



Auxiliar de Serviços Gerais

LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES A SEGUIR

- Os Cadernos de Prova de cada cargo possuem 4 tipos diferentes, sendo o conteúdo das questões o mesmo para todos, diferenciando-se apenas a ordem das questões e alternativas.
- Verifique acima o tipo do seu Caderno de Prova e preencha no cartão-resposta, em campo específico, o número correspondente ao tipo do seu Caderno de Prova.
- Cada questão da prova objetiva constitui-se de quatro alternativas, identificadas pelas letras A, B, C e D, das quais apenas uma é a resposta correta.
- Todas as respostas julgadas como corretas do Caderno de Prova deverão ser transportadas para o cartão-resposta, o qual será o único documento válido para a correção das provas objetivas e não será substituído em hipótese alguma.
- Faça o preenchimento do tipo de prova e da alternativa que julgar correta, conforme o exemplo a seguir: ●
- Confira se este Caderno de Prova corresponde ao cargo para o qual você se inscreveu e se o mesmo contém **20** questões, numeradas de **1 a 20**.
- Verifique no caderno de prova se faltam folhas, se a sequência de questões está correta e se há imperfeições gráficas que possam causar dúvidas. Não serão consideradas reclamações posteriores ao término da prova.
- Deixe sobre a carteira apenas documento de identificação, caneta esferográfica de tinta azul ou preta feita de material transparente e recipiente com água, sem qualquer etiqueta ou rótulo.
- A interpretação das questões é parte integrante da prova, não sendo permitidas perguntas aos fiscais.
- Ao terminar sua prova, entregue o cartão-resposta devidamente **preenchido e assinado** ao fiscal de sala e retire-se imediatamente do local de aplicação das provas.

TEMPO DE PROVA

- A prova objetiva terá duração máxima de **2h30min**, incluído o tempo para preenchimento do cartão-resposta.
- O candidato somente poderá retirar-se do local de prova após 30 minutos de seu início e poderá levar o caderno de provas.
- Os 3 (três) últimos candidatos somente poderão retirar-se da sala de prova simultaneamente e devem fazê-lo após o encerramento da ata de sala.

NÃO É PERMITIDO

- Folhear o Caderno de Prova antes da autorização do fiscal.
- Qualquer tipo de comunicação entre os candidatos durante a aplicação da prova, sob qualquer forma ou alegação.
- Qualquer tipo de consulta, seja por meio de recursos didáticos, elétricos ou eletrônicos.
- Sair da sala durante a realização da prova sem o acompanhamento de um fiscal.
- Uso do banheiro após entregar seu cartão-resposta.
- A permanência de candidatos no local de realização das provas após o término e a entrega do cartão-resposta.

Conhecimentos Específicos

Questão 01

A sustentabilidade no ambiente de trabalho exige a adoção de práticas conscientes para reduzir o impacto ambiental das atividades cotidianas. Ações simples podem contribuir significativamente para a economia de recursos e a preservação do meio ambiente. Sobre a redução de desperdícios e a reutilização de materiais, julgue as seguintes afirmações como verdadeiras (V) ou falsas (F):

1.() A reutilização de materiais, como folhas de papel e embalagens, deve ser evitada, pois pode comprometer a higiene e a segurança do trabalho, sendo preferível o descarte em lixeiras separadas para coleta seletiva.

2.() A redução do consumo de água e energia, por meio de medidas como o uso consciente de equipamentos eletrônicos e a instalação de torneiras com fechamento automático, contribui para a diminuição dos custos e a preservação dos recursos naturais.

3.() A adoção de práticas de consumo consciente, como a compra de produtos com menor impacto ambiental e a utilização de embalagens retornáveis, contribui para a redução do desperdício e a geração de lixo.

Assinale a alternativa cuja respectiva ordem de julgamento esteja correta:

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

Questão 02

Em uma instituição pública com alto tráfego de pessoas, a higienização adequada dos ambientes é crucial para a saúde e o bem-estar de todos. Considerando a diversidade de superfícies e a necessidade de garantir a eficácia dos procedimentos, qual a abordagem mais completa para a limpeza de pisos e mobiliários em áreas internas e externas?

- (A) A limpeza deve ser feita apenas com água sanitária em todas as superfícies para garantir a desinfecção completa do ambiente, utilizando-se vassouras e rodos para a remoção de resíduos sólidos e poeira.
- (B) A limpeza deve priorizar o uso de água e sabão neutro em todas as superfícies, internas e externas, garantindo a remoção de sujeira visível e a aplicação de cera para dar brilho aos pisos, independentemente do tipo de material.
- (C) A limpeza deve ser realizada com a utilização de métodos e produtos específicos para cada tipo de superfície, considerando as características do ambiente e o nível de sujeira, com atenção especial à remoção de poeira, resíduos orgânicos e manchas, seguida de desinfecção com produtos adequados e registrados na ANVISA.

- (D) A limpeza deve ser realizada com panos úmidos e aspirador de pó em todas as superfícies, finalizando com a aplicação de desinfetante em áreas com maior probabilidade de contaminação, como banheiros e copas.

Questão 03

As atribuições do cargo de Auxiliar de Serviços Gerais variam de acordo com as necessidades de cada instituição, abrangendo desde a limpeza e conservação de ambientes até o apoio em atividades administrativas. Em uma escola municipal, quais das seguintes atividades podem ser consideradas atribuições típicas de um Auxiliar de Serviços Gerais, de acordo com a legislação e as práticas comuns no serviço público?

- (A) Exercer a função de diretor da escola, supervisionar o trabalho dos professores e demais funcionários, e tomar decisões sobre as políticas pedagógicas e administrativas da instituição.
- (B) Realizar a limpeza e organização de salas de aula, banheiros, corredores e demais dependências da escola, auxiliar na organização de eventos e atividades escolares, e executar pequenos reparos e manutenções, como trocar lâmpadas e consertar fechaduras.
- (C) Ministras aulas de reforço escolar para alunos com dificuldades de aprendizado, substituir professores em caso de falta, e elaborar o planejamento pedagógico da escola.
- (D) Gerenciar os recursos financeiros da escola, realizar compras de materiais e equipamentos, e controlar o estoque de produtos de limpeza e alimentos.

Questão 04

A manutenção adequada de jardins e áreas verdes contribui para a beleza e o bem-estar dos espaços públicos, além de promover a saúde das plantas e a sustentabilidade ambiental. Sobre as técnicas de poda, aparagem de grama e cultivo de plantas, julgue as seguintes afirmações como verdadeiras (V) ou falsas (F):

1.() A poda de árvores e arbustos deve ser realizada com ferramentas adequadas e limpas, em épocas apropriadas para cada espécie, visando remover galhos secos, doentes ou malformados, e estimular o crescimento saudável da planta.

2.() A aparagem da grama deve ser feita regularmente, com altura de corte adequada à espécie, evitando o corte muito rente ao solo, que pode prejudicar o desenvolvimento das raízes e favorecer o aparecimento de ervas daninhas.

3.() O cultivo de plantas exige a escolha de espécies adequadas ao clima e ao solo da região, sendo que nunca deve haver irrigação, independentemente da espécie e das condições climáticas.

Assinale a alternativa cuja respectiva ordem de julgamento esteja correta:

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

Questão 05

Em ambientes como escolas e hospitais, a manipulação de alimentos exige rigor na higiene pessoal e ambiental para garantir a segurança alimentar e a saúde dos consumidores. Considerando as boas práticas na preparação de alimentos, qual conjunto de medidas atende integralmente às normas de higiene e segurança?

- (A) Manter o ambiente de trabalho limpo e organizado, usar máscara descartável durante a preparação dos alimentos, e guardar os alimentos em recipientes abertos para facilitar a ventilação.
- (B) Não utilizar luvas descartáveis durante todo o processo de manipulação dos alimentos, lavar os utensílios com água e detergente, e armazenar os alimentos em temperatura ambiente para facilitar o acesso.
- (C) Lavar as mãos apenas após o término da manipulação dos alimentos, usar uniforme completo, incluindo calçados fechados, e armazenar os alimentos em geladeira, independentemente da temperatura ideal de conservação.
- (D) Lavar as mãos com água e sabão antes de manipular alimentos, usar touca e avental limpos, manter as unhas curtas e limpas, evitar o uso de adornos, e garantir a limpeza e desinfecção de utensílios e superfícies.

Questão 06

No manejo de áreas verdes, a escolha correta das ferramentas e equipamentos de jardinagem garante a eficiência das atividades e a segurança dos trabalhadores. Para realizar a manutenção de um jardim, incluindo a preparação do solo, o plantio de mudas e o controle de pragas, normalmente, qual conjunto de ferramentas atende às necessidades básicas de um jardineiro?

- (A) Enxada, pá, rastelo, tesoura de poda, pulverizador, carrinho de mão e luvas de proteção.
- (B) Vassoura, rodo, pá de lixo, aspirador de pó, balde e luvas de borracha.
- (C) Foice, machado, motosserra, alicate de pressão, furadeira e óculos de proteção.
- (D) Serrote, martelo, chave de fenda, trena, escada e capacete de segurança.

Questão 07

O atendimento ao público em instituições exige habilidades de relacionamento interpessoal para lidar com diferentes perfis de pessoas e situações. Considerando a importância da postura profissional, da

comunicação eficaz e da empatia no trato com o público, como um Auxiliar de Serviços Gerais deve agir ao ser abordado por um visitante que solicita informações sobre a localização de um setor específico dentro do prédio?

- (A) Responder de forma vaga e evasiva, sem se preocupar com a clareza das informações, e evitar contato visual com o visitante para não prolongar a interação.
- (B) Ignorar a solicitação do visitante, mantendo-se focado em suas tarefas, e demonstrar impaciência caso insista em pedir informações.
- (C) Fornecer informações incorretas ou incompletas ao visitante, direcionando-o para o local errado, para que ele se vire sozinho e aprenda a se localizar no prédio.
- (D) Ouvir atentamente a solicitação, responder com clareza e educação, fornecendo informações precisas e completas, ou, caso não saiba a resposta, indicar onde o visitante pode obter a informação desejada.

Questão 08

As atividades de serviços gerais e trabalhos manuais abrangem uma variedade de tarefas que exigem conhecimento prático e atenção às normas de segurança. Assim, avalie as proposições:

I.O transporte manual de cargas requer o uso de técnicas adequadas para evitar lesões, como manter a coluna ereta, flexionar os joelhos para levantar objetos pesados e utilizar carrinhos ou outros equipamentos auxiliares sempre que possível.

II.A capina manual com enxada deve ser realizada com movimentos amplos e repetitivos, utilizando a força do braço para arrancar as ervas daninhas pela raiz, sem necessidade de realizar pausas durante a atividade.

III.A limpeza de vias públicas com vassoura deve ser feita em ritmo acelerado, sem se preocupar com a destinação final dos resíduos, varrendo a sujeira para o centro da via, garantindo a agilidade do serviço.

Assinale a alternativa correta:

- (A) Apenas a proposição I está correta.
- (B) Apenas as proposições II e III estão corretas.
- (C) Apenas a proposição III está correta.
- (D) Apenas a proposição II está correta.

Questão 09

A limpeza de vias públicas é essencial para a saúde pública, a segurança e o bem-estar da população, além de contribuir para a preservação ambiental. Em um contexto de grande geração de resíduos urbanos, como garantir a eficiência e a segurança na varrição de ruas, avenidas e logradouros, com o recolhimento e acondicionamento adequados dos resíduos?

- (A) Realizar a varrição apenas em dias secos, evitando o contato com a água da chuva, e descartar os resíduos em bueiros e bocas de lobo para evitar o acúmulo de lixo nas ruas.
- (B) Utilizar equipamentos de proteção individual (EPIs) como luvas, máscara e uniforme, varrer a sujeira para as sarjetas ou pontos de coleta, recolher os resíduos em sacos resistentes e laváveis, e depositá-los em locais apropriados para coleta e destinação final.
- (C) Queimar os resíduos recolhidos, mesmo em áreas residenciais, para reduzir o volume de lixo e evitar a proliferação de vetores de doenças, garantindo a higiene e a segurança do ambiente.
- (D) Varrer as ruas em ritmo acelerado, utilizando vassouras de cerdas duras para remover as sujeiras mais resistentes, e amontoar os resíduos no centro da via sem se preocupar com a destinação final.

Questão 10

A gestão de resíduos sólidos em ambientes públicos exige atenção a normas sanitárias e ambientais, visando a saúde pública e a preservação ambiental. Sobre o manejo adequado do lixo, desde a coleta até o descarte final, julgue as seguintes afirmações como verdadeiras (V) ou falsas (F):

- 1.()A coleta seletiva consiste na separação dos resíduos em orgânicos e recicláveis, sendo que os materiais recicláveis devem ser limpos e secos antes do descarte, enquanto os resíduos orgânicos podem ser descartados diretamente em aterros sanitários, sem necessidade de tratamento prévio.
- 2.()O descarte inadequado de resíduos sólidos, como o descarte em lixões a céu aberto, pode causar diversos problemas ambientais e de saúde pública, como a proliferação de vetores de doenças, a contaminação do solo e da água, e a emissão de gases do efeito estufa.
- 3.()A Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS) define princípios e diretrizes para a gestão integrada dos resíduos sólidos no Brasil, estabelecendo a responsabilidade compartilhada entre geradores, poder público e sociedade na gestão dos resíduos.

Assinale a alternativa cuja respectiva ordem de julgamento esteja correta:

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

Questão 11

O armazenamento correto de alimentos é fundamental para garantir a qualidade, o sabor e a segurança dos mesmos, evitando desperdícios e riscos à saúde. Em uma cozinha industrial, onde são preparadas grandes quantidades de alimentos diariamente, quais procedimentos devem ser adotados para garantir a

segurança alimentar no armazenamento?

- (A) Manter os alimentos em suas embalagens originais, mesmo após abertos, e armazená-los em temperatura ambiente para evitar o choque térmico, garantindo a preservação dos nutrientes.
- (B) Armazenar todos os alimentos em um único local, de fácil acesso, utilizando caixas plásticas empilhadas para otimizar o espaço, e realizar o controle de validade a cada 2 anos.
- (C) Organizar os alimentos por tipo e data de validade, em prateleiras etiquetadas e refrigeradas em temperaturas adequadas a cada tipo de alimento, com atenção especial aos perecíveis, que devem ser mantidos sob refrigeração constante.
- (D) Priorizar o armazenamento de alimentos em latas e conservas, que dispensam refrigeração, e congelar todos os alimentos perecíveis para prolongar sua validade por tempo indeterminado.

Questão 12

Conhecer noções básicas de primeiros socorros é crucial para auxiliar vítimas de acidentes e mal súbitos até a chegada de atendimento médico especializado. Em um ambiente de trabalho, onde diversos riscos estão presentes, saber como agir em situações emergenciais pode fazer a diferença. Assim, avalie as proposições:

I. Em caso de queimadura leve, o primeiro passo é aplicar pasta de dente ou manteiga na área afetada para aliviar a dor e evitar a formação de bolhas.

II. Se a vítima estiver tendo uma convulsão, é importante tentar segurá-la firmemente para evitar que se machuque durante os espasmos.

III. Em caso de engasgo, se a pessoa ainda conseguir tossir, é fundamental incentivá-la a tossir com força para tentar expelir o objeto que está obstruindo as vias aéreas. Se a pessoa não está conseguindo tossir ou respirar, você pode fazer a Manobra de Heimlich.

Assinale a alternativa correta:

- (A) Apenas a proposição II está correta.
- (B) Apenas a proposição I está correta.
- (C) Apenas as proposições II e III estão corretas.
- (D) Apenas a proposição III está correta.

Questão 13

A destinação correta de resíduos é um componente crucial para a preservação ambiental e a promoção da sustentabilidade, especialmente em áreas com grande concentração urbana e alto volume de lixo. Considerando a importância da coleta seletiva, da reciclagem e do descarte adequado de resíduos sólidos, qual a melhor forma de gerenciar o lixo em um ambiente institucional, como uma escola ou um hospital?

- (A) Descartar todos os resíduos em um único recipiente, sem separação prévia, e encaminhar o lixo para aterros sanitários, onde será compactado e enterrado, evitando a contaminação do solo e da água.
- (B) Separar apenas os resíduos orgânicos para compostagem, e descartar os demais materiais em lixões a céu aberto, onde serão decompostos naturalmente sem causar danos ao meio ambiente.
- (C) Implantar um sistema de coleta seletiva com lixeiras identificadas para cada tipo de resíduo (papel, plástico, vidro, metal, orgânico), realizar campanhas de conscientização sobre a importância da separação do lixo, e encaminhar os resíduos recicláveis para cooperativas ou empresas de reciclagem.
- (D) Incentivar a reutilização de materiais, como papel e plástico, e queimar os resíduos orgânicos para reduzir o volume de lixo e gerar energia, contribuindo para a sustentabilidade ambiental.

Questão 14

A prevenção de acidentes de trabalho é fundamental para garantir a segurança e a saúde dos trabalhadores, especialmente em atividades que envolvem o manuseio de produtos químicos e equipamentos. Sobre os procedimentos para evitar acidentes durante a execução de tarefas, julgue as seguintes afirmações como verdadeiras (V) ou falsas (F):

1.() O uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) é opcional na maioria das atividades, como a limpeza de escritórios e a jardinagem, não sendo obrigatório também no manuseio de produtos químicos corrosivos e inflamáveis.

2.() A sinalização de segurança é essencial para alertar sobre os riscos presentes no ambiente de trabalho, como áreas de risco de queda, máquinas em operação e armazenamento de produtos perigosos, contribuindo para a prevenção de acidentes.

3.() Ao utilizar escadas, é seguro apoiar a base em superfícies irregulares ou instáveis, desde que o trabalhador mantenha o corpo próximo aos degraus e utilize o corrimão para se equilibrar.

Assinale a alternativa cuja respectiva ordem de julgamento esteja correta:

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

Língua Portuguesa

O texto seguinte servirá de base para responder às questões de 15 a 16.

Vacina comestível existe?

A maioria das vacinas é aplicada no nosso corpo através de uma injeção, ou pela boca, na forma das famosas "gotinhas". Mas os cientistas sempre pensam em novas maneiras, como as vacinas intranasais, que são administradas por um spray no nariz. Outra ideia é administrar vacinas através da nossa alimentação.

Para isso, os cientistas juntam um pedacinho do DNA de um microrganismo causador de alguma doença com o DNA de um vegetal. O vegetal passa a carregar informação genética desse microrganismo e, quando o ingerimos, nosso sistema imune é estimulado a nos proteger da doença.

Já existem pesquisas para desenvolver vacinas desse tipo contra cólera, raiva e hepatite. Os vegetais utilizados são bem comuns, como batatas, tomates, arroz etc. Já imaginou que legal será, no futuro, ver crianças serem vacinadas comendo uma banana?

(https://chc.org.br/artigo_category/mundo-de-curiosidades/)

Questão 15

A alternativa em que todas as palavras, retiradas do texto, são dissílabas é:

- (A) desse, spray, contra, tipo.
(B) nosso, corpo, bem, nariz.
(C) forma, ideia, quando, boca.
(D) legal, comuns, raiva, será.

Questão 16

Analise as afirmativas a seguir sobre os substantivos retirados do texto:

- I. 'corpo' e 'injeção' são substantivos masculinos.
II. O plural de 'nariz' é 'narizes'.
III. 'gotinhas' é um substantivo masculino no diminutivo.
IV. 'criança' é um substantivo sobrecomum.
V. 'banana', 'batata' e 'tomate' são substantivos comum.

As afirmativas corretas são:

- (A) Apenas I, II, III e IV.
(B) Apenas I, III e IV.
(C) Apenas II, IV e V.
(D) Apenas II e V.

Questão 17

"A maioria das vacinas é aplicada no nosso corpo através de uma injeção, ou pela boca, na forma das famosas "gotinhas". Mas os cientistas sempre pensam em novas maneiras, como as vacinas intranasais, que são administradas por um spray no nariz. Outra ideia é administrar vacinas através da nossa alimentação."

Analise as afirmativas a seguir:

I. O vocábulo 'famosas' é um substantivo que está concordando com 'gotinhas'.

II.O vocábulo 'novas' está concordando com o substantivo 'maneiras'.

III.O vocábulo 'administradas' está concordando com 'vacinas'.

IV. 'alimentação' é um adjetivo masculino.

Estão corretas:

- (A) Apenas I, II e III.
- (B) Apenas II, III e IV.
- (C) Apenas II e III.
- (D) Apenas I, II e IV.

Conhecimentos Gerais

Questão 18

Nos últimos anos, o governo brasileiro tem debatido a implementação de um novo modelo de ensino nas escolas públicas chamado "Novo Ensino Médio". Qual é uma característica principal desse modelo?

- (A) Aumenta a carga horária das disciplinas tradicionais, como português e matemática.
- (B) Substitui os professores por plataformas digitais de ensino à distância.
- (C) Oferece aos alunos mais flexibilidade para escolher áreas de estudo conforme seus interesses.
- (D) Elimina o uso de provas e avaliações tradicionais em favor de trabalhos práticos.

Questão 19

Santa Catarina é conhecida por sua diversidade geográfica, que inclui planaltos, serras e áreas litorâneas. Qual das regiões a seguir é famosa por suas praias e por atrair grande número de turistas, especialmente no verão?

- (A) Oeste Catarinense
- (B) Meio-Oeste
- (C) Litoral Norte
- (D) Planalto Serrano

Questão 20

O conceito de cidadania abrange os direitos e deveres dos indivíduos dentro de uma sociedade. No contexto do Brasil, assinale a alternativa que define a função do voto como um exercício de cidadania.

- (A) O voto é um direito dos cidadãos para escolher representantes, mas também um dever cívico que contribui para o funcionamento democrático.
- (B) O voto é uma forma de protesto e, por isso, deve ser exercido quando há insatisfação com os governantes.
- (C) O voto é um dever obrigatório para todos os cidadãos, sendo utilizado exclusivamente para eleger representantes no poder legislativo.

- (D) O voto é apenas um formalismo em democracias consolidadas, sem impacto direto na governabilidade.