

AVANÇASP



PREFEITURA MUNICIPAL DE POTIM/SP

CONCURSO PÚBLICO  
01/2025

## PADEIRO

### Leia atentamente as instruções abaixo

#### 1. PROVA E FOLHA DE RESPOSTAS

- Além deste Caderno de Prova, contendo 40 (quarenta) questões objetivas, você receberá do Fiscal de Sala:
- 01 (uma) Folha de Respostas destinada às respostas das questões objetivas. Confira se seus dados estão corretos.

#### 2. TEMPO

- 03 (três) horas é o tempo disponível para realização da prova, já incluído o tempo para marcação da Folha de Respostas da prova objetiva;
- **01 (uma) hora** após o início da prova é possível, retirar-se da sala levando o caderno de prova;

#### 3. INFORMAÇÕES GERAIS

- As questões objetivas têm 05 (cinco) alternativas de resposta (A, B, C, D, E) e somente **uma** delas está correta;
- Verifique se seu caderno está completo, sem repetição de questões ou falhas. Caso contrário, informe imediatamente o Fiscal da Sala, para que sejam tomadas as devidas providências;
- Confira seus dados pessoais na Folha de Respostas, especialmente nome, número de inscrição e documento de identidade e leia atentamente as instruções para preenchimento;
- O preenchimento das respostas da prova objetiva é de sua responsabilidade e não será permitida a troca de Folha de Respostas em caso de erro de marcação pelo candidato;

- Marque, na folha de respostas, com caneta de tinta azul ou preta, a letra correspondente à alternativa que você escolheu.

- Reserve tempo suficiente para o preenchimento de suas respostas. Para fins de avaliação, serão levadas em consideração apenas as marcações realizadas na Folha de Respostas da prova objetiva, não sendo permitido anotar informações relativas às respostas em qualquer outro meio que não seja o caderno de prova;

- Ao se retirar, entregue a Folha de Respostas preenchida e assinada ao Fiscal de Sala.

**SERÁ ELIMINADO do presente certame o candidato que:**

a) for surpreendido, durante as provas, em qualquer tipo de comunicação com outro candidato;

b) portar ou usar, qualquer tipo de aparelho eletrônico (calculadoras, bips/pagers, câmeras fotográficas, filmadoras, telefones celulares, smartphones, tablets, relógios, walkmans, MP3 players, fones de ouvido, agendas eletrônicas, notebooks, palmtops ou qualquer outro tipo de computador portátil, receptores ou gravadores) seja na sala de prova, sanitários, pátios ou qualquer outra dependência do local de prova;

c) se ausentar da sala em que se realizam as provas levando consigo o Caderno de Questões e/ou a Folha de Respostas;

d) se recusar a entregar a Folha de Respostas, quando terminar o tempo estabelecido;

e) não assinar a Lista de Presença e/ou a Folha de Respostas.

**LÍNGUA PORTUGUESA**  
**TEXTO**

Leia o texto a seguir para responder às questões de 01 a 04.



Disponível em: <<https://fotografia.folha.uol.com.br/galerias/27431-tiras-de-armandinho>>

**QUESTÃO 01**

Na tirinha acima, há uma quebra de expectativa provocada pelo fato de que:

- (A) a mulher espera que o menino tenha uma ideia para colocar na caixa de sugestões, mas ele afirma que a ideia dele foi a criação da caixa de ideias.
- (B) a ideia que o menino tem para colocar dentro da caixa de sugestões é a de que todas as crianças levem sapos para a escola.
- (C) a caixa de sugestões não é uma ideia nova nem funcionará na escola, já que os demais alunos não terão ideias.
- (D) o menino tem muitas ideias e elas não caberão dentro da caixa de sugestões.
- (E) o sapo entrou na caixa de ideias e não conseguia mais sair de lá.

**QUESTÃO 02**

O termo “alguma”, no segundo quadrinho da tirinha, classifica-se gramaticalmente como:

- (A) Preposição
- (B) Pronome
- (C) Interjeição
- (D) Verbo
- (E) Conjunção

**QUESTÃO 03**

Qual das palavras a seguir, retirada da tirinha, é uma **preposição**?

- (A) caixa
- (B) assim
- (C) para
- (D) já
- (E) que

**QUESTÃO 04**

Com relação à ortografia, na tirinha ocorre o termo “ideia”, que sofreu alteração com o novo acordo ortográfico da língua portuguesa. Analise as palavras destacadas nas alternativas abaixo e marque a que contém uma palavra ortograficamente correta.

- (A) Wilson tem uma grande coleção de **chapeus**.
- (B) Suelen tinha o sonho de se casar de **veu** e grinalda.
- (C) Aquele casal só come alimentos **proteicos**.
- (D) Marcelo era fã de filmes de **herois**.
- (E) Os **papeis** voaram e se espalharam pelo quintal.

**QUESTÃO 05**

Assinale a alternativa que apresenta a pontuação correta para a seguinte frase:

*Luciano indignado perguntou Por que você agiu de tal forma Nereu*

- (A) *Luciano indignado perguntou: Por que você agiu de tal forma Nereu?*
- (B) *Luciano, indignado perguntou — Por que você agiu de tal forma Nereu!*
- (C) *Luciano — indignado — perguntou: Por que você agiu de tal forma, Nereu!*
- (D) *Luciano, indignado, perguntou, Por que você agiu, de tal forma, Nereu?*
- (E) *Luciano, indignado, perguntou: — Por que você agiu de tal forma, Nereu?!*

**QUESTÃO 06**

Assinale a alternativa que NÃO apresenta um grupo de palavras sinônimas entre si.

- (A) horrendo, assustador, horrível, horroroso, horripilante.
- (B) imenso, imensurável, enorme, gigantesco, colossal.
- (C) maníaco, louco, doido, maluco.
- (D) principiante, aprendiz, novato, mestre.
- (E) rapidez, velocidade, ligeireza, celeridade.

**QUESTÃO 07**

Qual das palavras destacadas a seguir é um **advérbio**?

- (A) Ela terá **aguilo** que merece diante das maldades que cometeu.
- (B) Foi **ali** naquela casa que meu cantor favorito morou.
- (C) Camila pensou em **tudo** antes de tomar sua decisão.
- (D) Com **essa** atitude egoísta você nunca terá relacionamentos sinceros.
- (E) Hélio nos ensinou **isto**: agir sempre com integridade.

**QUESTÃO 08**

Assinale a alternativa em que a concordância entre as palavras está INCORRETA.

- (A) Os pacientes imaginavam situações assustadoras.
- (B) Pousaram sãos e salvos na Tunísia.
- (C) Os tijolos que ele comprou vieram com rachaduras e quebrados.
- (D) Parem agora com essas atitudes injustas e cruéis!
- (E) Observamos diversas espécies de pássaros colorido neste parque.

**QUESTÃO 09**

Analise as assertivas abaixo a respeito das classes de palavras e classifique-as em verdadeiro (V) ou falso (F).

( ) *Viveremos dias **melhores** na nossa casa de **campo**.* – Os termos “melhores” e “campo” são classificados como substantivos.

( ) *Vilma sempre foi muito **inteligente** e **generosa**.* – Tanto a palavra “inteligente” quanto “generosa” pertencem à classe gramatical adjetivo.

( ) *A empresa **obteve** um **aumento** no número de contratos ao longo do ano.* – Ambas as palavras destacadas (“obteve” e “aumento”) são classificadas como verbos.

Marque a alternativa que apresenta a sequência correta:

- (A) V – V – V
- (B) V – V – F
- (C) V – F – V
- (D) F – V – F
- (E) F – F – F

**QUESTÃO 10**

Analise o uso do acento indicativo de crase nas frases a seguir e assinale a alternativa correta, que está de acordo com a gramática da língua portuguesa.

- (A) O encarregado agiu para pôr o empregado à prova.
- (B) Compramos uma fatia de bolo de fubá e dividimos meio à meio.
- (C) Aquele governo tem tentado reduzir as emissões de poluentes à zero.
- (D) Rufino sempre se manteve positivo perante às dificuldades.
- (E) Mesmo após o ocorrido, sua vida precisa seguir para à frente.

**MATEMÁTICA E RACIOCÍNIO LÓGICO**

**QUESTÃO 11**

Um conjunto é chamado de unitário quando possui exatamente um elemento. Um conjunto que pode ser classificado como unitário é o conjunto dos números naturais que são:

- (A) Pares e maiores que 10.
- (B) Ímpares e menores que 100.
- (C) Múltiplos do número 7 e menores que 7.
- (D) Divisores do número 5.
- (E) Primos e pares.

**QUESTÃO 12**

O salário mensal de um funcionário é de R\$ 1.800,00. No final do mês, ele recebeu um adicional de 10% sobre o salário. O valor total em reais que ele recebeu ao final do mês é o seguinte:

- (A) R\$ 1.810,00.
- (B) R\$ 1.980,00.
- (C) R\$ 1.900,00.
- (D) R\$ 1.890,00.
- (E) R\$ 2.080,00.

**QUESTÃO 13**

A professora utiliza o critério de divisibilidade por 2 para a classificação de números. O algarismo da unidade que não permite que um número seja par é o seguinte:

- (A) 0.
- (B) 2.
- (C) 4.
- (D) 7.
- (E) 8.

**QUESTÃO 14**

Na operação de adição com números naturais, a ordem das parcelas não altera a soma. O nome da propriedade matemática que garante essa comutação na operação é o seguinte:

- (A) Propriedade Distributiva.
- (B) Propriedade Elemento Neutro.
- (C) Propriedade Associativa.
- (D) Propriedade Comutativa.
- (E) Propriedade Elemento Inverso.

**QUESTÃO 15**

Uma caixa de leite tem um volume interno de 1.000 mililitros (mL). A unidade de medida do Sistema Internacional (SI) que expressa este volume de forma equivalente é o seguinte:

- (A) 100 centilitros (cL).
- (B) 1 decilitro (dL).
- (C) 1 litro (L).
- (D) 1 decalitro (daL).
- (E) 1 hectolitro (hL).

**QUESTÃO 16**

Um técnico agrícola precisa cercar um campo retangular. Para calcular o perímetro total do campo, a unidade de medida do Sistema Internacional (SI) que ele deve utilizar para expressar este comprimento é o seguinte:

- (A) Metro quadrado ( $m^2$ ).
- (B) Metro cúbico ( $m^3$ ).
- (C) Quilograma (Kg).
- (D) Hectare (ha).
- (E) Metro (m).

**QUESTÃO 17**

O Banco Central do Brasil atualiza as cédulas e moedas. A forma de pagamento que é considerada a representação básica do Sistema Monetário Brasileiro (SMRB) em circulação é a seguinte:

- (A) Dólar Americano.
- (B) Euro.
- (C) Real (R\$).
- (D) Peso Argentino.
- (E) Libra Esterlina.

**QUESTÃO 18**

A Monitora comprou 3 canetas por R\$ 9,00. A sentença matemática que representa corretamente o preço (P) de uma única caneta é a seguinte:

- (A)  $3 + P = 9$ .
- (B)  $3 \times P = 9$ .
- (C)  $9 - P = 3$ .
- (D)  $P \div 3 = 9$ .
- (E)  $P + 9 = 3$ .

**QUESTÃO 19**

No Sistema de Numeração Decimal (SDN), a posição dos algarismos define o seu valor. O valor posicional (valor relativo) do algarismo 7 no número 7.183 (sete mil, cento e oitenta e três) é o seguinte:

- (A) Setenta (70).
- (B) Setecentos (700).
- (C) Sete (7).
- (D) Sete mil (7.000).
- (E) Setenta mil (70.000).

**QUESTÃO 20**

O número natural 12 (doze) possui diversos divisores. O conjunto de todos os divisores naturais do número 12 é o seguinte:

- (A) {1, 2, 3, 4, 6, 12}.
- (B) {1, 2, 4, 6, 12}.
- (C) {2, 4, 6, 12}.
- (D) {1, 3, 6, 12}.
- (E) {0, 1, 2, 3, 4, 6, 12}.

**CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS****QUESTÃO 21**

Marque a principal diferença entre pão de hambúrguer e pão de forma caseiro:

- (A) Pão de hambúrguer leva centeio e mel.
- (B) Pão de forma é preparado apenas com fermento natural.
- (C) Pão de forma contém sementes integrais obrigatórias.
- (D) Ambos são produzidos sem farinha de trigo.
- (E) Pão de hambúrguer é mais macio, com crosta fina e pode conter gergelim.

**QUESTÃO 22**

A etapa do descongelamento de massas pré-assadas que garante a segurança microbiológica do produto final é o(a):

- (A) Descongelamento sob refrigeração.
- (B) Descongelamento à temperatura ambiente.
- (C) Imersão em água corrente.
- (D) Exposição direta ao sol.
- (E) Aquecimento em forno micro-ondas.

**QUESTÃO 23**

Para se obter uma massa de pizza com textura crocante e alveolada, o tipo de farinha de trigo mais indicado é a:

- (A) Farinha especial para pães.
- (B) Farinha integral.
- (C) Farinha para bolos.
- (D) Fécula de batata.
- (E) Farinha Tipo 1.

**QUESTÃO 24**

Durante o recebimento da matéria-prima em uma padaria, a ação que deve ser realizada imediatamente para garantir a rastreabilidade e a qualidade do produto é:

- (A) Provocar uma amostra do lote.
- (B) Lavar as embalagens externas.
- (C) Verificar o prazo de validade e as condições do produto.
- (D) Estocar diretamente no armazém.
- (E) Realizar o descongelamento parcial.

**QUESTÃO 25**

Na produção de esfirras abertas, a massa deve possuir grande extensibilidade e baixa elasticidade, permitindo que seja aberta em discos finos. O principal ajuste na formulação que o padeiro deve realizar para alcançar essa característica de extensibilidade é o seguinte:

- (A) Diminuir a quantidade de fermento biológico.
- (B) Aumentar a porcentagem de sal na formulação.
- (C) Reduzir o tempo de amassamento da farinha.
- (D) Adicionar alto teor de gordura e/ou líquidos.
- (E) Utilizar farinha com baixo teor proteico (glúten).

**QUESTÃO 26**

A fermentação biológica na produção de pães ocorre pela ação de:

- (A) Bicarbonato de sódio dissolvido em água morna.
- (B) Leveduras que consomem açúcar e liberam gás carbônico.
- (C) Fermento químico em pó adicionado à massa.
- (D) Temperatura elevada do forno durante o assamento.
- (E) Claras em neve incorporadas mecanicamente à massa.

**QUESTÃO 27**

Os alimentos são classificados em construtores, energéticos e reguladores de acordo com:

- (A) O tempo de validade e condições de armazenamento.
- (B) A origem vegetal, animal ou mineral do produto.
- (C) A função que desempenham no organismo humano.
- (D) O método de preparo e técnica de cocção utilizada.
- (E) O custo de aquisição no mercado regional.

**QUESTÃO 28**

O reaproveitamento de pães amanhecidos pode ser feito através de:

- (A) Adição direta na massa de novos pães frescos.
- (B) Preparo de rabanadas, torradas ou farinha de rosca.
- (C) Armazenamento em temperatura ambiente por mais dias.
- (D) Mistura com fermento fresco para recuperar maciez.
- (E) Exposição ao sol para renovação da textura original.

**QUESTÃO 29**

A conservação adequada de produtos de panificação em temperatura ambiente requer:

- (A) Embalagem fechada em local fresco, seco e arejado.
- (B) Exposição direta à luz solar para evitar umidade.
- (C) Armazenamento em recipientes plásticos totalmente vedados.
- (D) Refrigeração imediata após retirada do forno quente.
- (E) Umidificação constante para manter a maciez do produto.

**QUESTÃO 30**

Em uma padaria que produz bolos de aniversário, o padeiro precisa garantir estrutura macia e uniforme na massa tipo pão de ló, batendo ovos e açúcar até obter mistura clara e aerada antes de incorporar a farinha. Assinale a finalidade principal dessa etapa na confeitaria:

- (A) Incorporar ar para aumentar o volume e a leveza da massa.
- (B) Aumentar o teor de gordura e deixar a massa mais pesada.
- (C) Reduzir o açúcar e formar crosta mais escura.
- (D) Diminuir a hidratação e secar a massa rapidamente.
- (E) Substituir o fermento químico por fermento biológico.

**QUESTÃO 31**

Em uma receita de cobertura, o padeiro precisa substituir 250 mL de leite por medida em xícara padrão utilizada na cozinha. Assinale a equivalência aproximada correta para essa unidade de medida:

- (A)  $\frac{1}{2}$  xícara de chá.
- (B)  $1\frac{1}{4}$  xícara de chá.
- (C) 2 xícaras de chá.
- (D) 1 xícara de chá.
- (E)  $2\frac{1}{2}$  xícaras de chá.

**QUESTÃO 32**

Ao preparar massa de pão doce enriquecida com açúcar e gordura, o padeiro escolhe farinha com maior teor de proteína para suportar a fermentação e manter boa estrutura. Assinale o tipo de farinha mais indicado:

- (A) Farinha de trigo tipo 00 para bolo leve.
- (B) Farinha de trigo integral fina sem uso de mistura.
- (C) Farinha de trigo com maior teor de glúten (forte).
- (D) Farinha de milho fina como único cereal.
- (E) Farinha de arroz refinada em toda a receita.

**QUESTÃO 33**

Em confeitaria de padaria, o padeiro precisa montar cardápio diário equilibrado, oferecendo opções de doces mais leves ao lado de produtos mais ricos em açúcar e gordura. Assinale o critério básico para seleção dos ingredientes nesse cardápio:

- (A) Utilizar sempre o mesmo tipo de recheio em todos os produtos.
- (B) Escolher apenas ingredientes com maior teor de gordura possível.
- (C) Evitar qualquer uso de frutas frescas nas preparações.
- (D) Manter todas as massas com o mesmo tipo de cobertura.
- (E) Variar textura e teor de açúcar entre preparações.

**QUESTÃO 34**

A Tecnologia de Panificação utiliza ingredientes essenciais para a formação da estrutura da massa. A função principal da farinha de trigo, no que tange à elasticidade e extensibilidade do pão, é a seguinte:

- (A) Fornecer o ambiente para a fermentação primária.
- (B) Liberar a levedura para a produção de dióxido de carbono.
- (C) Formar a rede de glúten, que retém o gás e dá estrutura.
- (D) Controlar o desenvolvimento da cor (reação de Maillard).
- (E) Aumentar o tempo de prateleira (shelf life) do produto final.

**QUESTÃO 35**

O Panetone é classificado como uma massa fermentada doce e rica. Para garantir a maciez, o sabor característico e o alto valor nutritivo, qual ingrediente é adicionado em grandes quantidades em sua formulação?

- (A) Ácido ascórbico.
- (B) Gordura (manteiga ou margarina).
- (C) Cloreto de sódio (sal).
- (D) Levedura biológica seca.
- (E) Farinha de centeio.

**QUESTÃO 36**

Na tecnologia de Panificação, o processo de "sova" ou amassamento da massa é uma etapa crítica. O principal objetivo mecânico desta etapa é o seguinte:

- (A) Desenvolver a rede de glúten, organizando as proteínas.
- (B) Promover a hidratação dos açúcares simples e dos amidos.
- (C) Iniciar a atividade enzimática da protease.
- (D) Reduzir drasticamente a temperatura interna da massa.
- (E) Incorporar as frutas cristalizadas de maneira uniforme.

**QUESTÃO 37**

A "Massinha" (sourdough) é uma massa madre de fermentação natural. O principal agente de crescimento biológico responsável pela acidez, sabor complexo e fermentação desta massa é o seguinte:

- (A) Bicarbonato de sódio.
- (B) Levedura comercial (*Saccharomyces cerevisiae*).
- (C) Fermento químico (pó royal).
- (D) Leveduras selvagens e bactérias lácticas.
- (E) Maltodextrina.

---

**QUESTÃO 38**

---

Indique o principal método para formação das camadas na massa folhada:

- (A) Batimento intenso da massa.
- (B) Uso de fermentação prolongada.
- (C) Cocção por imersão em óleo.
- (D) Adição de açúcar refinado na modelagem.
- (E) Dobra e intercalamento de massa com gordura.

---

**QUESTÃO 39**

---

Aponte a característica que diferencia o croissant clássico de outros pães:

- (A) Miolo escuro e denso.
- (B) Presença de farinha de centeio.
- (C) Massa leve, aerada com estrutura folhada e manteiga.
- (D) Preparação com enzimas ácidas naturais.
- (E) Ausência total de glúten.

---

**QUESTÃO 40**

---

Selecione o tipo de pão tradicionalmente feito com farinha integral, denso e de sabor marcante:

- (A) Pão de leite.
- (B) Brioche francês.
- (C) Pão australiano.
- (D) Pão de centeio.
- (E) Pão forma enriquecido com ovos.

