

São Paulo é a cidade mais feliz da América Latina; confira ranking

São Paulo é a cidade mais feliz da América Latina, segundo o ranking Happy City Index 2026. A capital paulista ficou na 161ª posição entre 251 cidades do mundo. Do Brasil, apenas outras duas localidades apareceram: Curitiba (197ª) e Belo Horizonte (219ª).

Esta foi a sexta edição do Índice de Cidades Felizes, divulgado em março no Parlamento do Reino Unido, em Londres. O estudo é baseado em 64 indicadores, distribuídos em seis grupos temáticos: cidadãos, governança, meio ambiente, economia, saúde e mobilidade. Os indicadores medem as condições de qualidade de vida e de bem-estar urbano.

No ranking, São Paulo ficou na frente de cidades como Dubai, Hong Kong, Boston, Marselha, Nápoles e Nova York, para citar algumas. Outros países da América Latina com presença relevante no ranking foram a Argentina, com três cidades, e o México, com duas.

Fonte: <https://www.cnnbrasil.com.br/viagemegastronomia/viagem/sao-paulo-e-a-cidade-mais-feliz-da-america-latina-confira-ranking/>

01) Assinale a alternativa que apresente o tema geral do texto:

- (A) A participação de Curitiba no ranking das cidades mais felizes.
- (B) A colocação da cidade de São Paulo no ranking Happy City Index 2026.
- (C) Os 64 indicadores que medem as condições de vida nas cidades.
- (D) A relevância das cidades da América Latina no ranking das cidades felizes.
- (E) A cidade de Londres no Reino Unido.

02) Assinale a alternativa que apresente sinônimo adequado para o termo em destaque no período: Outros países da América Latina com presença relevante no ranking foram a Argentina, com três cidades, e o México, com duas.

- (A) Relevante.
- (B) Nula.
- (C) Importante.
- (D) Respeitosa.
- (E) Refinada.

03) Assinale a alternativa cujas palavras possuam o mesmo número de sílabas:

- (A) Presença – Temáticos.
- (B) Apenas – Edição.
- (C) Capital – Divulgado.
- (D) Qualidade – Apareceram.
- (E) Indicadores – Ambiente.

04) Assinale a alternativa que apresente a circunstância estabelecida pelo termo em destaque no período: São Paulo é a cidade mais feliz da América Latina, segundo o ranking Happy City Index 2026.

- (A) Lugar.
- (B) Modo.
- (C) Dúvida.
- (D) Intensidade.
- (E) Tempo.

05) Assinale a alternativa cuja letra s no final represente o plural da palavra:

- (A) Duas.
- (B) Três.
- (C) Seis.
- (D) Mais.
- (E) Outras.

MATEMÁTICA/RACIOCÍNIO LÓGICO

06) Dona Vera fez compras em uma loja de departamentos e comprou os seguintes itens:

ITEM	VALOR
Jogo de Toalhas	R\$ 126,40
Chaleira Elétrica	R\$ 49,90
Frigideira	R\$ 86,20
Panela de Pressão	R\$ 120,60

O pagamento total de suas compras foi parcelado em 5 prestações iguais, sem a cobrança de juros. Considerando estes dados, o valor de cada prestação a ser paga é igual a:

- (A) R\$ 68,45.
- (B) R\$ 76,62.
- (C) R\$ 72,65.
- (D) R\$ 64,20.
- (E) R\$ 82,60.

07) Em uma sequência numérica, o 1º termo é igual a 7 e a regra desta sequência é multiplicar o número por 3 para gerar o próximo termo da sequência. De acordo com estas informações, o 6º termo desta sequência é igual a:

- (A) 189.
- (B) 21.
- (C) 567.
- (D) 1701.
- (E) 1927.

08) Pedro, Tiago e Gabriella realizaram uma aposta e ganharam R\$ 900,00. Pedro contribuiu com R\$ 2,00, Tiago com R\$ 3,00 e Gabriella com R\$ 4,00. Como a divisão do prêmio será proporcional ao valor investido, a parte que Gabriella receberá é igual a:

- (A) R\$ 300,00.
- (B) R\$ 450,00.
- (C) R\$ 520,00.
- (D) R\$ 360,00.
- (E) R\$ 400,00.

09) Em uma confraternização, foram preparados 20 litros de suco natural. No final do evento, verificou-se que o consumo de suco foi de $\frac{3}{4}$ do total preparado. Considerando estas informações a quantidade de suco que sobrou em litros é igual a:

- (A) 3 litros.
- (B) 4 litros.
- (C) 5 litros.
- (D) 10 litros.
- (E) 15 litros.

10) Uma loja vendeu 180 celulares no mês de janeiro, em fevereiro vendeu o triplo de aparelhos em relação a janeiro e no mês de março a metade das vendas de fevereiro. Considerando os 3 meses, o total de celulares vendidos neste período é igual a:

- (A) 540.
- (B) 720.
- (C) 780.
- (D) 860.
- (E) 990.

CONHECIMENTOS GERAIS/ATUALIDADES

11) A ocupação e a fundação de Borrazópolis, a partir da década de 1940, foram impulsionadas pela chegada de diversas famílias de imigrantes e agricultores em busca de terras férteis no interior do Paraná. Esse intenso processo de migração e colonização foi organizado por meio do loteamento de uma grande área que pertencia a um importante banco estadual. Assinale a alternativa que se refere ao estado de origem deste banco e de muitas famílias que colonizaram a região de Borrazópolis:

- (A) Pernambuco.
- (B) Rio Grande do Sul.
- (C) Santa Catarina.
- (D) São Paulo.
- (E) Paraná.

12) O Poder Executivo do município de Borrazópolis foi chefiado por diversos representantes ao longo de sua trajetória político-administrativa. No mandato correspondente ao período de 2001 a 2004, a chefia do Executivo Municipal foi exercida por uma mulher, um cargo que historicamente sempre foi ocupado por homens. Assinale a alternativa que indica o nome da prefeita que ocupou o cargo nesta referida gestão:

- (A) Gleisi Hoffmann.
- (B) Mabel Canto.
- (C) Maria de Lourdes Pereira.
- (D) Luciana Rafagnin.
- (E) Cristina Silvestri.

13) Na época de sua fundação e nos seus primeiros anos de crescimento, a cidade de Borrazópolis e grande parte da região do Vale do Ivaí tiveram sua economia fortemente impulsionada pelo plantio de um produto agrícola muito valioso. A riqueza gerada por esse cultivo atraiu milhares de famílias e trabalhadores para o município, acelerando o seu desenvolvimento e a abertura de estradas. Assinale a alternativa que se refere ao principal produto agrícola que marcou a história econômica inicial da cidade:

- (A) Trigo.
- (B) Cevada.
- (C) Erva-mate.
- (D) Cana-de-açúcar.
- (E) Café.

14) Assinale a alternativa que indica o nome de uma cidade que faz divisa com o município de Borrazópolis:

- (A) Kaloré.
- (B) Campo Mourão.
- (C) Cianorte.
- (D) Telêmaco Borba.
- (E) Rolândia.

15) O futebol é o esporte mais popular do país, e a Seleção Brasileira é a maior vencedora da história da Copa do Mundo, possuindo cinco títulos mundiais. Apesar de ser a única seleção a participar de todas as edições do torneio, os torcedores brasileiros já aguardam há mais de duas décadas pela conquista de uma nova taça. Em qual ano o Brasil venceu a Copa do Mundo de futebol masculino pela última vez?

- (A) 2006.
- (B) 1994.
- (C) 2014.
- (D) 2002.
- (E) 1970.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

16) A reação de Maillard acontece quando proteínas e açúcares presentes nos alimentos reagem durante o aquecimento. Um exemplo dessa reação ocorre durante o preparo e o assamento do pão, contribuindo para suas características. Essa reação é responsável por produzir:

- (A) Aroma, cor e sabor agradáveis e característicos do pão.
- (B) Sabor amargo e desagradável nos alimentos.
- (C) Sabor ácido característico dos alimentos.
- (D) Cor avermelhada intensa nos alimentos.
- (E) Textura rígida e dura nos alimentos.

17) Na panificação e confeitaria, os fermentos são utilizados para promover o crescimento das massas, contribuindo para a textura e o volume final dos produtos. Para preparações que necessitam de crescimento rápido, como a maioria dos bolos, recomenda-se o uso de:

- (A) Fermento biológico fresco.
- (B) Fermento biológico seco.
- (C) Fermento biológico seco instantâneo.
- (D) Fermento químico.
- (E) Fermento natural de batata.

18) O sal é um ingrediente importante na panificação, contribuindo para diversas características da massa e do produto final. Assinale a alternativa que NÃO representa uma função do sal na produção de pães:

- (A) Melhorar o sabor do produto.
- (B) Auxiliar no controle da fermentação.
- (C) Conferir cor para a massa.
- (D) Contribuir para a conservação do pão.
- (E) Aumentar a vida de prateleira (vida útil) do pão.

19) Complete as lacunas com a alternativa CORRETA:

O glúten é uma substância que deixa a massa do pão elástica e ajuda a dar sua estrutura. Ele se forma quando as proteínas da farinha de trigo entram em contato com _____ e a massa passa pelo processo de _____.

- (A) O açúcar – fermentação.
- (B) A água – mistura (amassamento).
- (C) A gordura – cocção.
- (D) A água – cozimento.
- (E) O sal – modelagem.

20) Durante o preparo dos alimentos, podem ocorrer diferentes tipos de contaminação que podem causar problemas à saúde dos consumidores. Qual das alternativas abaixo apresenta um exemplo de contaminação química?

- (A) Presença de pedaços de vidro em um pão.
- (B) Presença de bactérias em alimentos prontos para consumo.
- (C) Presença de resíduos de detergente em utensílios usados no preparo dos alimentos.
- (D) Presença de fungos em alimentos armazenados de forma inadequada.
- (E) Presença de fios de cabelo em alimentos prontos para consumo.

21) Os manipuladores de alimentos devem seguir regras de higiene para evitar a contaminação dos alimentos e proteger a saúde dos consumidores. Sobre o tema, assinale a alternativa CORRETA:

- (A) O uniforme pode ser usado dentro e fora do local de trabalho, desde que esteja limpo.
- (B) Objetos pessoais podem permanecer na área de preparo dos alimentos, desde que estejam organizados.
- (C) As mãos precisam ser lavadas apenas no início do trabalho e após o uso do banheiro.
- (D) O manipulador pode mexer com dinheiro e alimentos ao mesmo tempo, desde que lave as mãos ao final do expediente.
- (E) O manipulador que apresentar feridas ou sintomas de doença que possam contaminar os alimentos deve ser afastado das atividades de preparo enquanto esses sinais persistirem.

22) Durante a verificação do estoque de uma padaria, foram encontradas fezes de ratos e embalagens de farinha roídas. Por causa do risco de contaminação, a farinha foi descartada. Essa atitude é importante porque os ratos podem transmitir doenças para as pessoas. Assinale a alternativa que apresenta uma doença transmitida por ratos:

- (A) Dengue.
- (B) Leptospirose.
- (C) Febre amarela.
- (D) Sarampo.
- (E) Catapora.

23) Os EPI's (Equipamentos de Proteção Individual), como luvas, aventais e protetores, ajudam a proteger os trabalhadores durante as suas atividades. Sobre o uso desses equipamentos, assinale a alternativa INCORRETA:

- (A) O trabalhador deve comprar todos os seus EPI's.
- (B) O trabalhador deve usar o EPI da forma correta.
- (C) O trabalhador deve avisar quando o EPI estiver estragado ou inadequado para uso.
- (D) O trabalhador deve cuidar da conservação do EPI.
- (E) O trabalhador deve seguir as regras da empresa sobre o uso dos EPI's.

24) Alguns equipamentos são usados pelos padeiros para proteger sua saúde e evitar acidentes no trabalho. Qual dos itens abaixo NÃO faz parte desses equipamentos?

- (A) Avental impermeável.
- (B) Colete à prova de balas.
- (C) Luvas térmicas.
- (D) Touca descartável.
- (E) Calçado antiderrapante.

25) Na fabricação de pães e massas, as gorduras ajudam a melhorar a qualidade do produto. Qual das alternativas abaixo NÃO é uma função das gorduras?

- (A) Melhorar a textura do pão.
- (B) Facilitar o trabalho com a massa.
- (C) Ajudar a manter o pão macio por mais tempo.
- (D) Dar mais sabor e maciez ao produto.
- (E) Ajudar a fermentação acontecer mais rápido.

26) As batedeiras usadas em padarias e confeitarias possuem diferentes tipos de batedores, cada um com uma função específica. Qual é a principal função do batedor tipo gancho?

- (A) Misturar massas leves.
- (B) Colocar ar na massa para deixá-la mais leve.
- (C) Misturar líquidos.
- (D) Misturar e sovar massas mais pesadas e consistentes.
- (E) Triturar ingredientes sólidos.

27) Os açúcares utilizados na panificação e confeitaria possuem características diferentes. Sobre a utilização desses açúcares, relacione os tipos de açúcar (coluna I) com as suas características (coluna II):

COLUNA I:

- 1 - Açúcar cristal.
- 2 - Açúcar mascavo.
- 3 - Açúcar demerara.
- 4 - Açúcar confeiteiro.

COLUNA II:

- () Açúcar de cor escura e aspecto úmido.
- () Açúcar que passa por pouco refinamento e mantém parte de suas características naturais.
- () Açúcar com cristais grandes e transparentes.
- () Açúcar bem fino, semelhante a um pó, muito utilizado em coberturas e decorações.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA.

- (A) 2 – 3 – 1 – 4.
- (B) 1 – 2 – 3 – 4.
- (C) 2 – 1 – 3 – 4.
- (D) 3 – 2 – 1 – 4.
- (E) 4 – 3 – 1 – 2.

28) Durante a fabricação do pão, algumas etapas precisam ser realizadas em uma sequência. Assinale a alternativa que apresenta a ordem CORRETA dessas etapas:

- (A) Pesagem dos ingredientes – fermentação – mistura da massa – resfriamento – modelagem – divisão da massa – assamento.
- (B) Pesagem dos ingredientes – mistura da massa – divisão da massa – modelagem – fermentação – assamento – resfriamento.
- (C) Mistura da massa – resfriamento – pesagem dos ingredientes – divisão da massa – fermentação – modelagem – assamento.
- (D) Pesagem dos ingredientes – mistura da massa – fermentação – divisão da massa – modelagem – assamento – resfriamento.
- (E) Pesagem dos ingredientes – divisão da massa – mistura da massa – resfriamento – modelagem – fermentação – assamento.

29) O "ponto de véu" é um teste usado para verificar se a massa de pão foi bem sovada. Esse ponto é alcançado quando:

- (A) A massa aumenta de tamanho.
- (B) A massa deixa de grudar nas mãos.
- (C) Um pedaço da massa pode ser esticado e forma uma película fina sem rasgar facilmente.
- (D) A massa atinge a temperatura ideal para modelagem.
- (E) Aparecem pequenas bolhas na superfície da massa.

30) Sobre os equipamentos utilizados na produção de pães, analise as afirmativas abaixo:

I - A masseira (ou amassadeira) é utilizada para misturar os ingredientes e preparar a massa.

II - O cilindro ajuda a deixar a massa mais homogênea, favorecendo a formação do glúten e melhorando a retenção dos gases produzidos na fermentação.

III - A modeladora tem a função de dar formato aos pães.

É CORRETO o que se afirma em:

- (A) Todas as afirmativas são verdadeiras.
- (B) Somente as afirmativas I e II são verdadeiras.
- (C) Somente as afirmativas II e III são verdadeiras.
- (D) Somente a afirmativa III é verdadeira.
- (E) Somente a afirmativa II é verdadeira.