

EDITAL Nº 001/2025 DO CONCURSO PÚBLICO PARA CARGOS EFETIVOS NA CÂMARA MUNICIPAL DE BEZERROS (PE)

CÂMARA MUNICIPAL DE BEZERROS (PE)

AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS

MANHÃ

Atenção: Fraudar ou tentar fraudar Concursos Públicos é Crime previsto no art. 311-A do Código Penal.

**ORIENTAÇÕES IMPORTANTES AO CANDIDATO:**

**1. Conferência de documentos:**

- ✓ Verifique seu nome, número do documento e número de inscrição em todos os materiais entregues.
- ✓ Confira o Caderno de Questões quanto a falhas de impressão ou numeração.

**2. Cumprimento das normas:**

- ✓ O descumprimento de qualquer regra constante no Edital, Caderno de Questões ou Folha de Respostas poderá acarretar a eliminação do candidato.

**3. Folha de Respostas:**

- ✓ É o único documento válido para avaliação.
- ✓ Preencha corretamente o campo da assinatura.
- ✓ Assinale apenas uma alternativa por item.
- ✓ Utilize apenas caneta esferográfica azul ou preta.
- ✓ Devolva a Folha de Respostas preenchida e assinada ao fiscal.

**4. Divulgação de provas e gabaritos:**

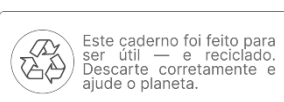
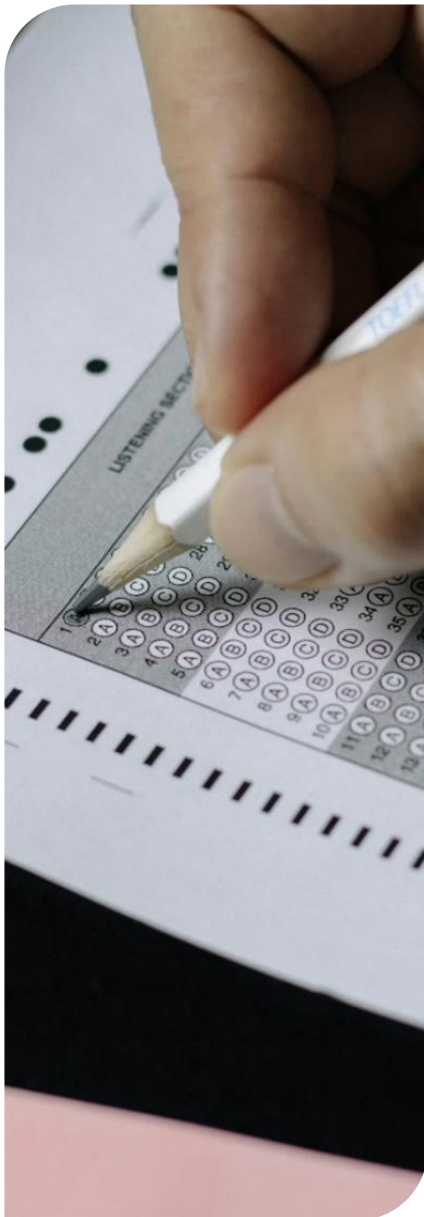
- ✓ Estarão disponíveis no site do Instituto IGEDUC ([www.igeduc.org.br](http://www.igeduc.org.br)), conforme o Edital.

**5. Condutas proibidas:**

- ✓ Manusear o Caderno de Questões antes do horário oficial.
- ✓ Comunicar-se com outros candidatos durante a prova.
- ✓ Usar aparelhos eletrônicos de qualquer tipo.
- ✓ Anotar o gabarito fora da Folha de Respostas.

**6. Exceto quando o enunciado da questão determinar o contrário, considere as seguintes regras:**

- ✓ As questões de Língua Portuguesa devem ser respondidas conforme a norma culta vigente à época da aplicação da prova; as de informática, com base na versão mais atualizada dos softwares mencionados na mesma data; e as de legislação, considerando a versão vigente e mais atual de cada lei.



## Conhecimentos Gerais

O texto seguinte servirá de base para responder às questões de 1 a 5.

**Não Coma Sozinho: Fazer Refeições Acompanhadas É Fundamental para a Saúde Mental**

As gerações mais velhas como a minha cresceram em torno de uma mesa. Reunir a família para o jantar e o almoço de domingo era a oportunidade perfeita para colocar uma conversa em dia e, por que não, discutir também. Não importa se a briga era por alguma bobagem ou algo mais sério. O que se via entre garfadas era uma interação genuína. Essa dinâmica mudou radicalmente. A popularização das redes sociais transformou a forma como nos relacionamos.

Dados globais nos indicam que cada vez mais pessoas fazem suas refeições sozinhas, uma realidade que não apenas confirma o crescimento da solidão no mundo contemporâneo, mas também sinaliza o desaparecimento progressivo de rituais sociais que, no passado, eram fundamentais para a saúde mental.

A vem ciência nos lembrar o poder desses figurinos. Um levantamento recente vem nos relembrar de que compartilhar a mesa com outras pessoas é um dos maiores indicativos de bem-estar. O Relatório Mundial da Felicidade de 2025, realizado pela Gallup, coloca esse hábito em um patamar de importância elaborada ao de ter boa renda e bom emprego.

A tradição de comer junto vem de longe. Desde os primeiros homínidos, a partilha da caça no fim do dia e, depois, o comer junto ao redor do fogo, foi uma forma de fortalecer os laços sociais, um elemento tão essencial para a sobrevivência do grupo no passado quanto é para a nossa saúde emocional hoje.

A ciência nos traz outras evidências claras do que estou falando: refeições compartilhadas estimulam o cérebro a liberar substâncias e a ativar vias ligadas ao bem-estar, à confiança e ao prazer. Durante esses momentos, nos sentimos mais conectados, mas também mais relaxados.

Pessoas que dividem a mesa com outras relatam se sentirem melhor consigo mesmas e mais próximas daquelas com quem compartilham a refeição. O jantar, em particular, parece ser o momento mais impactante.

É depois do expediente, quando a socialização é mais necessária, que a solidão se torna mais pesada para aqueles que não têm uma rede de apoio e se veem obrigados a comer sozinhos. Geralmente, é no jantar que compartilhamos os desafios e as vitórias do nosso dia a dia, fortalecendo a conexão com quem está ali para nos ouvir.

A importância de dividir a mesa se estende a todas as idades. Para os idosos, apontam estudos, fazer uma refeição em grupo é um remédio contra a solidão, ajudando-os a experimentarem maior bem-estar.

<https://forbes.com.br/colunas/2025/10/dr-arthur-guerra-nao-coma-sozinho>

### Questão 01

O texto estabelece uma conexão entre práticas antigas de convivência alimentar e descobertas recentes da ciência sobre o impacto das refeições coletivas no bem-estar humano. Ao relacionar tradição e evidência científica, percebe-se que compartilhar a alimentação vai além de um costume cultural, assumindo funções emocionais e sociais importantes. Considerando essas informações, é correto afirmar que o texto indica:

- (A) Que comer em grupo é apenas uma prática histórica, sem relevância para a saúde emocional moderna.
- (B) Que o ato de compartilhar refeições ativa respostas fisiológicas que promovem sentimentos positivos e fortalecem vínculos sociais.
- (C) Que práticas alimentares antigas não têm relação com descobertas científicas atuais sobre emoções e cérebro.
- (D) Que a alimentação individual é mais eficiente para estimular o bem-estar, já que evita conflitos sociais durante as refeições.

### Questão 02

O texto apresenta uma reflexão sobre o papel das refeições coletivas no contexto da vida moderna, destacando momentos específicos do dia em que a interação social é mais significativa. A análise sugere que o ato de compartilhar refeições vai além da nutrição, funcionando como um ponto de apoio emocional e social. Considerando essa perspectiva, assinale a alternativa que melhor interpreta a mensagem central do texto:

- (A) A interação social durante as refeições é irrelevante para o bem-estar, sendo substituída facilmente por outras formas de comunicação digital.
- (B) A solidão é um fenômeno exclusivo do ambiente profissional e não se relaciona com hábitos alimentares ou convivência familiar.
- (C) O jantar compartilhado atua como um momento importante de socialização, proporcionando suporte emocional e fortalecendo vínculos.
- (D) Comer sozinho após o trabalho não gera impactos emocionais, pois os desafios do dia já foram enfrentados individualmente.

### Questão 03

O texto evidencia que o ato de compartilhar refeições não se limita a um costume cultural ou familiar, mas possui implicações significativas para a saúde emocional, especialmente em determinados grupos etários. Ao relacionar a prática com evidências científicas, o texto indica benefícios concretos associados à socialização durante as refeições. Com base nisso, assinale a alternativa que melhor interpreta a mensagem do texto:

- (A) A socialização durante as refeições é irrelevante para o bem-estar emocional dos idosos, sendo recomendada apenas para jovens.
- (B) Estudos indicam que a alimentação compartilhada não possui impacto significativo na saúde emocional de nenhuma faixa etária.
- (C) Comer sozinho é mais adequado para os idosos, pois promove independência e autonomia emocional.
- (D) Refeições em grupo contribuem para reduzir sentimentos de solidão e melhorar a sensação de bem-estar entre pessoas mais velhas.

#### Questão 04

Ao observar o contraste estabelecido entre o passado e o presente, percebe-se que o texto propõe uma reflexão sobre a transformação das relações sociais mediadas pelo convívio familiar. Essa mudança, impulsionada por novos hábitos e pela presença constante das tecnologias, afeta não apenas a forma como as pessoas se relacionam, mas também aspectos emocionais mais profundos. Considerando essa perspectiva, é correto afirmar que o texto destaca:

- (A) Que a redução dos encontros coletivos durante as refeições contribui para o enfraquecimento dos vínculos afetivos e para o aumento da sensação de solidão.
- (B) Que os conflitos familiares durante as refeições eram prejudiciais e, portanto, seu desaparecimento representa um avanço para a saúde mental.
- (C) Que a comunicação virtual substitui de forma completa e satisfatória a interação presencial, mantendo o mesmo nível de afeto e proximidade.
- (D) Que a modernização dos costumes trouxe benefícios universais, tornando os relacionamentos mais sólidos e diminuindo o sentimento de isolamento.

#### Questão 05

O texto destaca que o ato de compartilhar refeições, antes visto apenas como um costume cultural ou familiar, passa a ser reconhecido também pela pesquisa científica como um elemento determinante no bem-estar. Ao comparar esse hábito com outros fatores tradicionalmente associados à felicidade, percebe-se um deslocamento na compreensão do que contribui para uma vida satisfatória. Com base nessa perspectiva, assinale a alternativa que melhor traduz a ideia central apresentada:

- (A) A pesquisa sugere que o bem-estar está diretamente ligado apenas à estabilidade financeira e ao sucesso profissional, sendo a convivência social um aspecto secundário.
- (B) O estudo conclui que a felicidade é determinada exclusivamente por hábitos alimentares saudáveis, independentemente das relações interpessoais envolvidas.

- (C) O relatório reforça que o ato de partilhar refeições possui impacto significativo na sensação de felicidade, podendo ser tão importante quanto fatores materiais.
- (D) O hábito de comer acompanhado é relevante apenas em contextos familiares e perde importância quando comparado a fatores econômicos como renda e emprego.

#### Questão 06

Marcos tem três bombas de água no seu sítio, que trabalham de maneira idêntica e, funcionando simultaneamente, despejam 1.200 litros de água em um reservatório. Se uma dessas bombas der defeito e apenas duas continuarem funcionando, quantos litros serão bombeados no mesmo período?

- (A) Serão bombeados 800 litros.
- (B) Serão bombeados 900 litros.
- (C) Serão bombeados 600 litros.
- (D) Serão bombeados 500 litros.

#### Questão 07

O marceneiro Marcos produziu 8 cadeiras por dia, durante 7 dias de trabalho, depois vendeu metade das cadeiras fabricadas. Passado um determinado tempo, ele recebeu uma encomenda de 45 cadeiras. Considerando que ele já tinha a quantidade de cadeiras que sobraram do trabalho anterior, quantas ele vai precisar fazer para completar as 45 da encomenda?

- (A) Ele precisa fazer 17 cadeiras.
- (B) Ele precisa fazer 12 cadeiras.
- (C) Ele precisa fazer 19 cadeiras.
- (D) Ele precisa fazer 11 cadeiras.

#### Questão 08

Um agricultor colheu 2.387 kg de milho e pretende armazená-los em sacos de 25 kg. Após encher todos os sacos, restaram 12 kg de milho. Quantos sacos completos o agricultor conseguiu encher?

- (A) O agricultor encheu 92 sacos.
- (B) O agricultor encheu 94 sacos.
- (C) O agricultor encheu 96 sacos.
- (D) O agricultor encheu 95 sacos.

#### Questão 09

Luana colheu 72 pés de alface na horta comunitária do bairro onde mora e colocou em caixas com 9 pés cada. Após organizar as caixas, Pedro trouxe para ela mais 32 pés de alface, que ele havia colhido. Se os pés de alface de Pedro foram distribuídos igualmente nas caixas que Luana já tinha, quantos pés de alface passou a ter em cada caixa?

- (A) Cada caixa passou a ter 15 pés de alface.

- (B) Cada caixa passou a ter 11 pés de alface.
- (C) Cada caixa passou a ter 16 pés de alface.
- (D) Cada caixa passou a ter 13 pés de alface.

### Questão 10

Em uma oficina mecânica especializada em componentes automotivos, cada operário consegue montar 45 peças por hora. Em uma semana de alta demanda, o gerente organizou uma equipe de 6 operários para trabalharem juntos durante 8 horas por dia. Mantendo o mesmo ritmo de produção, quantas peças foram produzidas em 5 dias?

- (A) Foram produzidas 10.800 peças.
- (B) Foram produzidas 13.500 peças.
- (C) Foram produzidas 12.000 peças.
- (D) Foram produzidas 15.000 peças.

## Conhecimentos Específicos

O texto seguinte servirá de base para responder às questões de 11 a 12.

Observe a figura a seguir:



Fonte: Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação. RDC nº 216/2004. Agência de Vigilância Sanitária (ANVISA).

### Questão 11

Antes de iniciar suas atividades laborais, o funcionário está conferindo todos os materiais e procedimentos necessários para o dia, ou mesmo verificando o check-list. Assinale a alternativa que indica essa ação CORRETA de acordo com um dos conteúdos programáticos do presente certame.

- (A) Preparação de alimentos e lanches.
- (B) Limpeza de computadores e equipamentos eletrônicos.
- (C) Recolhimento e separação de resíduos sólidos.
- (D) Organização das rotinas de limpeza.

### Questão 12

De acordo com a figura, observa-se que o funcionário está cercado por diversos equipamentos e materiais utilizados nos processos de limpeza. Assinale a alternativa que indica um material que NÃO está presente na figura.

- (A) balde.
- (B) vassoura.
- (C) trincha.
- (D) pá.

### Questão 13

Após o preparo dos alimentos, a cozinha costuma ficar bastante desorganizada. Equipamentos como o fogão, utilizados com grande frequência, tendem a acumular sujeiras aderidas e restos de alimentos. Diante disso, qual deve ser a frequência de limpeza do fogão no ambiente da cozinha? Assinale a alternativa CORRETA.

- (A) Mensal.
- (B) Diária.
- (C) Quinzenal.
- (D) Semanal.

### Questão 14

O uso de equipamentos de segurança e o conhecimento sobre prevenção de acidentes são fundamentais para todos os funcionários, especialmente aqueles que manipulam produtos de limpeza ou químicos, que podem causar intoxicação durante o manuseio ou a aplicação. Diante disso, assinale a alternativa que apresenta um exemplo CORRETO de procedimento, que, aliado ao uso de equipamentos de proteção, garante a segurança e a saúde do trabalhador.

- (A) Abrir o produto em área ventilada.
- (B) Ingerir o produto para comprovar que não é tóxico.
- (C) Inalar o produto para verificar se tem cheiro forte.
- (D) Usar o produto somente concentrado e nunca diluído.

### Questão 15

Existe um procedimento correto para a limpeza e organização das lixeiras. A seguir, estão apresentadas as etapas desse processo. Ordene-as de forma adequada:

1. Providenciar descarte do lixo coletado em local apropriado.
2. Providenciar a limpeza das lixeiras.

3. Providenciar o recolhimento dos sacos de lixo.
4. Providenciar a colocação de novo saco de lixo nas lixeiras.

Assinale a alternativa com a ordem CORRETA das etapas.

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

### Questão 16

A limpeza de equipamentos eletrônicos exige atenção especial, pois o uso inadequado de produtos ou procedimentos pode danificar os aparelhos. Por isso, é fundamental utilizar produtos específicos, que garantam a higienização eficaz sem comprometer o funcionamento de computadores, notebooks, celulares ou outros dispositivos eletrônicos. Assinale a alternativa CORRETA que indica o produto mais indicado para essa finalidade:

- (A) o álcool isopropílico.
- (B) o alvejante.
- (C) a água.
- (D) o detergente.

### Questão 17

Observe a figura abaixo:



Fonte: Segurança do paciente em serviços de saúde. Limpeza e desinfecção de superfícies. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Brasília, 2010.

Na figura, o profissional está utilizando um maquinário específico para auxiliar na remoção de resíduos de uma superfície. Qual procedimento está sendo realizado?

Assinale a alternativa CORRETA.

- (A) Limpeza de teto.
- (B) Limpeza de porta.
- (C) Limpeza de área externa.
- (D) Limpeza de carpete.

### Questão 18

Maria irá iniciar a limpeza do piso de uma das salas da instituição em que trabalha. Ela conhece que existe um procedimento correto que orienta a sequência a ser seguida para otimizar o trabalho e garantir a eficácia da higienização. Qual é a forma adequada de realizar essa limpeza? Assinale a alternativa CORRETA.

- (A) Iniciar nos fundos da sala e seguir até a porta da sala.
- (B) Iniciar do meio da sala em direção à porta, depois voltar ao fundo e limpar até o meio.
- (C) Iniciar pela porta da sala e finalizar nos fundos.
- (D) Iniciar pelas laterais da sala, unir ao meio e depois seguir para a porta.

### Questão 19

A separação dos resíduos sólidos pode ser realizada de diferentes maneiras. Uma delas considera o nível de umidade, permitindo classificá-los em lixo seco e lixo úmido. É CORRETO afirmar que o lixo úmido corresponde a (ao):

- (A) papel.
- (B) metal.
- (C) orgânico.
- (D) plástico.

### Questão 20

A higiene é essencial em qualquer ambiente, mas torna-se ainda mais crítica nos locais onde ocorre o preparo de alimentos, a fim de prevenir contaminações e garantir a segurança alimentar. Considerando essas práticas, assinale a alternativa CORRETA.

- (A) As instalações físicas, como piso, parede, teto e equipamentos, não precisam possuir revestimento liso, impermeável e lavável.
- (B) As instalações sanitárias e os vestiários podem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios.
- (C) Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, posicionados estrategicamente de acordo com o fluxo de preparo de alimentos.
- (D) As áreas internas e externas do estabelecimento podem conter objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.

## Questão 21

Observe a figura a seguir:



Fonte: Stolarski, Márcia Cristina, et al., org. Boas práticas de manipulação de alimentos. Curitiba: SEED-PR, 2015.

A figura mostra uma fila de formigas transitando sobre o lixo e, em seguida, sobre um pão exposto sobre a bancada. Existe algum problema representado nessa situação? Assinale a alternativa CORRETA.

- (A) As formigas ajudam na limpeza do alimento, portanto não há risco de contaminação.
- (B) A presença de formigas apenas indica que o pão está fresco, sem nenhum perigo.
- (C) As formigas que passam sobre o lixo e depois sobre o alimento podem contaminá-lo indiretamente, representando risco à segurança alimentar.
- (D) Não há nenhum problema, é normal a presença de formigas em ambientes com alimentos.

## Questão 22

Observe a figura:



Fonte: Manual de Orientações de Uso dos Equipamentos de Proteção Individual – EPI. UFVJM, 2019.

Esse tipo de Equipamento de Proteção Individual (EPI) é comumente utilizado em atividades de limpeza e higienização, pois oferece proteção contra agentes químicos. Assinale a alternativa que indica CORRETAMENTE a área do corpo protegida por esse EPI.

- (A) Membros superiores.
- (B) Tronco.
- (C) Cabeça.
- (D) Membros inferiores.

## Questão 23

Sobre a condução das rotinas das atividades diárias, julgue os itens abaixo:

- I. Os colaboradores da limpeza devem, no início de cada turno, apresentar-se sem uniforme, apenas com os equipamentos de proteção individual.
- II. Todas as atividades de limpeza devem seguir um roteiro previamente definido, com o objetivo de cumprir todas as etapas, evitando o esquecimento de áreas e contribuindo para aumentar a produtividade e a eficiência do trabalho.

A partir da análise dos itens, é possível AFIRMAR que:

- (A) I está incorreto e II está correto.
- (B) I e II estão corretos.
- (C) I está correto e II está incorreto.
- (D) I e II estão incorretos.

## Questão 24

No preparo de alimentos e lanches, é fundamental seguir práticas de higiene adequadas para garantir a segurança alimentar. Com base nisso, julgue os itens abaixo como Verdadeiros (V) ou Falsos (F):

- ( ) Escolher a seco os grãos, como feijão, lentilha e arroz, retirando possíveis impurezas, e em seguida lavá-los em água corrente.
- ( ) Alimentos preparados em um dia devem ser reaproveitados no dia seguinte.
- ( ) Vegetais folhosos não precisam passar por desinfecção, sem deixá-los de molho em água com solução clorada.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA de cima para baixo.

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

## Questão 25

O recolhimento e a separação dos resíduos sólidos constituem etapas essenciais para garantir a segurança dos funcionários e de todas as pessoas envolvidas no

manuseio desses materiais. Além de contribuir para a preservação ambiental, esse processo também previne acidentes e contaminações.

Sobre esse assunto, julgue os itens a seguir:

I. Na coleta seletiva, os resíduos são devidamente separados conforme sua natureza e destino apropriado.

II. Os resíduos recicláveis devem ser separados para serem destinados à compostagem.

III. Objetos cortantes, quebrados ou perfurantes devem ser separados e devidamente embalados, de modo a evitar o rompimento dos sacos plásticos e prevenir acidentes.

É CORRETO o que se afirma em:

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

### Questão 26

Para o preparo de alimentos e lanches, quando for necessário realizar o descongelamento de carnes, analise os procedimentos a seguir e julgue-os como Verdadeiros (V) ou Falsos (F):

- Descongelar os alimentos à temperatura ambiente.
- Utilizar o forno micro-ondas se o alimento for preparado imediatamente após o descongelamento.
- Caso o alimento não vá ser utilizado de imediato, deixá-lo na geladeira até descongelar completamente.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA de cima para baixo.

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

### Questão 27

Observe a técnica a seguir:

1. Passar o aspirador em movimentos de vai e vem, mesmo nas áreas onde não há sujeira visível.
2. Sobrepor os passes levemente, garantindo que nenhuma área fique sem aspiração.
3. No caso de tapetes e carpetes, iniciar o trabalho junto à parede, mantendo o cordão elétrico livre, atrás do operador, para evitar que o equipamento passe sobre ele.

Fonte: Empresa Brasileira de Infra-Estrutura Aeroportuária (INFRAERO). Manual Descritivo dos Procedimentos de Conservação, Limpeza e Higiene. 2011.

Assinale a alternativa CORRETA correspondente a essa técnica.

- (A) Técnica de polimento de tapetes e carpetes.
- (B) Técnica de lavagem e enxágue de tapetes e carpetes.
- (C) Técnica de retirada de manchas de tapetes e carpetes.
- (D) Técnica de aspiração de tapetes e carpetes.

### Questão 28

A limpeza e a higienização do banheiro devem ser realizadas diariamente, a fim de manter o ambiente adequado para uso. Nesse processo, é CORRETO iniciar a limpeza pela (o):

- (A) pia.
- (B) ralo.
- (C) vaso sanitário.
- (D) piso.

### Questão 29

A higienização de computadores e equipamentos eletrônicos exige atenção e cuidados específicos para não danificar os dispositivos. Maurício foi realizar a limpeza de um notebook da instituição, que estava sobre uma mesa de trabalho, observe as atitudes dele e assinale a alternativa CORRETA.

- (A) Maurício desconectou todos os cabos, mas manteve o notebook ligado durante a limpeza.
- (B) Ele utilizou produtos de limpeza à base de água diretamente sobre o teclado para garantir a higienização completa.
- (C) Primeiro ele conferiu para ter certeza de que o aparelho estava ligado antes de iniciar a limpeza.
- (D) Ele não introduziu nenhum objeto para limpar a entrada USB do aparelho, evitando danos aos conectores.

### Questão 30

Entre os exemplos abaixo, identifique aquele que melhor representa o perfil profissional de um funcionário que demonstra organização nas rotinas de limpeza, considerando planejamento, preparação dos materiais e sequência adequada das atividades. Assinale a alternativa CORRETA.

- (A) Sandra reuniu todos os materiais antes de levar para a área onde iniciaria suas atividades.
- (B) João iniciou a limpeza sem consultar o check-list do dia, realizando as tarefas de forma aleatória.
- (C) Carla utilizou apenas parte dos equipamentos, deixando o restante espalhado pelo depósito.
- (D) Flávio começou a limpar sem verificar se tinha todos os materiais necessários e precisou interromper o trabalho várias vezes.

### Questão 31

Os pátios, estacionamentos, garagens e jardins são

considerados áreas externas. No caso das áreas externas pavimentadas, qual é o procedimento padrão recomendado para a limpeza? Assinale a alternativa CORRETA.

- (A) Polimento.
- (B) Varrição úmida.
- (C) Lavagem.
- (D) Varrição seca.

### Questão 32

Cada lixeira possui um tamanho específico, geralmente medido em litros (L), que indica a quantidade de resíduos que o recipiente é capaz de armazenar. Em relação ao momento adequado para o esvaziamento das lixeiras ou recolhimento do lixo, assinale a alternativa CORRETA.

- (A) Quando estiverem pela metade da sua capacidade.
- (B) Apenas quando o lixo começar a transbordar pelas laterais.
- (C) Quando atingirem aproximadamente 2/3 da sua capacidade.
- (D) Somente quando estiverem completamente cheias.

### Questão 33

Observe a figura:



Fonte: Manual de Orientações de Uso dos Equipamentos de Proteção Individual – EPI. UFVJM, 2019.

Os equipamentos de proteção individual (EPI) devem ser armazenados em local limpo, seco e seguro, de forma a garantir sua conservação e eficácia. Dessa forma, evitando contaminações ou danos que possam comprometer sua função. Diante disso, assinale a

alternativa CORRETA.

- (A) Os equipamentos de proteção podem ser compartilhados entre os funcionários desde que estejam em bom estado de conservação.
- (B) Cada funcionário é responsável pela limpeza e guarda do seu equipamento de proteção individual.
- (C) Os equipamentos de proteção devem ser guardados todos juntos em um mesmo espaço, sem necessidade de separação por funcionário.
- (D) A limpeza e o armazenamento dos equipamentos de proteção são de responsabilidade exclusiva da equipe de supervisão.

### Questão 34

Na preparação dos alimentos, o pré-preparo é uma etapa essencial, pois envolve procedimentos que garantem a qualidade e a segurança dos produtos que serão servidos. Nesse processo, algumas informações são fundamentais. Observe as afirmativas a seguir:

- I. Os alimentos devem ser manipulados em superfícies adequadas, como bancadas de inox ou tábuas plásticas.
- II. As embalagens dos alimentos devem estar rasgadas e sujas.
- III. Devem ser utilizados utensílios de madeira para a manipulação dos alimentos.

É CORRETO o que se afirma em:

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

### Questão 35

Ao finalizar o trabalho de limpeza do piso, o Auxiliar de Serviços Gerais deve realizar uma vistoria para verificar a eficácia do serviço executado. Nesse momento, é importante observar se o resultado está de acordo com os padrões de qualidade esperados. Diante disso, assinale a alternativa CORRETA.

- (A) Que o piso ainda contenha pequenas impurezas visíveis.
- (B) Que o piso apresente excesso de umidade, indicando que ainda está molhado.
- (C) Que o piso tenha pegadas das botas pelo chão.
- (D) Que o piso não apresente vestígios de poeira, manchas ou resíduos.

### Questão 36

No caso das áreas externas não pavimentadas, como jardins ou gramados, é necessário realizar a manutenção adequada dessas regiões. Entre os procedimentos possíveis, assinale a alternativa CORRETA.

- (A) Limpar e polir todos os metais, como válvulas, registros, sifões, fechaduras, etc.

- (B) Remover, com pano úmido, o pó das mesas, armários, arquivos, prateleiras, persianas, peitoris, caixilhos das janelas e demais móveis existentes.
- (C) Realizar capina e roçada, remover plantas desnecessárias, cortar a grama e podar árvores que estejam obstruindo a passagem de pessoas.
- (D) Lustrar todo o mobiliário envernizado com produto adequado e passar flanela nos móveis encerados.

### Questão 37

No quesito segurança, um equipamento é indispensável ao profissional Auxiliar de Serviços Gerais durante a realização da limpeza por varrição úmida, pois existe o risco de pequenos acidentes, como escorregões de colaboradores ou transeuntes. Considerando as normas de segurança coletiva, identifique, entre os exemplos abaixo, qual representa o uso correto do equipamento de segurança. Assinale a alternativa CORRETA.

- (A) Felipe utilizou um cone para sinalizar a área que estava sendo limpa.
- (B) Caio colocou um pano seco no chão para que as pessoas pisassem sobre ele.
- (C) Roberto fixou um aviso na parede informando que o piso estava molhado.
- (D) Jonas colocou uma placa sinalizadora de piso molhado durante o serviço e só a retirou após o chão secar.

### Questão 38

Mateus é Auxiliar de Serviços Gerais e foi designado para realizar a limpeza de portas. A seguir, são apresentados alguns materiais que podem ser utilizados nesse serviço. Assinale a alternativa que indica o material CORRETO a ser usado por ele.

- (A) Balde, esfregão, mops, água, equipamentos de proteção individual, sinalização de segurança.
- (B) Baldes, panos macios, luvas de borracha, solução de limpeza.
- (C) Solução desinfetante e solução detergente, esponja abrasiva, luvas de borracha, jarro, pano macio.
- (D) Baldes, solução detergente e desinfetante, esponja e/ou escova, luvas de borracha, pano e vassoura, equipamento de proteção individual.

### Questão 39

A limpeza das áreas em geral é essencial para manter a ordem, a higiene e o bem-estar nos ambientes, além de contribuir para o aumento da produtividade nas instituições. Para isso, é necessário que o Auxiliar de Serviços Gerais conheça os procedimentos adequados de limpeza. Diante desse contexto, assinale a alternativa CORRETA.

- (A) Devem ser limpas com maior frequência as áreas com maior tráfego.

- (B) Devem ser limpas com mais frequência as áreas com menor tráfego.
- (C) Devem ser limpas com menor frequência as áreas com menor tráfego.
- (D) Devem ser limpas com menor frequência as áreas com maior tráfego.

### Questão 40

Um carpete da instituição apresentou uma mancha e foi necessário retirá-la, para isso, existe um procedimento padrão, ordene-o:

1. Pulverizar o produto tira-manchas diretamente sobre as manchas.
2. Após a remoção das manchas, aspirar novamente o carpete.
3. Aspirar o local da mancha.
4. Esfregar o pano de limpeza sobre o carpete, das extremidades para o centro da mancha.
5. Dobrar o pano para trabalhar sempre com o lado limpo e substituir sempre que necessário.

Assinale a alternativa com a ordem CORRETA das etapas.

- (A) 4, 3, 1, 2, 5.
- (B) 5, 4, 2, 3, 1.
- (C) 1, 2, 3, 4, 5.
- (D) 3, 1, 4, 5, 2.

RASCUNHO - NÃO DESTAQUE