumentos científicos
- D) demonstrar que a laranja é a única fruta eficaz contra doenças pulmonares

3. O texto anterior apresenta alguns traços de argumentação, mas está focado principalmente na informação aos leitores, por meio da apresentação de dados científicos. Logo, esse texto é predominantemente:

- A) injuntivo
- B) narrativo
- C) descritivo
- D) expositivo

4. “Seu alto teor de vitamina C faz dessa fruta cítrica uma aliada natural contra o dano oxidativo e o enfraquecimento do sistema imunológico”. Na palavra “**enfraquecimento**”, o sufixo destacado cumpre a função de formar substantivos a partir de verbos (enfraquecer > enfraquecimento). A única palavra abaixo que foi criada pelo mesmo processo é:

- A) cimento
- B) alimento
- C) fermento
- D) casamento

5. “Uma opção simples, acessível e com respaldo científico **é** o consumo de laranjas” (1º parágrafo). No pretérito imperfeito, a forma verbal em destaque seria flexionada como:

- A) foi
- B) era
- C) fora
- D) seria

6. “Diversos estudos indicam que essa fruta **não só** fortalece as defesas do organismo, **como também** contribui para a limpeza pulmonar, a redução da inflamação nas vias respiratórias e a reparação de tecidos danificados” (1º parágrafo). O par de conectivos “não só...como também” veicula sentido:

- A) aditivo
- B) condicional
- C) consecutivo
- D) conformativo

7. “A exposição constante a poluentes atmosféricos, fumaça de cigarro ou partículas em suspensão gera radicais livres, **que danificam as células pulmonares** e provocam inflamação crônica” (2º parágrafo). A oração em destaque pode ser classificada como:

- A) subordinada adjetiva restritiva
- B) subordinada adjetiva explicativa
- C) coordenada sindética explicativa
- D) subordinada adverbial consecutiva

8. “**De acordo com** pesquisas realizadas pela Universidade de Nottingham, a vitamina C atua como um agente antioxidante que neutraliza esses radicais livres” (3º parágrafo). O único conectivo que pode substituir a expressão em destaque, sem alteração de sentido, é:

- A) Segundo
- B) Ademais
- C) Outrossim
- D) Consequentemente

9. “Além disso, o European Respiratory Journal **publicou** um estudo que associa uma dieta rica em frutas cítricas a uma redução de 30% no risco de desenvolver doenças pulmonares obstrutivas em adultos mais velhos” (4º parágrafo). O verbo em destaque pode ser classificado como:

- A) intransitivo
- B) transitivo direto
- C) transitivo indireto
- D) transitivo direto e indireto

10. “Cada laranja fornece mais de 90% do valor diário recomendado de vitamina C, o que favorece a produção de glóbulos brancos: responsáveis por combater infecções respiratórias como resfriados e gripes” (5º parágrafo). Nesse trecho, a função dos dois-pontos é:

- A) substituir a vírgula, funcionando como recurso de ênfase
- B) indicar uma enumeração de elementos que vêm em seguida
- C) introduzir uma explicação ou detalhamento sobre termo anterior
- D) inserir uma conclusão que não guarda relação direta com a informação precedente

NOÇÕES DE INFORMÁTICA

11. Um usuário de um computador com *MS Windows 11 Pro*, utilizando um aplicativo desse sistema, o *MS Word 2013*, está editando um texto e precisa apagar um caractere de uma palavra que está à esquerda do cursor por meio de teclas de atalho. A(s) tecla(s) de atalho aplicada(s) para essa situação é(são):

- A) Delete
- B) Backspace
- C) Ctrl + Delete
- D) Ctrl + Backspace

12. Uma empresa pública configurou sua própria *intranet* e deseja acessar essa *intranet*, com bons níveis de segurança, via internet, de modo que seja possível estender a rede privada dessa empresa para além de sua alocação física. Uma solução, que pode ser aplicada a essa situação, é fazer o uso da tecnologia de:

- A) CMS
- B) GPH
- C) NAS
- D) VPN

13. Um usuário de um computador, com *MS Windows 10* ligado à internet, está em uma reunião organizada por meio do *Google Meet*. Esse usuário utilizou as teclas de atalho SHIFT + C para acessar uma função do *Google Meet*. A função associada a essa tecla de atalho é a de:

- A) alterar *layout*
- B) mostrar legendas
- C) enviar uma reação
- D) compartilhar uma tela

14. Um usuário de computador, com sistema operacional *MS Windows 10*, está utilizando o *MS Excel* do *Office 365*. Ele criou uma planilha e inseriu na célula B2 a fórmula:

=MED(\$B4:D\$9)

Após isso, ele executou a ação de copiar essa fórmula, colando-a na célula C5. Nesse caso, a fórmula aparecerá na célula C5 como:

- A) =MED(\$B4:E\$9)
- B) =MED(\$B4:F\$9)
- C) =MED(\$B7:E\$9)
- D) =MED(\$B9:D\$9)

15. Uma sociedade empresária instalou um método de segurança em sua rede, composto de uma espécie de “assinatura digital”, de modo que pudessem ser detectadas alterações ou corrupções em arquivos transmitidos na rede. Esse método possibilita saber se um arquivo transmitido foi ou não “*hackeado*”; sendo conhecido como:

- A) *checksum*
- B) *honeypots*
- C) *tunnelings*
- D) *webdownload*

RACIOCÍNIO LÓGICO-MATEMÁTICO

16. Dada a sequência

2; 6; 12; 20; 30; 42; 56; 72; ...

O próximo número será igual a:

- A) 90
- B) 84
- C) 94
- D) 124

17. Um bibliotecário muito organizado está arrumando sua coleção pessoal de livros em uma nova estante. Ele possui 10 livros distintos de Matemática, 8 livros distintos sobre Física e 5 livros distintos sobre Química.

A nova estante tem espaço apenas para 3 livros, dispostos lado a lado. O bibliotecário, que adora misturar as áreas de conhecimento, decide que vai escolher 3 livros para colocar na estante de forma que:

- Os 3 livros escolhidos sejam de áreas de conhecimento diferentes (ou seja, um de Matemática, um de Física e um de Química);
- A ordem que os livros aparecem na estante não importa para ele, pois ele os consulta de qualquer maneira e a estética visual não é sua prioridade, apenas a seleção do trio.

O número de maneiras que o bibliotecário poderá dispor os 3 livros na estante é:

- A) 80
- B) 150
- C) 320
- D) 400

18. Dois conjuntos **A** e **B** possuem a mesma quantidade de elementos. A interseção deles possui 859 elementos e a união deles tem 1979 elementos. Nessas condições, o número de elementos do conjunto **B** é:

- A) 859
- B) 1120
- C) 1419
- D) 2838

19. Certa construtora contratou 20 pessoas, com pagamento de diárias, para distribuir panfletos referentes ao seu mais novo lançamento. O valor total pago corresponde a 10% de 60% de R\$ 60.000,00. Se cada pessoa recebeu o mesmo valor, então o valor da diária foi de:

- A) R\$ 600,00
- B) R\$ 180,00
- C) R\$ 100,00
- D) R\$ 80,00

20. Em uma academia de judô, há 30 meninos e 36 meninas. Para um treino, o mestre quer formar grupos com todos os meninos e meninas. Os grupos deverão ter a mesma composição em relação ao número de meninos e meninas. O maior número de grupos nessas condições é:

- A) 6
- B) 4
- C) 12
- D) 24

ESTATUTO DO SERVIDOR PÚBLICO MUNICIPAL E PRINCÍPIOS DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

21. O princípio da motivação estabelece que, como regra geral, todos os atos da Administração, sejam eles vinculados ou discricionários, devem ser devidamente justificados, com a indicação expressa dos fundamentos fáticos e jurídicos que lhes dão suporte. Isso possibilita o controle da legalidade e da moralidade desses atos, além de garantir ao administrado o direito ao contraditório e à ampla defesa. Contudo, há casos em que a lei excepciona tal regra. Exemplo de uma exceção seria:

- A) decisão administrativa decisória em processo disciplinar
- B) resultado licitatório de concorrência
- C) concessão vinculada de alvará comercial
- D) exoneração de servidor ocupante de cargo em comissão de livre nomeação e exoneração

22. Técnico em finanças da cidade de Tapurah, ao buscar obter o melhor desempenho e com o objetivo de atingir o melhor resultado, observa o princípio constitucional da:

- A) legalidade
- B) moralidade
- C) eficiência
- D) publicidade

23. Secretário municipal de Tapurah resolve editar uma portaria que foi devidamente publicada. Contudo, diante da pressão popular insatisfeita com a medida, no dia seguinte, resolve revogar o ato. Praticou o ato revogatório com base no princípio da:

- A) autotutela
- B) indisponibilidade
- C) eficiência
- D) isonomia

24. O Estatuto dos Servidores Públicos da Administração Direta, Autárquica e Fundacional do município de Tapurah apresenta, logo em seu início, uma série de definições dotadas de efeito legal. De acordo com esse diploma, a Função gratificada:

- A) é conferida em caráter transitório
- B) é destinada apenas à cargo de direção
- C) deve ser realizada por servidor ocupante de cargo de provimento em comissão
- D) tem de ser criada por lei, com denominação própria, grau específico e determinado, além de número certo

25. Com a posse, o servidor aceita formalmente as responsabilidades e os deveres do cargo público, iniciando sua relação jurídica com a administração pública. Nos termos do Estatuto dos Servidores Públicos da Administração Direta, Autárquica e Fundacional do município de Tapurah, a posse:

- A) carece da apresentação de declaração patrimonial do servidor a ser realizada em momento posterior à investidura no cargo
- B) será dada pelo governador ou outra autoridade por ele designada
- C) só ocorrerá nos cargos de provimento por nomeação
- D) é desvinculada da publicação do ato de provimento

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

26. Entre os diversos tipos de pães consumidos no Brasil, o pão italiano se destaca por seu formato arredondado, miolo denso e casca espessa e crocante. É muito apreciado em tábuas de frios, como acompanhamento de sopas ou servido com azeite e pastas. Sua textura firme e resistente o torna ideal para quem busca um pão mais rústico e de maior durabilidade, sendo especialmente indicado para quem aprecia uma crosta crocante e um miolo compacto, pois:

- A) contém açúcar cristal na cobertura
- B) é assado em formas metálicas com tampa
- C) é feito com fermento químico e cozido a vapor
- D) passa por um processo de cozimento lento em forno de pedra

27. Em uma aula prática de panificação, o instrutor explicou que o fermento biológico fresco é essencial para o crescimento da massa porque produz dióxido de carbono durante a fermentação, mas que o bicarbonato de sódio só libera gás carbônico quando:

- A) é utilizado em grandes quantidades para substituir o fermento biológico
- B) é misturado diretamente com a farinha sem necessidade de outros ingredientes
- C) reage com um agente ácido presente na massa, complementando a fermentação
- D) está exposto ao ar antes do cozimento, para ativar suas propriedades fermentativas, mesmo que isso não seja suficiente para liberar gás carbônico sem um agente químico complementar

28. Antônio é auxiliar de serviços gerais em uma unidade de alimentação e nutrição. No treinamento que recebeu, aprendeu que a higienização dos equipamentos deve seguir uma ordem específica para garantir a segurança alimentar. A sequência correta para a limpeza de equipamentos em unidades de alimentação e nutrição deve ser feita da seguinte forma:

- A) lavagem, enxágue, desinfecção e secagem
- B) desinfecção, lavagem, enxágue e secagem
- C) lavagem, secagem, enxágue e desinfecção
- D) enxágue, desinfecção, lavagem e secagem

29. Joana foi recentemente contratada por uma confeitaria e ainda está se familiarizando com os equipamentos da cozinha profissional. Ao preparar diferentes tipos de massa, ela precisou utilizar a batedeira planetária com um acessório conhecido como batedor tipo raquete. Nesse contexto, a principal função do batedor tipo raquete, acoplado à batedeira planetária, é:

- A) resfriar massas que vão ao congelador
- B) misturar massas leves, como de bolos e biscoitos
- C) moer grãos e sementes para utilizar como cobertura, agregando textura crocante e valor nutricional às preparações
- D) sovar massas pesadas com fermentação longa, como aquelas utilizadas na produção de pães rústicos ou integrais, que exigem maior esforço mecânico para desenvolver o glúten adequadamente

30. No turno em que estava responsável pela padaria comunitária, Carlos ficou encarregado de preparar a massa de um pão doce fermentado. Ao organizar os ingredientes, percebeu que o sal e o açúcar estavam sendo utilizados juntos e ficou em dúvida sobre como esses dois componentes agem na massa. Em preparações como essa, é importante lembrar que:

- A) ambos atuam como conservantes, dispensando o uso de fermento
- B) o sal acelera a fermentação e o açúcar reduz o tempo de crescimento da massa
- C) o açúcar alimenta o fermento e o sal ajuda a controlar a velocidade da fermentação
- D) o sal e o açúcar têm função decorativa e não interferem na estrutura e nem no desenvolvimento da massa durante o preparo

31. Em seu estágio em uma padaria artesanal, Ana percebeu que, ao trabalhar com farinha integral, a textura da massa ficava diferente do que ela esperava. Ela sabia que medir corretamente a farinha e ajustar as quantidades era fundamental, especialmente porque a farinha integral:

- A) naturalmente dispensa o uso do sal na receita
- B) absorve mais água, exigindo ajustes precisos na quantidade de farinha e de sal para manter a massa macia e elástica
- C) contém menos fibras, o que facilita a fermentação ao permitir maior atividade das leveduras e melhor desenvolvimento da massa
- D) não precisa de fermento para crescer adequadamente, pois sua composição permite a fermentação natural sem adição de agentes fermentadores

32. Durante a rotina de trabalho em uma padaria, é comum a utilização de formas e assadeiras com revestimento antiaderente no preparo de pães, bolos e outras massas. Para garantir um desmolde eficiente dos produtos e preservar a durabilidade dos utensílios, o profissional deve adotar práticas adequadas tanto na preparação quanto na limpeza dessas peças, como exemplificado em:

- A) untar a forma com margarina e utilizar esponja abrasiva para remover resíduos após o uso
- B) untar com óleo e farinha de trigo e usar escova metálica para remover crostas após o uso da forma
- C) forrar a forma com papel manteiga durante o preparo e utilizar detergente neutro com esponja macia na higienização
- D) polvilhar a forma com açúcar cristal para facilitar o desmolde e lavar com desengordurante industrial concentrado

33. Carlos, responsável pelo controle da fermentação e pela operação dos equipamentos em uma padaria da cidade, compreendeu que a qualidade final da massa está diretamente relacionada à avaliação criteriosa da matéria-prima, ao rigoroso monitoramento do tempo e da temperatura de fermentação, além do uso correto dos equipamentos, pois:

- A) a utilização incorreta dos aparelhos é irrelevante quando os ingredientes estão dentro do prazo de validade
- B) o controle dos equipamentos e fermentação apenas influencia a estética da massa, sem impactar suas propriedades físicas e químicas
- C) a qualidade da farinha e do fermento pode ser compensada pelo aumento do tempo de fermentação, sem prejuízos na estrutura da massa
- D) esses fatores são determinantes para a formação adequada da estrutura proteica do glúten, a atividade metabólica das leveduras e a padronização do ponto de cozimento, resultando em textura e sabor otimizados

34. Na preparação do bolo para uma festa, Ana sabe que controlar a temperatura dos ingredientes e ajustar corretamente a consistência da massa é essencial para que:

- A) ingredientes em temperatura ambiente facilitem a mistura, e a massa consistente favoreça a maciez e o crescimento
- B) ingredientes em temperatura ambiente dificultem a incorporação e a massa apresente textura pesada e pouco crescimento
- C) ingredientes gelados acelerem a fermentação e uma massa líquida torne o bolo mais denso, por dificultar a formação adequada da estrutura
- D) seja possível misturar os ingredientes diretamente do congelador, otimizando o tempo de preparo e evitando falhas na fermentação causadas por variações de temperatura

35. Na padaria na qual trabalha, César tem o hábito de verificar a higienização dos ingredientes frescos e secos, pois compreende que essa etapa é essencial para garantir a segurança dos alimentos, considerando que:

- A) o importante é o sabor final do produto, não a limpeza dos ingredientes utilizados
- B) apenas os ingredientes frescos precisam de higienização, pois os secos são sempre estéreis
- C) frutas e verduras já vêm limpas dos fornecedores e ingredientes secos não oferecem risco microbiológico
- D) frutas e verduras podem conter contaminantes invisíveis, e ingredientes secos, como a farinha, podem estar contaminados por fungos ou insetos

36. João foi contratado como auxiliar de padeiro em uma padaria escolar e, durante o treinamento, foi orientado sobre os cuidados com a higiene e o vestuário. Um dos pontos reforçados pela equipe foi a frequência com que o uniforme deve ser lavado. O uniforme utilizado na padaria deve ser lavado:

- A) a cada três dias, alternando com outro avental
- B) apenas quando apresentar manchas visíveis ou odor
- C) após cada turno de trabalho, garantindo que esteja limpo no dia seguinte
- D) semanalmente, se estiver guardado em armário fechado, longe da umidade, do calor e da luz direta, garantindo a conservação adequada do material

37. Pedro é padeiro e está preparando uma receita que pede 250 gramas de margarina. Porém, a balança disponível na padaria só marca o peso em quilogramas. A quantidade correta que Pedro deve pesar, em quilogramas, é:

- A) 0,25kg
- B) 2,50kg
- C) 0,025kg
- D) 0,0025kg

38. Para que o fermento biológico atue de forma eficaz no crescimento da massa de pão, é importante que a fermentação ocorra em uma temperatura adequada. A faixa de temperatura ideal, que favorece a atividade do fermento e o desenvolvimento da massa, geralmente está:

- A) entre 0°C e 10°C, para evitar contaminações bacterianas
- B) acima de 40°C, para acelerar a fermentação ao máximo
- C) entre 15°C e 20°C, que desaceleram a fermentação para um processo mais lento
- D) entre 25°C e 30°C, que proporcionam condições ideais para o fermento biológico atuar rapidamente

39. Ao abrir um pacote de fermento biológico seco durante o preparo das massas, o padeiro deve garantir a conservação adequada do produto para manter sua eficácia. Nessa situação, a conduta correta é:

- A) armazenar o restante em embalagem bem fechada, ao abrigo de luz e umidade
- B) guardar o restante em pote aberto para facilitar o uso nas próximas produções
- C) deixar o pacote aberto próximo ao forno para aproveitar o calor e acelerar o processo
- D) utilizar todo o conteúdo no mesmo dia, mesmo que não precise, para evitar desperdício

40. Um padeiro precisa aumentar uma receita em 25% para atender a uma demanda maior. Se a receita original pede 800g de farinha de trigo, a nova quantidade a ser utilizada será:

- A) 800g
- B) 900g
- C) 1000g
- D) 1200g

RASCUNHO

RA SCUNHO