

# Prefeitura Municipal de Ipirá

Concurso Público – 01/2026

## CADERNO DE PROVA

Organizadora:



### AGENTE DE COPA E LIMPEZA

#### LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES:

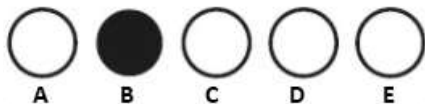
- Durante a realização da prova não será permitido ao candidato, sob pena de exclusão do Concurso Público:
  - a) Qualquer espécie de consulta bibliográfica, utilização de livros, manuais ou anotações;
  - b) Comunicação entre candidatos;
  - c) Uso de máquina calculadora;
  - d) Uso de relógio de qualquer tipo;
  - e) Agendas eletrônicas, telefones celulares, smartphones, MP3, notebook, palmtop, tablet, BIP, walkman, gravador ou qualquer outro receptor ou transmissor;
  - f) Uso de óculos escuros, bonés, protetores auriculares e outros acessórios similares;
  - g) Perturbar de qualquer modo a execução dos trabalhos;

- Todas as respostas do Caderno de Prova deverão ser transportadas para o Cartão Resposta;

- Não serão computadas as questões não assinaladas ou que contenham mais de uma resposta, ementa ou rasura;

- O gabarito da letra escolhida deve ser pintado de forma a completar todo o círculo. Exemplo:

#### Alternativas



- Para a realização da Prova Escrita, o candidato deverá utilizar caneta esferográfica de tubo transparente nas cores azul ou preta;
- Não é permitido ao candidato a permanência no local de prova como também de utilizar os banheiros após a realização da prova, na entrega do caderno de provas e gabarito, o candidato deverá retirar-se do local;

- Ao terminar a prova, o candidato entregará ao fiscal o Caderno de Prova e o Cartão Resposta devidamente preenchido e assinado;
- A Prova escrita terá duração 03h00min (três horas), incluindo o tempo para preenchimento do cartão resposta. A duração mínima para realização da prova é de 01 (uma) hora.
- A Prova será composta por 40 questões de múltipla escolha, sendo cada questão composta de 05 alternativas (a, b, c, d, e), possuindo somente uma alternativa correta;
- Verifique se o Caderno de Provas está completo, sem falhas de impressão e se a quantidade de questões está correta;
- Você deverá transcrever as respostas das questões para o Cartão-Resposta, que será o único documento válido para a correção das provas.
- O preenchimento do Cartão Resposta é de inteira responsabilidade do candidato e não será substituído em caso de erro do candidato.

BOA PROVA!

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

### Por que a Torre de Pisa inclina mas não cai?

A Torre de Pisa começou a se inclinar ainda nos primeiros anos de sua construção devido à extrema maciez do solo onde foi erguida. O terreno não conseguiu sustentar o peso da estrutura de forma uniforme, fazendo com que a torre afundasse entre três e quatro metros e passasse a inclinar gradualmente para um dos lados.

Especialistas explicam que as condições do solo são a principal causa da inclinação. Como uma parte da fundação encontrou um terreno mais instável e macio, a sustentação da torre ficou desigual desde o início da obra.

Com o passar dos séculos, a inclinação continuou aumentando lentamente. No século vinte, medições mostraram que o problema se agravava de forma contínua, o que passou a gerar preocupação sobre a estabilidade e a segurança da construção.

A situação se tornou ainda mais alarmante após o desabamento de outra torre italiana, ocorrido em 1989. O episódio serviu como alerta para as autoridades, levando ao fechamento da Torre de Pisa no ano seguinte para realização de estudos e obras de estabilização.

Diversas soluções foram analisadas pelos engenheiros até que fosse escolhida a técnica considerada mais segura. O método adotado consistiu na retirada controlada de parte do solo localizado sob um dos lados da fundação. Sem alterar diretamente a estrutura da torre, foram removidos trinta e sete metros cúbicos de terra do lado norte da base, permitindo uma leve correção da inclinação.

Os trabalhos de estabilização duraram onze anos. Após a intervenção, a inclinação da torre foi reduzida em mais de quarenta centímetros, tornando a construção novamente segura para visitantes.

Especialistas destacam que um edifício inclinado não significa necessariamente risco imediato de desabamento. Em muitos casos, a estrutura se adapta ao longo do tempo à própria inclinação. No caso da Torre de Pisa, os engenheiros afirmam que ela deverá permanecer estável e segura por pelo menos mais duzentos anos.

<https://www.bbc.com/portuguese/articles/cq6p8ln0gj2o>. adaptado.

### Questão 01

O terreno não conseguiu sustentar o peso da estrutura de forma uniforme, fazendo com que a torre afundasse entre três e quatro metros e passasse a inclinar gradualmente para um dos lados.

Analise se as afirmativas a seguir, sobre substantivo e adjetivo, são falsas (F) ou verdadeiras (V).

( ) O vocábulo "terreno" é substantivo, pois nomeia o elemento relacionado à sustentação da estrutura mencionada na frase.

( ) O termo "uniforme" é adjetivo, pois caracteriza o substantivo "forma" no contexto em que aparece no período.

( ) O vocábulo "estrutura" é adjetivo, pois caracteriza o substantivo "peso" na expressão "peso da estrutura".

( ) O termo "gradualmente" é adjetivo, pois qualifica o processo de inclinação apresentado na frase.

Assinale a alternativa correta, "de cima para baixo".

(A) F, V, V, F.

(B) F, V, F, V.

(C) V, V, F, F.

(D) V, F, F, V.

(E) V, F, V, F.

### Questão 02

Diversas soluções foram "analisadas" pelos engenheiros até que fosse escolhida a técnica considerada mais segura.

Sobre os sinônimos para o vocábulo destacado no contexto da frase, analise as assertivas a seguir:

I. Examinadas.

II. Avaliadas.

III. Consideradas.

IV. Desenvolvidas.

Assinale a alternativa correta.

(A) Apenas II e IV estão corretas.

(B) Apenas I, II e III estão corretas.

(C) Apenas I e II estão corretas.

(D) Apenas I e IV estão corretas.

(E) Apenas III e IV estão corretas.

### Questão 03

Com o passar dos séculos, a inclinação continuou aumentando lentamente.

Assinale a alternativa correta quanto à nova pontuação sem alteração do sentido original da frase.

(A) Lentamente a inclinação continuou, aumentando, com o passar dos séculos.

(B) A inclinação continuou aumentando: lentamente, com o passar dos séculos.

(C) Lentamente, a inclinação continuou aumentando com o passar dos séculos.

(D) A inclinação... continuou aumentando: lentamente, com o passar dos séculos.

(E) A inclinação com o passar — dos séculos — continuou aumentando: lentamente.

### Questão 04

O texto apresenta explicações históricas e científicas sobre a inclinação da Torre de Pisa, relacionando fatores naturais, decisões técnicas e medidas adotadas para preservar a construção ao longo do tempo.

De acordo com o texto apresentado sobre a Torre de Pisa, assinale a alternativa correta.

- (A) O fechamento da Torre de Pisa ocorreu porque os engenheiros concluíram que a remoção de terra sob a fundação havia comprometido a estabilidade da construção.
- (B) As medições realizadas no século vinte demonstraram que as obras de estabilização executadas anteriormente não haviam conseguido conter o avanço da inclinação da torre.
- (C) A técnica escolhida pelos engenheiros buscou corrigir a inclinação da torre por meio de alterações realizadas na parte superior da construção.
- (D) Os especialistas consideram que a inclinação da Torre de Pisa impede qualquer adaptação estrutural da construção ao longo do tempo.
- (E) A inclinação da Torre de Pisa passou a ocorrer porque o terreno onde a construção foi erguida não sustentou o peso da estrutura de maneira uniforme.

### Questão 05

Especialistas destacam que um edifício inclinado não "significa" necessariamente risco imediato de desabamento.

Conjugando o verbo destacado no futuro do pretérito do indicativo, tem-se:

- (A) Especialistas destacam que um edifício inclinado não "signifique" necessariamente risco imediato de desabamento.
- (B) Especialistas destacam que um edifício inclinado não "significará" necessariamente risco imediato de desabamento.
- (C) Especialistas destacam que um edifício inclinado não "significaria" necessariamente risco imediato de desabamento.
- (D) Especialistas destacam que um edifício inclinado não "significara" necessariamente risco imediato de desabamento.
- (E) Especialistas destacam que um edifício inclinado não "significasse" necessariamente risco imediato de desabamento.

## Raciocínio Lógico

### Questão 06

Para fazer um suco para todos os funcionários, Seu João precisou misturar 1,5 litro de água com 750 ml de suco concentrado. Qual a quantidade total de líquido na jarra depois da mistura?

- (A) 2,50 litros.
- (B) 2,05 litros.
- (C) 3,00 litros.
- (D) 2,25 litros.
- (E) 1,75 litro.

### Questão 07

Dona Lúcia foi ao mercado comprar 1 kg de café para a repartição. O pacote custava R\$ 20,00, mas estava com 12% de desconto na promoção da semana. Quanto Dona Lúcia pagou pelo café?

- (A) R\$ 18,20.
- (B) R\$ 19,00.
- (C) R\$ 17,60.
- (D) R\$ 15,40.
- (E) R\$ 18,00.

### Questão 08

Para o lanche da tarde dos servidores, um bolo foi cortado em 12 pedaços iguais. Depois do intervalo, restaram apenas 4 pedaços na bandeja. Que fração do bolo foi consumida durante o lanche?

- (A)  $\frac{1}{4}$  do bolo.
- (B)  $\frac{1}{3}$  do bolo.
- (C)  $\frac{1}{2}$  do bolo.
- (D)  $\frac{3}{4}$  do bolo.
- (E)  $\frac{2}{3}$  do bolo.

### Questão 09

Dona Maria começou a esquentar a água para o chá às 14h45 e o chá ficou pronto às 15h10. Quanto tempo, ao todo, ela demorou para preparar o chá?

- (A) 15 minutos.
- (B) 30 minutos.
- (C) 25 minutos.
- (D) 20 minutos.
- (E) 45 minutos.

### Questão 10

Na repartição pública onde Dona Cida trabalha, foi preciso preparar café para uma reunião. Pela manhã, ela preparou 3 garrafas térmicas com 12 xícaras de café cada. À tarde, preparou mais 2 garrafas térmicas com a mesma quantidade. Quantas xícaras de café Dona Cida preparou ao todo, somando manhã e tarde?

- (A) 60 xícaras.
- (B) 72 xícaras.
- (C) 36 xícaras.
- (D) 24 xícaras.
- (E) 48 xícaras.

## Conhecimentos Gerais

---

### Questão 11

A colonização do Município de Ipira-SC está entre as mais antigas do Vale do Rio do Peixe, sendo marcada pela vinda de colonos de diferentes localidades. Considerando o registro histórico oficial do município, assinale a alternativa que indica corretamente o estado brasileiro de origem da maior parte dos colonos que chegaram a Ipira a partir de 1890:

- (A) São Paulo.
- (B) Minas Gerais.
- (C) Paraná.
- (D) Rio Grande do Sul.
- (E) Mato Grosso.

### Questão 12

Em 2024, o Brasil presidiu pela primeira vez o grupo formado pelas maiores economias do mundo, sediando sua cúpula anual no Rio de Janeiro. O encontro reuniu chefes de Estado e de governo para discutir temas como economia global, combate à fome e mudanças climáticas. Considerando o evento descrito, assinale a alternativa que indica corretamente o grupo internacional cuja cúpula foi sediada pelo Brasil em 2024:

- (A) G20.
- (B) União Europeia.
- (C) OTAN.
- (D) Mercosul.
- (E) BRICS.

### Questão 13

O Município de Ipira-SC está localizado no meio-oeste de Santa Catarina e faz divisa com municípios vizinhos em diferentes pontos cardeais. Considerando os limites territoriais oficiais do município, assinale a alternativa que apresenta corretamente o município que faz divisa com Ipira ao sul:

- (A) Piratuba.
- (B) Ouro.
- (C) Presidente Castelo Branco.
- (D) Peritiba.
- (E) Capinzal.

### Questão 14

Durante a colonização do território catarinense, diversos grupos de imigrantes europeus chegaram à região e fundaram colônias importantes. Em 1850, foi fundada no Vale do Itajaí uma das colônias mais conhecidas do estado, que leva o nome de seu fundador. Considerando esse contexto histórico, assinale a alternativa que indica corretamente o nome dessa colônia:

- (A) Blumenau.

- (B) Pomerode.
- (C) São Pedro de Alcântara.
- (D) Brusque.
- (E) Joinville.

### Questão 15

Santa Catarina apresenta diversidade geográfica notável e é dividida em oito principais regiões. Sua capital concentra parte importante da administração estadual. Considerando esse contexto, assinale a alternativa que indica corretamente a capital do Estado de Santa Catarina:

- (A) Blumenau.
- (B) Criciúma.
- (C) Joinville.
- (D) Florianópolis.
- (E) Chapecó.

## Conhecimentos Específicos

---

### Questão 16

A organização do ambiente de trabalho é condição essencial para a eficiência dos serviços de limpeza e copa, envolvendo a padronização dos locais de guarda, a identificação visual dos espaços de armazenamento, a separação dos materiais conforme a área de uso e a manutenção contínua da ordem ao longo da jornada de trabalho. Analise as afirmativas a seguir sobre a organização do ambiente de trabalho e atribua V (verdadeiro) ou F (falso):

(\_\_ ) Manter os utensílios de limpeza sempre nos mesmos locais de guarda facilita o acesso e otimiza o tempo de execução das tarefas.

(\_\_ ) Produtos químicos de limpeza podem permanecer temporariamente no corredor, próximos à área em uso, desde que sinalizados, a fim de evitar deslocamentos desnecessários do servidor.

(\_\_ ) A identificação de prateleiras e armários com etiquetas auxilia na organização do material e no controle do estoque pelo responsável.

(\_\_ ) A copa deve ser mantida limpa e organizada de forma contínua ao longo do expediente, e não apenas após os atendimentos.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta, de cima para baixo:

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

### Questão 17

A organização da administração pública estrutura-se

sobre o princípio hierárquico, do qual decorre, para o servidor, o dever de cumprir as ordens emanadas de seus superiores. Sobre o cumprimento de ordens de serviço pelo servidor público, assinale a alternativa correta:

- (A) O servidor pode descumprir ordem superior sempre que a considerar imoral ou contrária aos seus valores pessoais, ainda que a ordem se encontre dentro dos limites da legalidade.
- (B) O servidor deve cumprir as ordens superiores, exceto quando manifestamente ilegais, hipótese em que se recusará a executá-las e dará ciência do fato à autoridade competente.
- (C) O dever de obediência alcança apenas as ordens emitidas por escrito; as instruções transmitidas verbalmente possuem caráter meramente orientador e dispensam cumprimento obrigatório.
- (D) Diante de ordem que repute ilegal, o servidor deve cumpri-la sob protesto formal, registrando sua discordância em ofício, sem que possa recusar-se à execução do comando.
- (E) Identificada possível ilegalidade na ordem recebida, o servidor deve cumpri-la integralmente e, em momento posterior, representar à autoridade superior contra o ato praticado.

### Questão 18

Sobre a limpeza correta de mobiliário em geral (mesas, cadeiras, armários), assinale a alternativa correta:

- (A) Móveis de madeira devem ser lavados com mangueira para garantir limpeza profunda.
- (B) Móveis estofados podem ser lavados com água sanitária pura para eliminar manchas.
- (C) Qualquer móvel pode ser limpo com palha de aço sem riscos de danificá-lo.
- (D) Equipamentos eletrônicos devem ser limpos com pano encharcado de água para retirar o pó.
- (E) Móveis de madeira devem ser limpos com pano levemente úmido e produtos específicos, evitando-se o uso de água em abundância ou produtos abrasivos.

### Questão 19

Os produtos utilizados nas rotinas de limpeza profissional podem ser classificados, segundo sua origem e finalidade de uso. A escolha adequada do produto depende da superfície, do tipo de sujidade, do ambiente de uso e dos riscos à saúde do trabalhador e ao meio ambiente. Sobre os diferentes tipos de produtos utilizados na limpeza, assinale a alternativa correta:

- (A) Produtos de base natural utilizados na limpeza, como vinagre e bicarbonato de sódio, são alternativas menos agressivas ao meio ambiente e à saúde do trabalhador.

- (B) Produtos químicos sintéticos, quando registrados na ANVISA, dispensam a leitura da Ficha de Informações de Segurança de Produto Químico (FISPQ) pelo usuário final.
- (C) Produtos de base natural, por serem de origem vegetal ou mineral, dispensam o uso de equipamentos de proteção individual (EPI) durante o manuseio.
- (D) Detergentes neutros podem ser combinados com hipoclorito de sódio para potencializar a remoção de gordura em superfícies de copa e cozinha.
- (E) Produtos bioquímicos enzimáticos atuam por reação ácido-base e devem ser diluídos exclusivamente em água quente acima de 80 °C para garantir sua eficácia.

### Questão 20

A limpeza de vidraças exige técnica adequada para evitar manchas, riscos e desperdício de produto. Sobre a técnica correta para limpeza de vidraças, assinale a alternativa correta:

- (A) A melhor hora para limpar vidraças é ao meio-dia, quando o sol está mais forte e seca o produto mais rápido, deixando o vidro mais translúcido e evitando manchas.
- (B) Deve-se utilizar palha de aço ou esponja abrasiva para garantir maior brilho ao vidro e evitar manchas causadas pelo uso de produtos químicos que possam danificar o vidro.
- (C) A limpeza deve ser feita preferencialmente em dias nublados ou nos horários mais frescos, evitando a incidência direta do sol, que seca rapidamente o produto e deixa manchas no vidro.
- (D) É recomendável usar grandes quantidades de água sabonosa, mesmo sem proteção para os caixilhos de madeira.
- (E) Após a aplicação do limpa-vidros, deve-se deixar o produto secar naturalmente sobre o vidro, sem passar pano, pois o pano solta fiapos e pode deixar o vidro manchado.

### Questão 21

A classificação correta do lixo é uma prática essencial para a preservação do meio ambiente, para a segurança dos trabalhadores e para o adequado encaminhamento dos resíduos gerados nas atividades diárias. A separação dos materiais conforme suas características facilita a reciclagem, reduz riscos de contaminação e contribui para a organização e limpeza dos ambientes. Sobre a classificação do lixo, assinale a alternativa correta:

- (A) O lixo orgânico é composto por restos de alimentos, cascas de frutas e legumes, borra de café e folhas, podendo ser destinado à compostagem.
- (B) Pilhas e baterias podem ser descartadas junto ao lixo orgânico, pois se decompõem rapidamente.

- (C) O lixo hospitalar é classificado como orgânico e pode ser descartado em qualquer lixeira.
- (D) Vidros quebrados e cacos podem ser descartados soltos no lixo reciclável comum.
- (E) Papel higiênico usado deve ser separado para reciclagem como papel comum.

### Questão 22

A limpeza de banheiros e instalações sanitárias em repartições públicas exige cuidados específicos para garantir a higiene e a saúde dos usuários. Sobre a limpeza de instalações sanitárias, assinale a alternativa correta:

- (A) O uso de luvas é dispensável quando o servidor estiver utilizando produtos sem cheiro forte.
- (B) Os utensílios da limpeza dos banheiros devem ser de uso exclusivo, não podendo ser empregados em outros ambientes.
- (C) Os produtos desinfetantes devem ser aplicados sempre sobre superfícies sujas, sem necessidade de limpeza prévia.
- (D) É permitido utilizar o mesmo pano da copa para limpar o vaso sanitário, desde que esteja seco.
- (E) A limpeza do banheiro deve começar pelo vaso sanitário e terminar pelas torneiras e pia.

### Questão 23

Sobre as responsabilidades do agente de copa e cozinha na conservação de utensílios e no exercício de suas atribuições, assinale a alternativa correta:

- (A) Bandejas e jarras podem ser empilhadas de qualquer maneira no armário, sem cuidados especiais.
- (B) Utensílios como bandejas, xícaras, jarras e talheres devem ser inspecionados periodicamente quanto a trincas, rachaduras ou desgaste, sendo substituídos quando comprometerem a segurança ou a apresentação.
- (C) Utensílios de uso institucional não precisam de higienização entre atendimentos a diferentes setores.
- (D) A conservação dos utensílios é responsabilidade exclusiva da chefia, não do agente que os utiliza.
- (E) Utensílios trincados ou rachados podem continuar em uso desde que ainda funcionem, mesmo com risco de corte.

### Questão 24

A escolha correta da técnica de limpeza de pisos depende do tipo de revestimento e do nível de sujeira presente. Sobre as técnicas de limpeza de pisos, assinale a alternativa correta:

- (A) O uso de cera é indicado para qualquer tipo de piso, inclusive áreas molhadas como banheiros.
- (B) Todos os pisos podem ser lavados com água em abundância, independentemente do material.

- (C) A varrição deve sempre ser feita do canto da sala em direção à porta, sem necessidade de recolher o pó.
- (D) Pisos de madeira (assoalhos) não devem ser lavados com grande quantidade de água, pois a umidade pode danificar a estrutura e provocar empenamento das tábuas.
- (E) Pisos de cerâmica devem ser limpos exclusivamente com produtos à base de solventes fortes.

### Questão 25

O zelo pelo patrimônio público é dever de todo servidor. Sobre o zelo pelo patrimônio público, assinale a alternativa correta:

- (A) Reaproveitar produtos vencidos ou mal armazenados é uma forma legítima de economia.
- (B) Equipamentos quebrados não precisam ser comunicados, pois serão descobertos pela próxima auditoria.
- (C) Materiais de limpeza podem ser levados para uso doméstico, pois o município repõe regularmente o estoque.
- (D) O servidor deve utilizar materiais, equipamentos e instalações com cuidado, evitando desperdícios e comunicando danos ou defeitos à chefia imediata.
- (E) O uso excessivo de produtos de limpeza demonstra dedicação do servidor à sua função.

### Questão 26

A limpeza de ambientes de trabalho em repartições públicas deve seguir uma sequência lógica que garanta eficiência e evite recontaminação das superfícies já higienizadas. Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta de limpeza de uma sala de trabalho:

- (A) Passar pano úmido no piso, depois varrer, em seguida espanar os móveis e por último recolher o lixo.
- (B) Lavar o piso, varrer, espanar móveis e somente depois recolher o lixo do ambiente.
- (C) Recolher o lixo, lavar o piso, espanar móveis e, por último, varrer o ambiente.
- (D) Espanar móveis de baixo para cima, varrer o piso, passar pano úmido e recolher o lixo ao final.
- (E) Recolher o lixo, espanar móveis e superfícies de cima para baixo, varrer o piso e, por último, passar pano úmido.

### Questão 27

A postura profissional do servidor público abrange a conduta no ambiente de trabalho, o cumprimento dos horários, a apresentação pessoal, o uso correto do uniforme e o comportamento perante colegas e usuários do serviço. Trata-se de dever funcional que reflete o compromisso do servidor com a continuidade e a qualidade do serviço público prestado à coletividade. Sobre a postura profissional esperada do servidor público, assinale a alternativa correta:

- (A) A assiduidade e a pontualidade são deveres funcionais e refletem o compromisso do servidor com a continuidade do serviço prestado à coletividade.
- (B) O uso de uniforme e os cuidados de higiene pessoal são facultativos para servidores que atuam em áreas internas, sem contato direto com o público externo.
- (C) Pequenos atrasos no início do expediente são tolerados desde que o servidor permaneça além do horário regular para compensar o tempo perdido.
- (D) A postura profissional restringe-se à apresentação pessoal e ao uso adequado do uniforme, não envolvendo aspectos relacionados ao comportamento do servidor.
- (E) Faltas ao serviço podem ser apresentadas como justificadas posteriormente, mediante acordo verbal com a chefia imediata, independentemente de documento formal.

### Questão 28

Sobre a comunicação adequada no exercício das atribuições do cargo, assinale a alternativa correta:

- (A) O servidor não precisa cumprimentar autoridades, pois seu cargo é de apoio operacional.
- (B) A comunicação no ambiente de trabalho deve ser clara, objetiva, respeitosa e adequada ao público com quem se fala, especialmente ao atender munícipes e autoridades.
- (C) Falar alto e gesticular agressivamente é uma boa forma de demonstrar autoridade no trabalho.
- (D) É correto usar gírias e palavrões ao atender munícipes, para criar maior aproximação.
- (E) Discussões acaloradas com colegas devem ocorrer em locais públicos para serem testemunhadas.

### Questão 29

A higienização adequada dos utensílios utilizados nos serviços de copa é fundamental para garantir a segurança alimentar, evitar contaminações e manter a qualidade no preparo e na oferta de bebidas e alimentos. Além da limpeza correta, é necessário observar procedimentos relacionados ao uso de produtos apropriados, enxágue e armazenamento dos utensílios. Sobre a higienização de utensílios utilizados em serviços de copa, assinale a alternativa correta:

- (A) Os talheres devem ser guardados ainda úmidos para preservar o brilho original.
- (B) Não há necessidade de enxaguar a louça após o uso do detergente, pois o produto é totalmente seguro.
- (C) É permitido secar os utensílios soprando-os com a boca para acelerar o processo.
- (D) Xícaras, copos e talheres devem ser lavados com água quente e detergente, enxaguados em água corrente e secos com pano limpo e exclusivo para essa finalidade.

- (E) Os utensílios podem ser secos com qualquer pano disponível, inclusive aqueles usados para limpar superfícies.

### Questão 30

Em ambiente institucional, servir bebidas exige observância de regras de etiqueta e higiene. Sobre o procedimento correto para servir café ou chá em uma reunião, assinale a alternativa correta:

- (A) A bebida deve ser servida sempre pelo lado esquerdo do convidado, segurando a xícara pela borda superior.
- (B) É correto que o servidor toque na parte superior da xícara ao posicioná-la sobre a mesa.
- (C) A bebida deve ser servida pelo lado direito do convidado, com a bandeja apoiada na mão esquerda e a xícara colocada delicadamente sobre a mesa.
- (D) Não há necessidade de utilizar pires ou guardanapo abaixo das xícaras servidas.
- (E) A bandeja deve ser apoiada diretamente sobre a mesa enquanto se serve cada convidado.

### Questão 31

O preparo de chás requer técnicas específicas de preparo conforme a parte da planta utilizada, pois fatores como temperatura da água, tempo de infusão e método empregado influenciam diretamente na extração das propriedades, no sabor e na eficácia da bebida. Sobre o preparo correto de chás, assinale a alternativa correta:

- (A) O chá pode ser mantido por dias na geladeira sem perda de propriedades, sendo recomendável estocar grandes quantidades.
- (B) Chás de folhas devem ser fervidos vigorosamente para extrair o máximo de sabor e princípios ativos.
- (C) Chás de folhas e flores delicadas devem ser preparados por infusão, despejando-se água quente sobre a erva e abafando-se o recipiente por alguns minutos.
- (D) Todos os tipos de chá devem ser fervidos junto com a água por pelo menos 15 minutos, para que todas as propriedades da planta sejam extraídas durante o preparo.
- (E) Chás devem ser preparados com água fria e levados ao fogo somente após adicionada a erva, evitando a perda de propriedades medicinais.

### Questão 32

A prevenção de acidentes é dever de todo trabalhador, especialmente em atividades que envolvem ambientes com grande circulação de pessoas. Assinale a alternativa que apresenta uma medida correta de prevenção de acidentes:

- (A) Subir em cadeiras improvisadas com rodízios para alcançar locais altos.

- (B) Sinalizar com placas de "Piso Molhado" sempre que o chão estiver úmido após a limpeza, alertando os transeuntes sobre o risco de queda.
- (C) Ignorar pequenos derramamentos de água ou produto, pois secam sozinhos com o tempo.
- (D) Carregar baldes excessivamente cheios para reduzir o número de viagens ao banheiro.
- (E) Lavar o piso de corredores movimentados durante o horário de pico de circulação para limpar mais rapidamente.

### Questão 33

O acondicionamento adequado dos resíduos sólidos gerados em repartições públicas é etapa essencial da rotina de limpeza, contribuindo para a higiene do ambiente, a segurança dos trabalhadores e a preservação ambiental. Sobre o acondicionamento e destinação adequada do lixo em repartições públicas, assinale a alternativa correta:

- (A) Os resíduos perfurocortantes, como cacos de vidro e lâminas, podem ser descartados junto ao lixo comum quando envolvidos em folhas de jornal ou papel.
- (B) Os resíduos orgânicos podem ser descartados diretamente nos vasos sanitários da repartição como forma de evitar mau cheiro nas lixeiras durante o expediente.
- (C) Os sacos de lixo, desde que estejam devidamente fechados, podem ser arrastados pelo chão até o local de armazenamento externo, agilizando a rotina diária de coleta.
- (D) Os sacos de lixo devem ser fechados antes da retirada das lixeiras e preenchidos no máximo permitido, evitando rompimento e vazamentos durante o transporte interno.
- (E) Os sacos de lixo devem ser preenchidos até a borda da lixeira para reduzir o consumo de sacos plásticos e otimizar o trabalho do funcionário responsável pela coleta interna.

### Questão 34

O chimarrão é uma bebida tradicional típica do Sul do Brasil, frequentemente servida em ambientes institucionais da região. Sobre o preparo correto do chimarrão, assinale a alternativa correta:

- (A) A bomba do chimarrão deve ficar permanentemente em movimento durante a sucção para misturar a erva.
- (B) A erva-mate deve ser colocada na cuia já com a água fervente, em qualquer quantidade.
- (C) A água deve ser aquecida entre 70°C e 80°C, sem ferver, pois água fervente queima a erva-mate e amarga a bebida.
- (D) O chimarrão deve ser preparado com água gelada para preservar todas as propriedades da erva.

- (E) A água deve ferver vigorosamente antes de ser colocada na cuia, para garantir que a erva seja bem extraída.

### Questão 35

Analise as assertivas abaixo sobre o uso de EPIs no trabalho de limpeza, do agente de copa e cozinha:

I.As luvas de borracha protegem as mãos do contato com produtos químicos e da exposição a microrganismos.

II.O calçado fechado e antiderrapante previne acidentes por escorregões e quedas em pisos molhados.

III.O uso de máscara é recomendado em ambientes com produtos voláteis ou pó em suspensão.

IV.O avental impermeável evita que produtos químicos atinjam o corpo e as roupas do trabalhador.

Assinale a alternativa com as afirmativas corretas:

- (A) Apenas as assertivas II, III e IV estão corretas.
- (B) Apenas as assertivas II e IV estão corretas.
- (C) I, II, III e IV estão corretas.
- (D) Apenas as assertivas I, II e III estão corretas.
- (E) Apenas as assertivas I e III estão corretas.

### Questão 36

Analise as afirmativas abaixo sobre conservação e armazenamento de materiais e utensílios de limpeza, e marque com (V), quando verdadeiras, e (F), quando falsas:

(\_\_ )Os panos de chão devem ser lavados e secos após o uso, antes de serem armazenados.

(\_\_ )Vassouras devem ser guardadas com as cerdas para cima ou penduradas, evitando que fiquem deformadas.

(\_\_ )Os produtos químicos devem ser armazenados próximos a alimentos para facilitar o acesso.

(\_\_ )Baldes, rodos e panos devem ser separados conforme a área de uso (copa, sanitário, salas).

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta:

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

### Questão 37

O manuseio inadequado de produtos químicos de limpeza pode causar sérios acidentes domésticos e profissionais. Assinale a alternativa que apresenta uma prática errada no manuseio de produtos de limpeza que são utilizados no dia a dia do agente de copa e limpeza:

- (A) Ler atentamente o rótulo do produto antes do uso e seguir as instruções de diluição.
- (B) Armazenar os produtos em local ventilado e fora do alcance de crianças.
- (C) Utilizar luvas de borracha ao manipular produtos químicos concentrados.
- (D) Misturar água sanitária com amoníaco para potencializar a ação desinfetante das duas substâncias.
- (E) Manter os produtos em suas embalagens originais, devidamente rotuladas.

### Questão 38

Para facilitar a identificação e o descarte correto pelos servidores e usuários, adota-se um padrão de cores nos coletores, em que cada cor corresponde a uma categoria específica de resíduo. O conhecimento dessa classificação é requisito básico para os profissionais de serviços gerais e de limpeza, responsáveis pelo manejo, acondicionamento e encaminhamento dos resíduos gerados no ambiente de trabalho. De acordo com o padrão de cores tradicionalmente adotado para a coleta seletiva, assinale a alternativa correta:

- (A) A cor azul é destinada ao metal; a verde, ao plástico; a vermelha, ao papel; e a amarela, ao vidro.
- (B) A cor azul é destinada ao descarte de papel e papelão; a vermelha, ao plástico; a verde, ao vidro; e a amarela, ao metal.
- (C) A cor verde é destinada ao plástico; a amarela, ao papel; a azul, ao metal; e a vermelha, ao vidro.
- (D) A cor vermelha é destinada ao papel; a azul, ao vidro; a verde, ao metal; e a amarela, ao plástico.
- (E) A cor amarela é destinada ao vidro; a verde, ao papel; a azul, ao plástico; e a vermelha, ao metal.

### Questão 39

O agente de copa e cozinha mantém contato diário com servidores, autoridades e munícipes em sua rotina. Sobre o relacionamento interpessoal no ambiente de trabalho, assinale a alternativa correta:

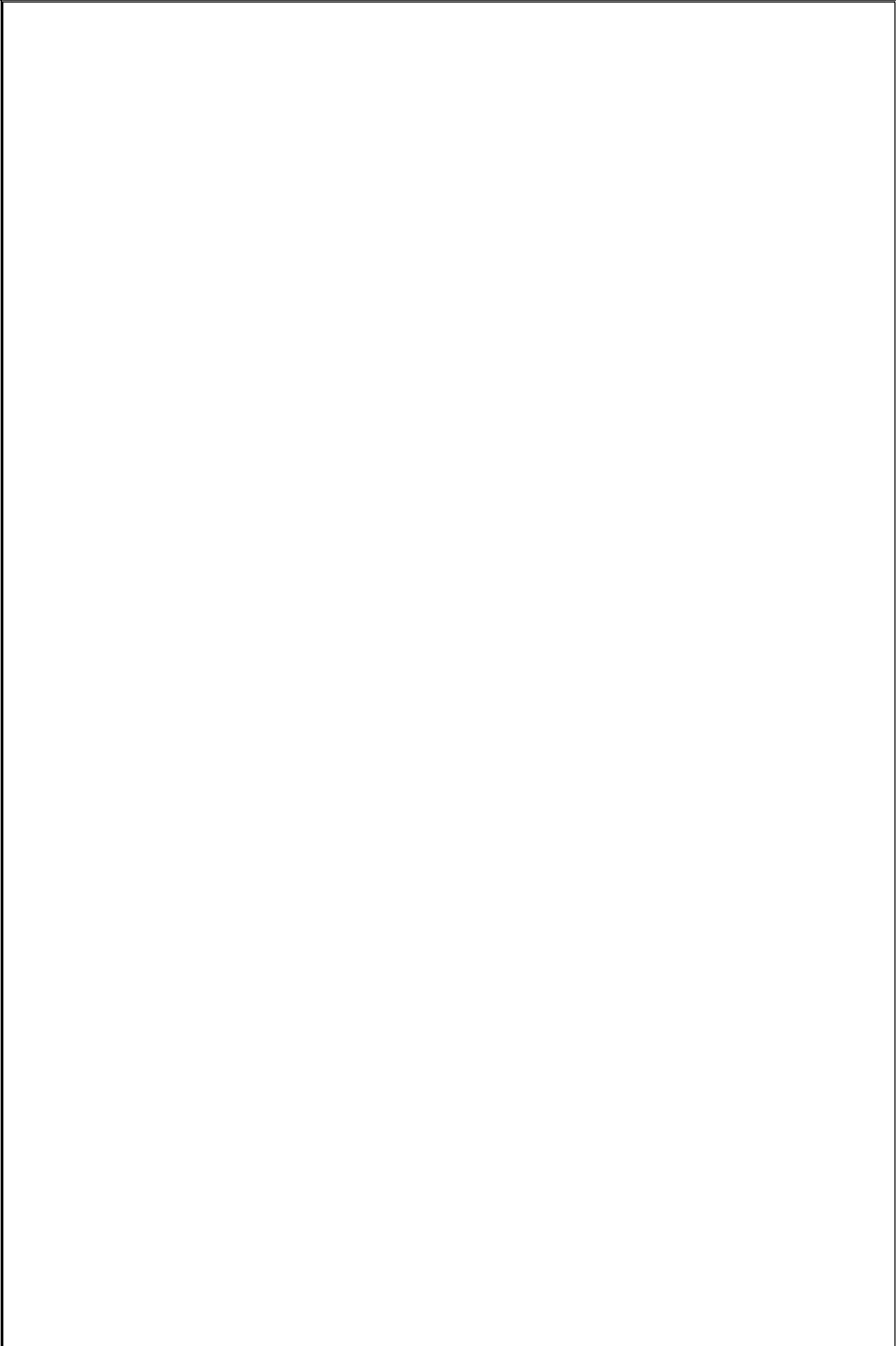
- (A) O agente deve manter postura cordial e uniforme com todos os públicos, preservando o sigilo de informações obtidas em razão da função, ainda que se trate de assuntos comentados em tom informal.
- (B) Informações obtidas em conversas informais na copa podem ser compartilhadas com outros colegas do setor, desde que não envolvam matéria expressamente classificada como sigilosa.
- (C) O agente deve atender prioritariamente as autoridades e os servidores de cargos superiores, reservando o tratamento padrão aos demais colegas e visitantes da repartição.
- (D) A cordialidade no atendimento autoriza o agente a estabelecer vínculos de amizade com servidores e autoridades atendidos com frequência, desde que isso não interfira na execução de suas tarefas.

- (E) Diante de tratamento descortês por parte de um servidor ou visitante, é legítimo que o agente responda no mesmo tom, a fim de fazer valer o respeito devido à sua função.

### Questão 40

O preparo do café coado é uma das principais atribuições do agente de copa e cozinha em repartições públicas, exigindo atenção tanto às boas práticas de higiene quanto aos parâmetros técnicos que asseguram a qualidade sensorial da bebida. Sobre o preparo adequado do café coado, assinale a alternativa correta:

- (A) A água deve ser aquecida até pouco antes de ferver e despejada lentamente sobre o pó, em movimentos circulares.
- (B) O café pode ser servido em até 24 horas depois do preparo, pois não gera qualquer prejuízo ao sabor ou a qualidade do pó.
- (C) O coador pode ser reutilizado várias vezes sem lavagem, pois o resíduo do café anterior melhora o sabor e qualidade do café servido.
- (D) A água deve ferver vigorosamente por vários minutos antes de ser despejada sobre o pó, para garantir o sabor e deve ser despejada lentamente sobre o pó garantindo que todo o pó seja aproveitado.
- (E) O pó de café deve ser despejado diretamente na água fervente, dentro da panela, sem o uso de coador.



RASCUNHO

---

1		6		11		16		21		26		31		36	
2		7		12		17		22		27		32		37	
3		8		13		18		23		28		33		38	
4		9		14		19		24		29		34		39	
5		10		15		20		25		30		35		40	



BOA PROVA!