

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJATI

SELEÇÃO PÚBLICA 002/22

PROVA MONITOR DE PÃES E MASSAS

1) As receitas e formulações de pães, bolos e biscoitos possuem ingredientes variados de acordo com as características do produto a ser fabricado. Em relação ao pão, há um ingrediente considerado enriquecedor que serve para reter umidade, aumentar a vida útil do pão, como alimento para o fermento e tem ação direta na coloração da crosta dos produtos.

De acordo com o texto, é correto afirmar que este ingrediente é?

- a) a margarina.
- b) o leite.
- c) o sal.
- d) o açúcar.
- e) nenhuma das alternativas.

2) Nas formulações de pães e bolos, cada um dos ingredientes que fazem parte da receita exerce funções bem específicas. Sendo assim, qual ingrediente controla a fermentação biológica dos pães?

- a) Água
- b) Sal
- c) Açúcar
- d) Gordura
- e) Nenhuma das alternativas.

3) O que NÃO faz parte das etapas a serem cumpridas no processo de higienização das frutas, legumes e verduras?

- a) Corte.
- b) Lavagem.
- c) Sanitização.
- d) Enxágue.
- e) Nenhuma das alternativas.

4) Qual dos alimentos abaixo pode ser cristalizado?

- a) Carnes
- b) Frutas
- c) Cereais
- d) Verduras
- e) Nenhuma das alternativas.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJATI

SELEÇÃO PÚBLICA 002/22

5) Dentre os aditivos usados na panificação, qual é aquele que auxilia no manuseio da massa, de modo a deixá-la menos pegajosa?

- a) Ovo.
- b) Açúcar.
- c) Gordura.
- d) Especiaria.
- e) Nenhuma das alternativas.

6) Qual desses ingredientes NÃO é considerado uma matéria-prima essencial para obtenção da massa de pão?

- a) Farinha de Trigo
- b) Ovos
- c) Água
- d) Fermento biológico
- e) Todos os itens acima são considerados matéria-prima essencial para a massa de pão.

7) Qual o papel dos corantes e flavorizantes em uma receita?

- a) Incorporam à receita aroma, sabor e cor.
- b) Retarda o envelhecimento da massa.
- c) Melhoram a qualidade física da massa durante o processo.
- d) Inibe a ação de microorganismos.
- e) Todas as alternativas estão incorretas .

8) Para melhor conservação e estocagem da farinha é necessário tomar os seguintes cuidados:

- a) Colocar a farinha no chão, em ambientes escuros e sem ventilação.
- b) Evitar ambientes escuros, úmidos, abafados não comprimindo em demasia a farinha e não colocando-a diretamente no chão, utilizando estrados.
- c) Comprimir excessivamente a farinha formando pilhas.
- d) Guardar em um ambiente escuro para melhor conservação.
- e) Todas as alternativas estão corretas.

9) Em condições ideais, qual a temperatura ideal para o cozimento de pães de sal?

- a) 100°C.
- b) 120°C.
- c) 50°C.
- d) 110°C.
- e) 200°C.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJATI

SELEÇÃO PÚBLICA 002/22

10) Para melhor conservação do fermento biológico do tipo fresco é recomendado:

- a) Conservá-lo entre 20°C a 30°C
- b) Conservá-lo sobre refrigeração, entre 2°C e 0°C.
- c) Conservá-lo entre 30°C a 35°C.
- d) Conservá-lo A 58°C.
- e) Nenhuma das alternativas.