

CONCURSO PÚBLICO
POMBOS - GRUPO 1 - 19/11 - MANHÃ



[NF] COPEIRO

100 QUESTÕES OBJETIVAS

igeduc

Leia atentamente as informações abaixo:

1. Sob pena de ELIMINAÇÃO do candidato, é proibido: **folhear este caderno de questões antes do horário de início da prova determinado em edital**; levantar da cadeira sem a devida autorização do fiscal de sala; manter qualquer tipo de comunicação entre os candidatos; portar aparelhos eletrônicos, tais como telefone celular, receptor, gravador etc. ainda que desligados; anotar o gabarito da prova em outros meios que não sejam o Cartão de Respostas e este Caderno de Questões; fazer consulta em material de apoio ou afins.
2. No Cartão Resposta, confira seu nome, número de inscrição e cargo ou função, assine-o no espaço reservado, com caneta de cor azul ou preta, e marque apenas 1 (uma) resposta por questão, sem rasuras ou emendas, pois não será permitida a troca do Cartão de Respostas por erro do candidato.
3. Quando terminar sua prova, você deverá, OBRIGATORIAMENTE, entregar o Cartão de Respostas devidamente preenchido e assinado ao fiscal da sala, pois o candidato que descumprir esta regra será ELIMINADO.
4. Você deve obedecer às instruções dos coordenadores, fiscais e demais membros da equipe do Igeduc – assim como à sinalização e às regras do edital – no decorrer da sua permanência nos locais de provas.
5. Estará sujeito à pena de reclusão, de 1 (um) a 4 (quatro) anos, e multa, o candidato que utilizar ou divulgar, indevidamente, com o fim de beneficiar a si ou a outrem, ou de comprometer a credibilidade do certame, o conteúdo sigiloso deste certame, conforme previsto no Código Penal (DECRETO-LEI Nº 2.848, DE 7 DE DEZEMBRO DE 1940), em especial o disposto no Art. 311-A, incisos I a IV.

NOME

CPF

CADERNO DE QUESTÕES OBJETIVAS

Leia atentamente as informações abaixo:

- Cada um dos itens desta prova objetiva está vinculado a um comando que o antecede, permitindo, portanto, que o candidato marque, no cartão resposta, para cada item: o campo designado com o código V, caso julgue o item CERTO, VERDADEIRO ou CORRETO; ou o campo designado com o código F, caso julgue o item ERRADO, FALSO ou INCORRETO.
 - Para as devidas marcações, use a Folha de Respostas, único documento válido para a correção da sua prova objetiva, o qual deve ser preenchido com cuidado pois marcações incorretas, rasuras ou a falta de marcação anularão a questão.
 - Para a análise dos itens (proposições / assertivas), considere seus conhecimentos, o teor do item e, quando aplicável, o texto a ele vinculado.
 - Nos itens que avaliarem conhecimentos de informática e(ou) tecnologia da informação, a menos que seja explicitamente informado o contrário, considere que todos os programas mencionados estão em configuração-padrão e que não há restrições de proteção, de funcionamento e de uso em relação aos programas, arquivos, diretórios, recursos e equipamentos mencionados.
 - Você poderá consultar a cópia digital desta prova, dos gabaritos preliminar e final e acessar o formulário de recursos em concursos.igeduc.org.br.
-

**QUESTÕES DE CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS
(de 1 a 70)**

Julgue os itens a seguir.

01. A utilização de álcool isopropílico na limpeza de computadores – em quantidade adequada, com o equipamento desligado – é segura para o equipamento, pois evapora rapidamente e não causa danos nos componentes internos.
02. O copeiro deve conhecer a NR 32, que determina o uso obrigatório de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), como máscaras e luvas, para garantir a segurança e saúde no trabalho em serviços de saúde.
03. A NR 32 estabelece que os copeiros, auxiliares e assistentes de cozinha devem usar luvas impermeáveis para manipulação de utensílios contaminados.
04. Para limpar um tapete, pode-se utilizar qualquer tipo de produto de limpeza, desde que sejam seguidas as instruções do fabricante.
05. Uma das atividades do copeiro é garantir a limpeza e organização do buffet, evitando que os alimentos se misturem e as louças fiquem sujas.
06. As atribuições do cargo de copeiro incluem a organização do estoque de materiais de limpeza e a reposição de produtos utilizados, sendo de responsabilidade do funcionário garantir a higienização dos utensílios utilizados nos serviços.
07. A coleta seletiva é um método de separação de resíduos sólidos que consiste na divisão dos materiais em categorias como papel, plástico, vidro e metal para facilitar o processo de reciclagem.
08. A NR 32 exige que os trabalhadores da área de saúde usem equipamentos de proteção individual (EPIs) durante todas as atividades laborais.
09. Em um ambiente de trabalho organizado, é permitido deixar objetos pessoais em qualquer lugar, desde que não prejudique a circulação dos funcionários.
10. A limpeza de área externa envolve apenas a varrição e recolhimento de lixo.
11. A limpeza de áreas externas pode incluir desde o procedimento de varrição até o enxágue e utilização de produtos químicos.
12. É verdade que, ao realizar a limpeza de computadores, é recomendável utilizar álcool isopropílico, pois ele não danifica os componentes internos do equipamento, ainda que o equipamento esteja ligado e o álcool seja aplicado em quantidade excessiva diretamente sobre os circuitos.
13. É correto afirmar que o copeiro é responsável por garantir a segurança dos alimentos manipulados por ele.
14. O copeiro deve sempre tratar o cliente com cortesia, independente de suas atitudes ou comportamentos durante o atendimento.
15. Na organização das rotinas de limpeza, é importante realizar a higienização dos utensílios de cozinha apenas ao final do expediente, evitando assim o acúmulo de sujeira e agilizando o trabalho.
16. As bebidas alcoólicas devem ser higienizadas e armazenadas em locais escuros, ventilados e com temperatura ambiente.
17. A reciclagem de materiais como papelão, plástico e vidro é uma forma eficiente de reduzir o consumo de recursos naturais e a poluição do meio ambiente, contribuindo para a sustentabilidade.
18. A soda cáustica é um material corrosivo utilizado na limpeza de superfícies.
19. O copeiro deve preferir utilizar xícaras para servir cafés, chás, água e quaisquer outras bebidas que irá servir, pois esse tipo de recipiente é o mais adequado para consumir líquidos no local de trabalho.
20. Compete ao copeiro servir água, chás, cafés e outras bebidas conforme as normas da instituição onde atua.
21. A limpeza e higienização de banheiros e cozinhas são atividades que devem ser realizadas regularmente e seguindo as normas de segurança para garantir um ambiente saudável e prevenir a contaminação por doenças.
22. Ao reciclar corretamente os resíduos, é possível reduzir a quantidade de lixo que vai para os aterros sanitários, contribuindo para a preservação do meio ambiente.

23. Aspirar o tapete é o único cuidado necessário para mantê-lo limpo e livre de impurezas.
24. Em caso de suspensão preventiva de um servidor público, será garantido a ele o direito ao contraditório e à ampla defesa.
25. O ácido muriático é um material corrosivo utilizado em limpeza e manutenção, capaz de remover manchas, ferrugem e calcário de superfícies.
26. Entende-se que o uso de luvas é obrigatório na manipulação de produtos químicos durante a limpeza.
27. É papel do copeiro realizar as atividades de limpeza e organização de utensílios como copos, xícaras, colheres e bules após serem utilizados.
28. A tubulação de PVC é resistente a produtos químicos e não sofre corrosão, sendo uma ótima opção para instalações hidráulicas.
29. O uso de luvas durante a limpeza de banheiros é essencial para garantir a proteção do profissional copeiro.
30. A limpeza dos equipamentos eletrônicos deve ser feita apenas com água e sabão, pois o uso de outros produtos químicos sempre danifica os componentes internos.
31. O regime jurídico único dos servidores públicos é aplicado apenas aos servidores estatutários e não aos servidores temporários, contratados ou comissionados.
32. Higienização é a limpeza e descontaminação de um ambiente, eliminando as bactérias presentes, que é capaz de impedir a ação adequada dos desinfetantes.
33. A limpeza do banheiro é realizada sempre de cima para baixo, começando pelo teto e finalizando pelo piso.
34. É possível reutilizar a água utilizada na limpeza de utensílios e equipamentos em procedimentos de limpeza e higienização, desde que seja feito o tratamento adequado.
35. As instalações hidráulicas devem ser ligadas à terra para reduzir o risco de vazamento de corrente.
36. A limpeza do tapete deve ser feita necessariamente por um profissional, já que métodos caseiros podem danificar e encolher a peça.
37. A limpeza de calhas de um prédio deve ocorrer periodicamente para evitar entupimentos e danos a essa estrutura.
38. O uso de luvas é fundamental para evitar cortes e contaminações durante a manipulação de materiais de limpeza.
39. A limpeza e higienização de banheiros e cozinhas deve ser realizada usando apenas água e detergente.
40. As embalagens utilizadas para armazenar alimentos sempre podem ser colocadas no lixo reciclável, pois podem ser recicladas e transformadas em novos produtos, independentemente do seu estado de contaminação ou de conservação.
41. Conforme a portaria SIT nº 609, de 30 de março de 2017 – Ministério do Trabalho, o copeiro deve utilizar luvas descartáveis no manuseio de alimentos.
42. Em caso de contato com material corrosivo (como a soda cáustica), deve-se lavar a área afetada imediatamente com água e sabão para remover a substância.
43. A pintura externa de um prédio é uma forma de manutenção preventiva que ajuda a proteger a estrutura contra intempéries e aumenta sua durabilidade.
44. Uma das etapas do planejamento e organização das atividades de trabalho do copeiro é a definição de um cronograma de limpeza e higienização dos utensílios e equipamentos de trabalho.
45. A organização de ambientes de trabalho é importante para garantir a eficiência e qualidade na prestação de serviços.
46. Uma boa prática para manter a organização do ambiente de trabalho é armazenar corretamente os produtos de limpeza em local específico, separados dos alimentos e utensílios da cozinha.
47. Em procedimentos de limpeza e higienização, a água em temperatura ambiente é suficiente para eliminar microrganismos presentes nas superfícies.
48. A licença para tratamento de saúde é remunerada e não pode ser superior a um ano, podendo ser prorrogada por igual período.
49. No processo de limpeza de área externa, é correto utilizar vassoura de cerdas duras para remover sujeiras mais resistentes.
50. Diversos materiais recicláveis podem ser reutilizados diversas vezes sem perder suas propriedades originais, o que contribui para a preservação do meio ambiente.
51. Um dos mais relevantes princípios da organização de ambientes de trabalho é separar os alimentos e bebidas dos produtos de limpeza e materiais descartáveis.
52. A água é o único agente de limpeza e higienização necessário em procedimentos de limpeza de utensílios e equipamentos da copa.
53. A separação dos resíduos sólidos em categorias (orgânicos, recicláveis, rejeitos) é importante para facilitar a destinação correta e a reciclagem dos materiais, contribuindo para a redução da poluição ambiental.
54. Materiais recicláveis são todos os que podem ser transformados em novos produtos após o seu descarte, contribuindo para a redução dos impactos ambientais.
55. A reciclagem é o processo de transformação de materiais descartados em novos produtos, contribuindo para a preservação ambiental.
56. Deve-se fazer uso de produtos químicos sem qualquer diluição em água para realizar a limpeza de banheiros.
57. O copeiro é responsável pelo recolhimento e separação adequada de resíduos sólidos produzidos como resultado do seu trabalho e, portanto, deve seguir normas e procedimentos estabelecidos.
58. No atendimento ao público, o copeiro deve ser cordial e prestativo, atendendo as solicitações dos clientes de forma rápida e eficiente.
59. Um dos principais princípios da limpeza e organização é manter os ambientes livres de objetos desnecessários.

60. É responsabilidade do copeiro garantir a higienização e a segurança do ambiente de trabalho, incluindo a correta manipulação dos alimentos e a prevenção de acidentes.
61. O lixo reciclável deve ser colocado em sacos plásticos transparentes; já o lixo orgânico pode ser colocado em qualquer tipo de saco plástico.
62. O planejamento das atividades de um copeiro consiste em organizar o cardápio, estocar os alimentos e preparar a mise en place com antecedência.
63. As instalações elétricas e hidráulicas são responsáveis pela distribuição de energia e água, respectivamente, em uma edificação.
64. A coleta seletiva é uma prática adotada no serviço de limpeza urbana que consiste na separação de resíduos recicláveis dos resíduos comuns.
65. A Portaria SIT nº 609/2017, do Ministério do Trabalho, estabelece que copeiro tem direito a um intervalo de 15 minutos para descanso a cada período de 6 horas trabalhadas.
66. A água sanitária é eficiente na desinfecção de banheiros e cozinhas, pois possui propriedades bactericidas e fungicidas.
67. A NR 32 estabelece as diretrizes básicas para a implementação de medidas de segurança e saúde no trabalho em estabelecimentos de saúde, incluindo medidas de prevenção de acidentes com materiais perfurocortantes.
68. O lixo comum, como restos de alimentos, deve ser descartado juntamente com o lixo reciclável para facilitar a separação e destinação adequada.
69. A manutenção preventiva de um prédio é uma medida eficaz para evitar danos e garantir o bom estado das instalações.
70. Os tapetes devem ser aspirados diariamente para remover poeira, ácaros e resíduos. Além disso, é recomendado evitar o uso de produtos químicos agressivos para limpá-los, optando por soluções de água e vinagre.
76. É dever de todo servidor público municipal de Pombos (PE) omitir quaisquer informações que sejam requisitadas por um usuário dos serviços, independentemente da natureza da informação ou da naturalidade do requerente.
77. O povoado que deu origem ao município de Pombos (PE) era, originalmente, denominado de Tubibas.
78. Denomina-se radical o núcleo de uma palavra, no qual reside seu significado.
79. O município de Pombos (PE) possui como municípios limítrofes: Passira; Primavera; Vitória de Santo Antão; Gravatá e Chã Grande.
80. São classificados como pronomes possessivos as seguintes palavras: meu, minha, meus, minhas, teu, tua, teus e tuas.
81. A morfologia da Língua Portuguesa é a parte da gramática que estuda a estrutura e a formação das palavras.
82. Os números 17, 19, 23, 29 e 31 são exemplos de números primos.
83. São exemplos de pronomes pessoais do caso oblíquo: eu, tu, ele, ela, nós, vós, eles, elas.
84. O adjetivo qualifica ou caracteriza o substantivo, como se pode observar nos seguintes adjetivos simples: lindo, maléfico e sueca.
85. São exemplos de substantivos simples as palavras "porta" e "automóvel". Os compostos, por sua vez, incluem palavras como beija-flor e ex-diretor.
86. O artigo acompanha o substantivo, de forma a indicar seu gênero e número. Por exemplo, os artigos indefinidos incluem os termos: o, os, a, as.
87. No Windows Explorer, as pastas de arquivos são representadas por ícones padronizados, não personalizáveis, o que facilita a identificação de cada pasta pelo usuário do sistema Windows.
88. São exemplos de monossílabos tônicos acentuados: pá, lá e ás (carta do baralho).
89. São exemplos de paroxítonas acentuadas e terminadas em L: nível, réptil e inacreditável.
90. São exemplos de classes de palavras, entre outros, os seguintes: substantivo; adjetivo; pronome; artigo; conjunção; reposição e numeral.
91. São exemplos de pronomes possessivos: quem, que, onde, o qual, os quais, a qual.
92. No Microsoft Excel, para obter a soma dos valores numéricos presentes nas células A1 e A2, utiliza-se a função =A1+A2 ou, ainda, =soma(A1:A2).
93. As proparoxítonas são as palavras cuja sílaba tônica é a última, como, por exemplo: sofá, Pará e café.
94. Na ortografia oficial da Língua Portuguesa falada no Brasil, os hiatos seguidos de NH são acentuados. Por exemplo: moínho e raínha.
95. Os substantivos são palavras que nomeiam os seres e podem ser classificados, entre outras formas, em próprio (que inclui palavras como prédio e duende) e comum (que inclui nomes como Isaura e Inglaterra).
96. O resultado da expressão $4 + 2 \times 49 - 49$ é igual a 0 (zero).

QUESTÕES DE CONHECIMENTOS GERAIS (de 71 a 100)

Julgue os itens a seguir.

71. É correto afirmar que 3 (três) dias correspondem a 4.320 minutos ou 259.200 segundos.
72. O padre Galdino Soares Pimentel foi proprietário da região onde se localiza o lugarejo no qual, atualmente, localiza-se o município de Pombos (PE).
73. Os pronomes de tratamento incluem termos como: senhor, você, vossa alteza e vossa excelência.
74. É correto afirmar que o resultado da expressão $55 + 12 - 30$ é igual a 48.
75. Utilizar senhas que combinam letras, números e caracteres especiais é uma forma de elevar a segurança no uso da Internet.
96. O resultado da expressão $4 + 2 \times 49 - 49$ é igual a 0 (zero).

97. No Microsoft Word, é possível utilizar a opção "Tachado" para atribuir a uma palavra um destaque, tornando a fonte mais escura, grossa e com bordas arredondadas.
98. O Google Chrome é um navegador que permite o acesso a sites na Internet e que disponibiliza ao usuários informações sobre o histórico de páginas acessadas.
99. A seguinte expressão $55 / 5 + 12 \times 7$ é um número par, maior que 36 e múltiplo de 7.
100. Comparecer ao local de trabalho no horário estabelecido é um dever exclusivo dos servidores cuja remuneração mensal seja superior a 3 (três) salários-mínimos.

RASCUNHO

PROIBIDO DESTACAR

RASCUNHO