



CONCURSO PÚBLICO

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ÂNGELO

CARGO

PADEIRO

1º-9-2019

Esta prova consta de 30 (trinta) questões, assim distribuídas:

- Português 5 questões
- Matemática 5 questões
- Conhecimentos Específicos e Atribuições do Cargo..... 16 questões
- Legislação 4 questões

ATENÇÃO

1. Confira o total das questões. Qualquer irregularidade, comunique ao fiscal antes de iniciar a prova.
2. **O cartão contém duas partes:**
 1. **Uma é para assinalar as respostas**, devidamente desidentificada.
 2. **A outra com a identificação do candidato. Nesta parte**, confira seus dados (nº de inscrição, nome e cargo) e **assine no local indicado**.
3. As duas partes não podem ser destacadas uma da outra, as quais deverão ser entregues ao fiscal de sala.
4. Assinale apenas UMA resposta para cada questão objetiva.
5. Ao passar para o cartão-resposta, negrite a quadrícula na linha e coluna correspondentes à resposta correta. É vedada qualquer marca que não seja na quadrícula correspondente à resposta do candidato. Caso isso ocorra, o candidato estará automaticamente desclassificado.
6. A interpretação das questões é parte integrante da prova.
7. Questão rasurada será anulada.
8. A duração da prova é de 3h (três horas), incluindo o tempo para o preenchimento do cartão-resposta.

BOA PROVA!

Nº DE INSCRIÇÃO

NOME



P ortuguês

Texto adaptado

TUDO QUE VOCÊ PRECISA SABER SOBRE PÃO FRANCÊS

Escrito por Massa Madre Blog

1
2 Embora a origem exata do pão de sal seja desconhecida, ela é atribuída _____ elite que
3 viajava pela Europa. Essas pessoas teriam falado para os padeiros locais as características dos
4 pãezinhos do exterior no intuito deles conseguirem criar uma receita igual. Mais especificamente, a
5 República do Brasil buscava maneiras de minimizar os efeitos da antiga colonização portuguesa e
6 do antigo império, por isso, passou a difundir os costumes e os usos de Paris.

7 Dessa forma, nas primeiras décadas do século 20, o número de confeitarias e cafés _____
8 significativamente, assim como os pedidos para a reprodução de pães com o miolo macio e com a
9 casca dourada, tal qual dos franceses.

10 Portanto, pela descrição da elite viajante, os padeiros criaram uma receita brasileira que
11 chamaram de pão francês. Entretanto, além de atender às exigências dos consumidores, o produto
12 superou as expectativas por ser extremamente saboroso e macio, graças à adição de um pouco de
13 açúcar e de gordura na massa.

14 Apesar de conhecer o pão de trigo desde a chegada dos colonizadores portugueses, o
15 consumo do alimento no Brasil colonial não foi tão comum até meados do século 19. Até então,
16 consumia-se produtos à base de milho e derivados da mandioca, como a farofa, o beiju de tapioca e
17 o pirão.

18 No entanto, na virada para o século 20, a influência dos imigrantes europeus ocasionou a
19 difusão da cultura de se comer pão, em especial a influência dos italianos, que fundaram padarias
20 de fermentação natural no país. Nesse período, o Brasil passava por intensas modificações
21 econômicas e políticas, marcando um procedimento de abertura para o comércio externo, já que era
22 _____ época da Primeira República.

23 Com isso, a população - que era composta por uma elite de alto poder econômico (coronéis
24 e comerciantes), pela classe média (profissionais liberais, políticos e intelectuais) e pelos
25 trabalhadores rurais - passou a se adaptar às modificações e o novo hábito começou a fazer parte
26 do cotidiano brasileiro.

27 Tudo isso ocorreu _____, com a abertura para o comércio exterior, o Brasil se tornava um
28 alvo consumidor dos produtos dos outros países que precisavam acabar com toda a produção
29 industrial em _____. Inclusive, havia a iniciativa por meio de propagandas que falavam da
30 qualidade da farinha e das vantagens do alimento.

31 Vale mencionar ainda que, no período, as características do pão eram distintas do tradicional
32 pão de sal dos dias atuais. Ele era escuro tanto na casca quanto no miolo, considerado uma versão
33 tropical do pão italiano.

34 O tradicional pão da França, precursor da baguete, um pão pequeno, de casca dourada e
35 miolo claro (feito basicamente de farinha de trigo, sal, água e fermento), é bastante diferente do pão
36 francês brasileiro, crocante e dourado por fora, ao mesmo tempo em que é macio e clarinho por
37 dentro (devido à adição de açúcar e gordura na massa). Todavia, como a receita foi criada no intuito
38 de copiar os pães de Paris, os padeiros locais do início do século 20 deram-lhe esse nome.

<https://www.massamadreblog.com.br/know-how/curiosidades/tudo-que-voce-precisa-saber-sobre-pao-frances/>

1. Marque a alternativa que completa, correta e respectivamente, os espaços em destaque no texto.

- A.() a – aumentou – há – por que – excesso
B.() há – aumentaram – à – porquê – excesso
C.() à – aumentou – a – porque – excesso
D.() a – aumentaram – a – por quê – excesso



2. Para responder às assertivas, considere V para a(s) verdadeira(s) e F para a(s) falsa(s).
- () Com o propósito de diminuir a influência da colonização portuguesa, a elite brasileira, costumada a realizar viagens à Europa, solicitava às confeitarias e cafés a produção de pães com características semelhantes a dos pães consumidos pelos franceses.
 - () Conforme o texto, até meados do século XIX os brasileiros consumiam o pão de trigo e, a partir dessa época, começou a procura para consumo de produtos derivados do milho e da mandioca como a farofa e o pirão.
 - () No início do século XX, os coronéis e comerciantes formavam a elite com grande poder econômico, enquanto que os profissionais liberais, os políticos e os intelectuais compunham a classe média.
 - () De acordo com o texto, a baguete foi o primeiro pão da França, muito saboroso, e que se expandiu no mundo todo, inclusive aqui no Brasil, no início do século XX.
- Assinale a alternativa que apresenta, de cima para baixo, a sequência correta.
- A.() V – F – V – F
 - B.() F – V – F – V
 - C.() F – F – V – V
 - D.() V – V – F – F
3. Assinale a alternativa correta.
- A.() As características atuais do pão francês, ou seja, casca dourada e miolo claro, são as mesmas do pão produzido no fim do século XIX e início do século XX.
 - B.() Conforme o texto, a receita brasileira do pão francês não só superou as determinações dos consumidores, como também ultrapassou as expectativas quanto ao sabor.
 - C.() O hábito de comer pão teve início na França seguido pelos italianos e portugueses, os quais levavam ao mundo inteiro os costumes dos europeus.
 - D.() No início do século XIX, promoviam o consumo do pão francês com o incentivo por meio de propagandas ressaltando os benefícios da farinha de trigo na dieta brasileira.
4. Leia as afirmativas:
- I. As expressões **elite de alto poder econômico** (l.23), **classe média** (l.24) e **trabalhadores rurais** (l.25) referem-se à população da época da Primeira República no Brasil.
 - II. A conjunção **No entanto** (l.18) pode ser substituída pela conjunção **Por conseguinte**, sem que ocorra alteração semântica no contexto do parágrafo.
 - III. As palavras **francês** (l. 11) e **açúcar** (l. 13), conforme a acentuação gráfica, são acentuadas pela mesma razão.
 - IV. Os verbos **buscar** (l.5) e **passar** (l.6) estão, respectivamente, conjugados no mesmo tempo e modo verbal que os verbos **tornar** (l. 27) e **precisar** (l. 28).
- Assinale a alternativa correta.
- A.() As afirmativas I, II, III e IV estão corretas.
 - B.() Somente a afirmativa I está correta.
 - C.() Somente as afirmativas III e IV estão incorretas.
 - D.() Somente as afirmativas I e III estão corretas.
5. Analise as afirmações abaixo acerca do terceiro parágrafo do texto.
- I. A conjunção **Portanto**, que inicia o primeiro período, denota uma ideia de **conclusão** em relação às afirmações expressas nos dois primeiros parágrafos do texto.
 - II. A criação de uma receita brasileira, que recebeu a denominação de pão francês, deve-se à descrição dos **pãezinhos do exterior** (l. 4) feita pela elite que viajava pela Europa.
 - III. Os termos **uma receita brasileira** (l.10) e **as expectativas** (l.12) completam, respectivamente, o sentido dos verbos **criar** (l.10) e **superar** (l.12).
 - IV. Se a palavra **O** da oração “*O produto superou as expectativas*” fosse pluralizada, mais três palavras, além dela, teriam que receber a desinência de plural.
- Das afirmações acima:
- A.() Somente as afirmações I e II são verdadeiras.
 - B.() Somente as afirmações I e III são verdadeiras.
 - C.() Somente as afirmações III e IV são falsas.
 - D.() Somente a afirmação IV é falsa.



Matemática

6. Uma pessoa apresentou forte dor abdominal. Em consulta, o médico receitou um comprimido de 4 em 4 horas e outro de 6 em 6 horas. Às 11 horas da manhã ela tomou os dois remédios. Ela voltará a tomar os dois remédios juntos novamente no horário descrito corretamente na alternativa:
- A.() Às 17 horas do mesmo dia. C.() Às 21 horas do mesmo dia.
B.() Às 19 horas do mesmo dia. D.() Às 23 horas do mesmo dia.
7. Em uma festa, cada convidado tomou exatamente 3 copos de refrigerante de 250 ml cada. Se nessa festa foram 90 convidados, logo, o número de embalagens de refrigerantes de 2,5 litros consumidos nessa festa foi de:
- A.() 25 C.() 29
B.() 27 D.() 30
8. Em um mercado, um pacote de 250g de amendoim custa R\$ 4,79. Para comprar 2 kg desse produto, o valor a ser pago é de:
- A.() R\$ 37,60 C.() R\$ 39,02
B.() R\$ 38,32 D.() R\$ 47,90
9. Um trabalhador recebeu R\$ 2.400,00. Gastou $\frac{1}{6}$ desse valor com alimentação; $\frac{2}{5}$ com aluguel; $\frac{3}{8}$ com pagamento de um curso de pós-graduação e o restante depositou em sua caderneta de poupança. Quantos reais o trabalhador depositou?
- A.() R\$ 140,00 C.() R\$ 240,00
B.() R\$ 160,00 D.() R\$ 260,00
10. Um pintor foi contratado para um certo trabalho. Tendo iniciado o trabalho, o pintor levou 3 horas e 35 minutos para fazer a terça parte do trabalho. Mantendo o mesmo ritmo, o número de horas que o pintor necessita para realizar todo o trabalho é de:
- A.() 10 horas e 5 minutos. C.() 10 horas e 45 minutos.
B.() 10 horas e 15 minutos. D.() 11 horas e 15 minutos.

Conhecimentos Específicos e Atribuições do Cargo

11. A contaminação dos alimentos é a presença de qualquer matéria estranha que não pertença ao alimento. Os perigos físicos são comumente associados aos produtos de panificação. Nesse sentido, assinale a alternativa que não corresponde a um perigo físico.
- A.() Insetos ou seus fragmentos. C.() Resíduos de detergente.
B.() Roedores ou suas fezes. D.() Fragmentos de plástico de embalagens.
12. Existem microrganismos que se multiplicam em temperaturas muito baixas (até em geladeira) e outros que preferem temperaturas altas. A maioria das bactérias patogênicas multiplica-se em temperaturas entre 20°C e 45°C. Portanto, quanto mais tempo o alimento ficar exposto a essas temperaturas, mais perigoso ele se torna para quem vier a consumi-lo. Assinale a alternativa correta em relação à faixa de temperatura que evita multiplicação de microrganismos patogênicos.
- A.() Temperaturas inferiores a 5°C e superiores a 60°C evitam a multiplicação de microrganismos patogênicos.
B.() Temperaturas inferiores a 10°C e superiores a 50°C evitam a multiplicação de microrganismos patogênicos.
C.() Temperaturas inferiores a 15°C e superiores a 60°C evitam a multiplicação de microrganismos patogênicos.
D.() Temperaturas inferiores a 20°C e superiores a 50°C evitam a multiplicação de microrganismos patogênicos.



13. Quanto maior a contaminação do ambiente e as falhas na higiene, maior o número de microrganismos e, com isso, maior a chance de que provoquem doenças no consumidor. Dessa forma, o manipulador de alimentos deve ter os cuidados adequados para evitar a contaminação cruzada, que é a transferência de microrganismos de um material contaminado para outro, direta ou indiretamente.

Assinale a alternativa incorreta em relação à contaminação cruzada.

- A.() A contaminação cruzada pode ocorrer quando os alimentos ficam juntos, sem proteção (contato direto).
- B.() A contaminação cruzada pode ocorrer quando se utilizam equipamentos e utensílios com alimentos crus e, posteriormente, com produtos prontos para o consumo, sem higienização correta entre um e outro uso.
- C.() A contaminação cruzada pode ocorrer quando o manipulador trabalha ora com matérias-primas contaminadas, ora com produtos prontos e quando não higieniza corretamente as mãos na troca de atividade.
- D.() A contaminação cruzada pode ocorrer quando fragmentos de metal, parafusos e porcas podem se soltar de equipamentos e se misturarem à massa de pães, biscoitos e bolos.
14. 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. A utilização de adornos (colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, piercing, relógios, anéis) não é permitida nas áreas de manipulação de alimentos.

É 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.
15. É importante o controle rigoroso da higiene das áreas, equipamentos, móveis e utensílios, já que as sujidades provenientes de farinhas, ovos e gorduras dificultam a manutenção da higiene nas padarias, além de servirem para a proliferação de insetos e roedores.
- Assinale a afirmativa correta quanto à higienização e sanitização.
- A.() A sanitização (desinfecção) é a remoção de sujidades, resíduos orgânicos e minerais aderidos às superfícies.
- B.() A limpeza pode ser feita a seco (para remoção de farinhas, poeiras) ou úmida (remoção de gorduras pelo uso de água e detergente) com ou sem o auxílio de fibras (escovas).
- C.() Limpeza é a eliminação ou redução a níveis seguros do número de microrganismos patogênicos ou deteriorantes ainda presentes nas superfícies limpas.
- D.() Na atividade de sanitização podem ser utilizados agentes físicos ou químicos. São exemplos de agentes químicos: o calor, sob a forma de água quente, ar quente ou vapor. Os agentes físicos mais usados são: produtos clorados, iodados e os que contêm quaternários de amônia, ácido peracético ou clorhexidina.



16. 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: 1ª- alimentos mantidos sob congelamento; 2ª- alimentos mantidos sob refrigeração; 3ª- 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.
17. Na produção de pães, a fermentação é utilizada para obtenção de produtos com características organolépticas típicas, em que há a produção de _____ que confere volume, maciez e digestibilidade aos pães.
- A.() CO (monóxido de carbono).
- B.() CO₂ (dióxido de carbono ou gás carbônico).
- C.() O₂ (Oxigênio).
- D.() NaCl (Cloroeto de sódio).
18. A exposição dos produtos doces recheados/confeitados deve ser feita em balcão ou vitrine refrigerada, onde o produto deve permanecer em temperatura de até:
- A.() 5°C por, no máximo, 72 horas, protegido de contaminações e do consumidor.
- B.() 8°C por, no máximo, 96 horas, protegido de contaminações e do consumidor.
- C.() -5°C por, no máximo, 48 horas, protegido de contaminações e do consumidor.
- D.() -8°C por, no máximo, 24 horas, protegido de contaminações e do consumidor.
19. Assinale a alternativa que corresponde ao agente branqueador da farinha de trigo.
- A.() Ácido ascórbico
- B.() Ácido benzoico
- C.() Peróxido de benzoíla
- D.() Azodicarbonamida
20. O trigo é um cereal amplamente utilizado na panificação e sua qualidade é importante para a elaboração de produtos panificados. Nesse sentido, assinale V para as afirmações verdadeiras e F para as falsas.
- () O trigo mole possui baixo teor de proteína e é indicado para a produção de bolos, biscoitos e bolachas.
- () O trigo semiduro possui médio teor de proteína e é indicado para a produção de pães cuja a fermentação é longa.
- () O trigo duro possui alto teor de proteínas e é utilizado para a fabricação de massa de pouca ou nenhuma fermentação.
- A alternativa que contém a sequência correta das letras, de cima para baixo, é a :
- A.() F – V – V
- B.() V – F – V
- C.() V – V – F
- D.() V – V – V
21. Em relação à farinha de trigo, assinale a afirmativa que corresponde às proteínas formadoras de glúten.
- A.() Gliadina e globulina.
- B.() Gliadina e glutenina.
- C.() Glutenina e globulina.
- D.() Gliadina e avenina.



22. Para elaborar produtos panificados para as pessoas celíacas devem ser utilizados grãos e farinhas sem glúten. Assinale a alternativa que corresponde aos ingredientes que podem ser utilizados nos produtos livres de glúten.
- A.() Farinha de aveia, quinua em flocos, flocos de cevada, farinha de arroz.
B.() Farinha de arroz, farelo de trigo, chia em grão, farinha de centeio.
C.() Farinha de quinua, farinha de milho, flocos de amaranto, fécula de mandioca.
D.() Farinha de cevada, farinha de milho, fécula de batata, farinha de arroz.
23. O local para armazenagem de farinha deve ser limpo, ter boa iluminação, piso livre de saliências, depressões ou buracos, paredes e teto sem infiltrações e as janelas para ventilação devem ser dotadas de telas que impeçam a entrada de insetos e animais. A farinha deve ser armazenada sobre estrado confeccionado em material liso, resistente, impermeável, lavável e com altura mínima de:
- A.() 15cm do piso. C.() 25cm do piso.
B.() 20cm do piso. D.() 30cm do piso.
24. Assinale a alternativa que completa corretamente a proposição abaixo.
Para evitar a ocorrência de acidentes, a amassadeira deve estar sempre equipada com _____. Esse dispositivo de segurança, ao ser levantado durante o funcionamento, faz com que a amassadeira pare automaticamente, impedindo o contato das mãos com o garfo espiral. Os sensores de parada nunca deverão ser bloqueados ou desativados.
- A.() grade de braço móvel C.() grade de proteção superior
B.() grade de proteção inferior D.() grade de proteção móvel
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, o que 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 agrida 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).
26. O material da tábua de corte deve ser de polietileno, de várias cores, sendo cada uma designada para um tipo específico de alimento. O uso certo de cada tábua e cada tipo de alimento auxilia para que não ocorra contaminação cruzada.
Assinale a afirmativa correta em relação às cores das tábuas de corte.
- A.() Branca para carnes, verde para vegetais, azul para peixes e frutos do mar, amarela para aves, vermelha para assados e embutidos e bege para corte de laticínios.
B.() Azul para carnes, verde para vegetais, vermelha para peixes e frutos do mar, amarela para aves, bege para assados e embutidos e branca para corte de laticínios.
C.() Vermelha para carnes, verde para vegetais, azul para peixes e frutos do mar, branca para aves, bege para assados e embutidos e amarela para corte de laticínios.
D.() Vermelha para carnes, verde para vegetais, azul para peixes e frutos do mar, amarela para aves, bege para assados e embutidos e branca para corte de laticínios.



Legislação

27. Todos têm direito ao meio ambiente ecologicamente equilibrado, bem de uso comum do povo e essencial à sadia qualidade de vida, impondo-se ao Poder Público e à coletividade o dever de defendê-lo e preservá-lo, conforme artigo 176 da Lei Orgânica do município de Santo Ângelo. Para assegurar a efetividade desse direito incumbe ao Poder Público:
- Organizar o Conselho Municipal do Meio Ambiente para formular a política ambiental do município.
 - Fomentar e auxiliar tecnicamente associações de proteção ao meio ambiente, constituídas na forma da lei, respeitando sua independência de atuação.
 - Fiscalizar o transporte e a localização de substâncias químicas perigosas, de agrotóxicos e biocidas.

De acordo com a proposição acima:

- Somente as afirmações I e II são verdadeiras.
 - Somente as afirmações II e III são verdadeiras.
 - Somente as afirmações I e III são verdadeiras.
 - As afirmações I, II e III são verdadeiras.
28. Com base no artigo 93 da Lei Orgânica do município de Santo Ângelo, compete ao município instituir impostos sobre propriedade predial e territorial_____.
- A alternativa correta para completar o texto acima está representada na letra:
- rural
 - urbana
 - florestal
 - imaterial
29. Com base no artigo 151 do Regime Jurídico dos servidores Públicos do município de Santo Ângelo, será aplicada a pena de demissão nos casos descritos a seguir, com exceção da alternativa:
- Ofensa física contra qualquer pessoa, cometida em serviço, salvo em legítima defesa ou caso fortuito.
 - Corrupção.
 - Abandono de cargo.
 - Críticas, em trabalho escrito, a atos do Poder Público sob a ótica doutrinária ou da organização.
30. Conforme o artigo 136 do Regime Jurídico dos Servidores Públicos do Município de Santo Ângelo, são deveres dos servidores:
- Levar ao conhecimento da autoridade superior as irregularidades de que tiver ciência em razão do cargo.
 - Cumprimento às ordens superiores, exceto quando manifestamente ilegais.
 - Sugerir providências tendentes à melhoria ou aperfeiçoamento do serviço.
- Das afirmações acima:
- Somente a I é verdadeira.
 - Somente a I e II são verdadeiras.
 - Somente a II e III são verdadeiras.
 - Todas são verdadeiras.