



MUNICÍPIO DE SANTA ROSA - RS
Concurso Público nº 01/2013

Nº da inscrição _____

Auxiliar de Serviços Gerais

INSTRUÇÕES

Leia e siga atentamente as instruções abaixo:

1. Acompanhe, com o fiscal, a **conferência da paginação e número de questões do seu Caderno de Prova**, apontando imediatamente qualquer falha encontrada.
2. Leia toda a prova para tomar contato com os assuntos em questão.
3. Em cada questão deve ser assinalada somente **uma** das alternativas.
4. Na avaliação desta prova, somente serão consideradas as respostas marcadas adequadamente no **"CARTÃO-RESPOSTA"** de computador, que não deve conter rasuras. **Questões que contenham respostas com rasuras ou mais de uma alternativa assinalada serão anuladas.**
5. O tempo de duração desta prova é de até **quatro** horas (das 8 às 12 horas), contado a partir do sinal do início da mesma.
6. **Os candidatos poderão levar o caderno de provas, depois de transcorridas 02 (duas) horas do início da mesma. O tempo mínimo de permanência do candidato no certame é de 01 (uma) hora.**
7. Qualquer pedido de esclarecimento deverá ser dirigido, em voz alta, ao fiscal da sala.
8. As 60 (sessenta) questões da prova são de múltipla escolha. Leia com atenção o(s) texto(s) e os enunciados das questões. **Para evitar rasuras no "CARTÃO-RESPOSTA"**, ao encontrar a alternativa correta, segundo o enunciado da questão, assinale a alternativa correta na GRADE-RASCUNHO, a qual consta na última folha da prova. Posteriormente, transcreva a alternativa no "CARTÃO-RESPOSTA".
9. Os dois últimos candidatos que assinarem a Ata de Presença deverão acompanhar o fiscal de sala para a conferência dos cartões.
10. Estrutura da Prova por disciplina:

Disciplinas da Prova	Nº de questões	Pontuação por questão
Parte I – Língua Portuguesa	10 (dez) questões	1,0 (um) ponto
Parte II – Legislação Municipal e Conhecimentos Gerais	10 (dez) questões	1,0 (um) ponto
Parte III – Conhecimentos Específicos	40 (quarenta) questões	2,0 (dois) pontos

Prova Teórica – 04/08/2013

Entidade Executora: FIDENE – Fundação de Integração, Desenvolvimento e Educação do Noroeste do Estado do RS
Site: <http://www.unijui.edu.br/asc/concursos-publicos>

PARTE I – LÍNGUA PORTUGUESA

TEXTO I

Quanto menos lixo, menos gasto

01	Quanto menos lixo for produzido, menos o poder público precisará gastar para recolhê-lo e
02	tratá-lo da forma correta. Uma das estratégias mais difundidas neste sentido é a dos 3R –
03	Reduzir/Reutilizar/Reciclar, que deve ser usada dentro de casa, nas escolas, nas empresas,
04	enfim, em todo lugar onde existe produção de lixo. “Cada pessoa deve ser responsável pela
05	quantidade de lixo que produz e deve procurar produzir cada vez menos; deve também
06	procurar reutilizar a maior quantidade possível de materiais como sacolas plásticas, garrafas
07	etc; e destinar à reciclagem os materiais que servem para tal”, esclarece Cid Dias.

(Jornal O Dia – Teresina, segunda-feira, 22 de outubro de 2007)

01. De acordo com o TEXTO I é **correto** afirmar que:

- devemos contribuir para aumentar a produção do lixo.
- devemos nos empenhar para que a produção de lixo seja reduzida.
- nas cidades produz-se pouco lixo.
- o lixo não deve ser uma preocupação para a sociedade.
- as pessoas são sempre muito cuidadosas com o lixo.

02. Dizer: “... destinar à reciclagem os materiais que servem para tal”, (l. 7), é o mesmo que dizer:

- “... destinar à reciclagem os materiais que servem para ser reduzidos”.
- “... destinar à reciclagem os materiais que servem para ser triturados”.
- “... destinar à reciclagem os materiais que servem para ser reciclados”.
- “... destinar à reciclagem os materiais que servem para produzidos”.
- “... destinar à reciclagem os materiais que servem para recolhidos”.

03. Ao fragmento a seguir: “Uma das estratégias mais difundidas neste sentido é a dos 3R (...).” (l. 02) após a palavra “a”, fica subentendida a palavra:

- “estratégia”.
- “forma”.
- “reciclagem”.
- “correta”.
- “produção”.

04. A única forma verbal que pode ser usada, **corretamente**, no lugar de “servem” no trecho: “destinar à reciclagem os materiais que servem para tal” (l. 07), é:

- “serviu”.
- “serviram”.
- “servia”.
- “serviam”.
- “servirem”.

Texto II

01	Se _____ efetivamente colaborar com o meio ambiente, reduza ao estritamente
02	necessário todas as suas necessidades. Todo ser vivo precisa de ar, água e alimento para
03	viver. Tudo o mais que consumimos é _____ e se destina ao nosso conforto e
04	comodidade. A busca do conforto é inerente ao ser humano, mas a comodidade é preguiça.
05	Podemos auxiliar a demanda ambiental com pequenos gestos. Alguns exemplos:
06	• Prefira recicláveis, principalmente embalagens. Verifique se a embalagem do produto é
07	sustentável, ou seja, não agride o meio ambiente ou pode ser reciclada.
08	• Procure utilizar o mais possível os produtos indispensáveis, ciente da agressão
09	ambiental que ele provoca.
10	• Procure informações sobre o assunto de Meio Ambiente e divulgue-as entre seus pares,
11	reeducando a sociedade e auxiliando na sustentabilidade ambiental.
12	• Planeje o que fazer com seus RESÍDUOS; não os misture transformando em LIXO.
13	Separando o lixo seco do úmido já estará começando bem. Todo lixo seco poderá ser
14	separado novamente, identificado e ter uma destinação final adequada. O lixo úmido
15	podará ser decomposto produzindo matéria orgânica, _____ produto à agricultura.
16	Aos poucos as indústrias mais _____ percebem que o resíduo, proveniente de seus
17	processos de produção, é perda e conseqüentemente prejuízo. Se diminuírem o consumo,
18	adquirindo o estritamente necessário, reduzindo perdas, reciclando resíduos ou reutilizando e
19	descartando de maneira sustentável, geram economia de escala e sustentabilidade ambiental.

José Mauro Oliveira Araújo

05. Alternativa que contém as palavras que completam de forma **correta** as lacunas do texto II - linhas 01, 03, 15 e 16, **respectivamente**:

- a) quiser, supérfluo, excelente, conscientes.
- b) quizer, supérfluo, excelente, conscientes.
- c) quizer, supérfluo, ecelente, concientes.
- d) quiser, supérfluo, excelente, conscientes.
- e) quiser, supérfluo, ecelente, concientes.

06. A parte destacada na palavra “divulgue-as”, linha 10, texto II, retoma o(s) termo(s):

- a) informações.
- b) agressão ambiental.
- c) entre seus pares.
- d) sociedade.
- e) sustentabilidade.

07. Alternativa em que todas as palavras são acentuadas pela mesma razão:

- a) indústrias, sustentável, possível.
- b) prejuízo, diminuírem, resíduos.
- c) necessário, água, matéria.
- d) orgânica, úmido, indispensáveis.
- e) recicláveis, poderá, estará.

08. Observe o emprego da palavra meio no texto III e assinale a alternativa em que meio ou meia está empregada **incorretamente**:



- a) A menina, meio curiosa, faz uma pergunta a Verdiso.
- b) Como a porta estava meio aberta, um vento úmido entrava pela sala.
- c) Ao observarem a natureza degradada, as crianças ficaram meio tristes.
- d) A mãe de Marta estava meia nervosa, chorou muito ao falar sobre a filha.
- e) Os meninos comeram meia maçã cada um.

09. Alternativa que apresenta pontuação **correta**:

- a) O lixo, precisa ser descartado corretamente.
- b) Se o brasileiro produzir menos lixo, menos dinheiro o poder público gastará para seu tratamento de forma correta.
- c) As escolas de ensino fundamental e de ensino médio, estão trabalhando sobre o cuidado, com o meio ambiente.
- d) Cada brasileiro deve fazer sua parte porém a força de vontade, é maior.
- e) Os homens precisam ser gentis; cuidadosos; amigáveis; solidários

10. Alternativa que apresenta **correta** concordância verbal:

- a) Há muitos anos, existia muitas florestas.
- b) O livro de textos curtos e coloridos ensinavam muito sobre os cuidados com o meio ambiente.
- c) Os habitantes da zona rural e urbana do Município, daqui a uma semana, realizará passeata.
- d) Faz três anos que mudei do interior para a cidade.
- e) Ainda falta muitos recursos para a população carente.

PARTE II – CONHECIMENTOS GERAIS e LEGISLAÇÃO MUNICIPAL

11. Qual o maior acontecimento esportivo realizado este ano no Brasil, com destaque também na imprensa internacional?
- A Copa das Confederações.
 - A Copa do Mundo.
 - A Copa Europeia.
 - A Copa Sul Americana.
 - A Copa Brasileira.
12. O território brasileiro dentro do globo terrestre está localizado na?
- Continente Asiático.
 - Continente Europeu.
 - Na América do Sul.
 - Na América do Norte.
 - NO Continente Africano.
13. A língua oficial do Brasil é chamada de?
- Língua Portugal.
 - Língua Latina Americana.
 - Língua Portunhol.
 - Língua Portuguesa.
 - Língua Inglesa.
14. Dentro do território brasileiro o Estado do Rio Grande do Sul está localizado em que região?
- Região Nordeste.
 - Região Centro-Oeste.
 - Região Norte.
 - Região Sudeste.
 - Região Sul.
15. O governo brasileiro investe maciçamente já há algum tempo, em projetos para as classes mais excluídas da sociedade. Marque abaixo a alternativa que corresponde a algum desses projetos do governo federal.
- Incentivo às grandes multinacionais.
 - Programa minha casa minha vida, bolsa família.
 - Programa de arrecadação de impostos.
 - Programa da Lei Seca para os motoristas.
 - Isenção de impostos para todas as classes sociais para a compra do primeiro carro.
16. Considerando o disposto na Lei Complementar nº 40, de 03 de abril de 2008, é **incorreto** afirmar que:
- Cargo público é o conjunto de atribuições, deveres e responsabilidades acometido ao servidor público. O cargo é criado por lei, com denominação própria, número certo e vencimento específico.
 - Servidor público é toda pessoa física legalmente investida em cargo público de provimento efetivo ou em comissão.
 - Nível é o agrupamento de cargos de natureza funcional, grau de dificuldade e responsabilidade para o seu exercício, observadas as peculiaridades dos cargos e requisitos para investidura.
 - Carreira é a progressão do servidor dentro de seu nível de vencimento auferida em razão do tempo de serviço prestado ao município de Santa Rosa.
 - O Plano de Cargos e Carreiras do Quadro Geral do Município de Santa Rosa obedece ao regime celetista.
17. Segundo a Lei Complementar nº 37, de 21 de novembro de 2007 e suas atualizações, posse é a aceitação expressa das atribuições, deveres e responsabilidades inerentes ao cargo público com o compromisso de bem servir, formalizada com a assinatura de termo, pela autoridade competente e pelo compromissando. Após a data de publicação do ato de provimento o prazo para o servidor tomar posse é de:
- 15 (quinze) dias, não podendo ser prorrogado em hipótese alguma.
 - 30 (trinta) dias, podendo, a pedido, ser prorrogado por igual período.
 - 15 (quinze) dias, podendo, a pedido, ser prorrogado por igual período.
 - 5 (cinco) dias, não podendo ser prorrogado em hipótese alguma.
 - imediatamente após a publicação do ato de provimento, podendo ser prorrogado apenas por 1 (um) dia.

18. Segundo a Lei Complementar nº 40, de 03 de abril de 2008, quanto aos requisitos básicos para provimento de cargo público, assinale a alternativa **incorreta**:

- a) É permitido ao brasileiro nato ocupar cargo público.
- b) É vedado o naturalizado brasileiro ocupar cargo público.
- c) Estar quite com as obrigações militares e também eleitorais é requisito básico.
- d) Gozar de boa saúde física e mental é considerado requisito básico.
- e) Para o provimento do cargo, é necessário atender as condições previstas em lei.

19. A autoridade competente para expedir os atos de provimento dos cargos do quadro de pessoal do Município de Santa Rosa, de acordo com o art. 8º da Lei Complementar nº 40, de 03 de abril de 2008, é o:

- a) Vereador.
- b) Juiz de direito.
- c) Secretário municipal.
- d) Presidente da Câmara de Vereadores.
- e) Prefeito.

20. De acordo com a Lei Complementar nº 37, de 21 de novembro de 2007 e suas atualizações, o servidor que adotar ou obtiver guarda judicial para fins de adoção de criança de até (1) um ano de idade o período de licença previsto ao servidor para ajustamento do adotante ao novo lar será de:

- a) 120 (cento e vinte) dias.
- b) 60 (sessenta) dias.
- c) 90 (noventa) dias.
- d) 30 (trinta) dias.
- e) 45 (quarenta e cinco) dias.

PARTE III – CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21. Durante a atividade de limpeza de um determinado setor são encontrados vários tipos de lixo. Marque a alternativa **correta** de como proceder com o recolhimento destes lixos:

- a) Fazer a separação do lixo orgânico, do lixo seco, plásticos e vidros.
- b) Colocar todo o lixo encontrado dentro de um saco preto.
- c) Recolher apenas o lixo orgânico para evitar a proliferação de germes e mau cheiro.
- d) Colocar o lixo orgânico juntamente com os plásticos.
- e) Recolher apenas o lixo seco.

22. A limpeza e higiene do setor são fundamentais, pois além de deixar o ambiente de trabalho mais agradável, contribui para uma melhor convivência e um melhor rendimento das atividades. Sobre a limpeza de um escritório, por exemplo, marque **V** para as alternativas corretas e **F** para as alternativas falsas:

- () As bancadas devem ser lavadas com escova, sabão em pó e água em abundância duas vezes ao dia.
- () As lixeiras devem ser mantidas limpas, tampadas e bem conservadas.
- () Tirar o pó dos móveis com frequência antes da chegada dos funcionários.
- () Lavar o chão todos os dias em horário normal de trabalho do setor.

Assinale a sequência **correta**:

- a) V – V – V - V.
- b) F – F – F - F.
- c) F – V – V - F.
- d) V – V – F - F.
- e) V – F – F – V.

23. Uma das atividades que requer um cuidado redobrado durante a realização é a preparação de alimentos. Marque a alternativa que expressa: “o porquê deve-se ter cuidado durante esta atividade”:

- a) Para não alterar a forma dos alimentos a serem consumidos.
- b) Para alterar o sabor e deixar de agrado de quem irá consumi-lo.
- c) A qualidade do alimento não depende de que forma ele é preparado ou manuseado.
- d) O manuseio e preparo dos alimentos é uma das etapas mais importantes, pois é nesse momento que podemos evitar vários tipos de contaminação e colocar em risco a saúde de quem está consumindo.
- e) A forma de como é preparado e manuseado não altera a qualidade e o risco de contaminação dos alimentos.

24. Para todo e qualquer cargo ocupado dentro de uma empresa, existem as atribuições exigidas para desempenhar a função. Dentre as alternativas abaixo, marque a que “**não**” é de responsabilidade e não faz parte das atribuições para o cargo de serviços gerais.

- a) Recolher o lixo e dar o seu devido destino.
- b) Fazer orçamentos e controlar os gastos de compras do setor.
- c) Zelar e manter arrumado o material sob sua guarda.
- d) Manter o ambiente de trabalho limpo.
- e) Exercer suas atividades de forma correta e com responsabilidade.

25. Uma das atividades que também pode ser realizada pelo funcionário de serviços gerais é a preparação de lanches para o setor, reuniões e convenções que ocorrem com frequência. Marque a alternativa abaixo que corresponde aos cuidados que se deve ter na preparação destes lanches.

- a) Usar uma toalha no ombro para limpar com frequência as mãos ou tirar o pó de alguma mesa.
- b) Usar o cabelo sempre preso com uma toca adequada, usar avental, lavar as mãos com frequência, manter as unhas cortadas e também usar luvas adequadas.
- c) Usar máscaras e botas de borracha.
- d) Durante o verão usar de preferências roupas bem curta para evitar o suor em excesso.
- e) Usar uma tiara no cabelo para evitar que caia sobre os olhos e atrapalhe a atividade.

26. Cada produto tem um local específico para ser guardado e armazenado. Qual a forma apropriada de armazenar os produtos de limpeza?

- a) Deixar em local alto, fora do alcance de outras pessoas que não trabalham com estes produtos ou de crianças e de preferência em um armário com portas trancadas separados dos produtos alimentícios.
- b) Deixar dentro de um saco plástico no chão.
- c) Colocar em baixo da pia de lavar louça.
- d) Deixar em cima de uma mesa de fácil acesso.
- e) Deixar dentro de uma caixa de preferência no chão e no canto da cozinha, por exemplo.

27. A empresa onde você está trabalhando todos os acessos aos setores é revestida com piso cerâmico que devem ser lavados ao menos uma vez na semana. Que tipo de calçado deverá ser utilizado para a sua proteção e evitar possíveis escorregões e quedas:

- a) Chinelo de dedo.
- b) Tênis de couro.
- c) Botas de borracha, pois além de proteger contra a umidade é altamente aderente a cerâmica molhada devido ao seu solado de borracha.
- d) Sapatilhas, pois são leves e confortáveis;
- e) Botas de salto para evitar que seu pé fique muito tempo em contato com a água.

28. Ao ser lavado um piso em um local de acesso a pessoas externas do setor, que tipo de aviso deverá ser colocado para as pessoas terem cuidados e evitar algum acidente principalmente por quedas?

- a) Usar uma faixa de isolamento:
- b) Colocar um tapete no chão.
- c) Colocar uma faixa dizendo: “proibido transitar neste local”.
- d) Colocar uma placa de sinalização com o seguinte dizer “Cuidado, piso molhado”.
- e) Ficar no local e não deixar que as pessoas transitem por ali.

29. O local de maior concentração de germes e bactérias é o banheiro. O que você deverá utilizar para a sua proteção ao efetuar a limpeza deste local?

- a) Máscara e óculos.
- b) Camiseta, bermuda e tênis.
- c) Luvas, botas e calças compridas.
- d) Boné, camiseta, calça e sapato.
- e) Máscara, luvas, óculos e capacete.

30. Se for necessário pegar um produto que está em um local fora do alcance de suas mãos, você necessita apoiar-se ou subir em algum objeto. Marque abaixo qual o objeto mais adequado para alcançar este produto e que lhe de segurança.

- a) Utilizar uma escada apropriada com apoios de borracha para evitar que escorregue e possa sofrer uma queda.
- b) Utilizar um banco.
- c) Utilizar uma cadeira.
- d) Subir em uma mesa.
- e) Utilizar um cabo de vassoura para puxar o produto para mais perto de sua mão.

31. Qual das alternativas expressa as práticas recomendadas na preparação e manipulação de alimentos?
- Utilizar o mesmo utensílio para cortar alimentos crus e cozidos.
 - Usar somente embalagens descartáveis para armazenar alimentos cozidos.
 - Escovar os cabelos e retocar a maquiagem.
 - Manter a limpeza e higiene do local, do manipulador, dos utensílios a serem utilizados, da data de validade dos alimentos e do seu bom armazenamento.
 - Manter as unhas aparadas e pintadas.
32. O armazenamento não adequado de um produto é o principal fator de contaminação. Diante desta afirmação qual a melhor maneira de armazenar alimentos cozidos?
- Colocá-los dentro de uma sacola plástica.
 - Colocá-los dentro de um recipiente adequado que não seja de alumínio, com tampa e guardá-los em local refrigerado.
 - Armazenar em um congelador e não é preciso embrulhar ou colocar em um recipiente com tampa.
 - Armazenar dentro da geladeira em um recipiente sem tampa.
 - Os alimentos após serem cozidos podem ser armazenados em um refrigerador até no outro dia, pois os mesmos não correm mais o risco de sofrerem contaminação porque já estão cozidos.
33. Uma boa aparência pessoal é um fator muito importante em qualquer setor, pois o funcionário é o espelho da empresa. Diante desta afirmação marque a alternativa que não corresponde a esse cuidado.
- Usar roupas adequadas e sempre limpas.
 - Usar pouca maquiagem no caso das mulheres.
 - Usar uniforme sujo.
 - Manter as unhas limpas e bem aparadas.
 - Tomar banho diário.
34. O local ou espaço de preparação de alimentos deve ser higiênico e bem limpo, livre de sujeiras pelo chão e pó em cima das bancadas e mesas, são cuidados que evitam a contaminação dos alimentos, principalmente os chamados perecíveis. Qual o cuidado que se deve ter ao limpar o ambiente?
- O pó das bancadas e mesas pode ser tirado com os alimentos juntos, desde que não encoste o pano de limpeza nestes alimentos.
 - O pó e o chão deste local devem ser limpos a cada 15 dias.
 - Não é necessário tirar o pó das bancadas e das mesas todos os dias.
 - Ao efetuar a limpeza deste local devem-se guardar primeiramente todos os alimentos em local protegido, por exemplo, dentro de armários para evitar uma possível contaminação.
 - A limpeza pode ser realizada juntamente com a preparação destes alimentos.
35. Você foi convocada a servir chá e café em uma reunião de negócios que irá acontecer na empresa. Qual a conduta que você deverá ter ao servir esta reunião?
- Bater levemente na porta, pedir com licença em baixo tom de voz para não atrapalhar e deixar a bandeja em local apropriado.
 - Entrar na sala repentinamente.
 - Bater na porta e esperar que alguém venha abri-la.
 - Bater na porta, entrar e anunciar em alto e bom tom que o café está servido.
 - Bater levemente na porta, pedir com licença em baixo tom de voz para não atrapalhar e deixar a bandeja em cima de uma cadeira ao lado da mesa de reunião.
36. Ao deixar o setor de trabalho no final do expediente, você percebe que uma das salas está vazia e as luzes foram deixadas acessas. Diante desta situação, qual o procedimento correto?
- Deixar como está, pois isso não faz parte de suas atribuições.
 - Certificar-se de que não há ninguém na sala, apagar as luzes e fechar a porta.
 - Ligar para o seu superior comunicando do fato.
 - Deixar um bilhete sobre uma mesa avisando para não se esquecer de apagar as luzes.
 - Deixar como está e comunicar o chefe do setor ao retornar.
37. Para evitar a chamada contaminação cruzada entre os alimentos crus e cozidos, qual a melhor maneira de armazená-los?
- Coloca-los dentro de uma sacola plástica bem fechada.
 - Podem ser guardados dentro de um recipiente de alumínio juntos, porém com tampa.
 - Deixar para armazenar estes alimentos no final do turno de trabalho.
 - Armazenar separadamente os alimentos crus dos cozidos em recipiente com tampa e em local refrigerado.
 - Estes alimentos podem ser guardados todos juntos em um recipiente, sem precisar tampá-los.

38. Em muitas empresas existem os Técnicos de Segurança do Trabalho, são esses profissionais que tem a atribuição de proteger e zelar pela segurança dos funcionários da empresa durante as suas atividades. Uma de suas tarefas é de exigir o uso de EPIs pelos funcionários durante a realização de uma atividade. Qual o significado da sigla EPI?

- a) Etapa de produção industrial.
- b) Equipamento de produção industrial.
- c) Equipamento de proteção industrial.
- d) Equipamento de proteção interpessoal.
- e) Equipamento de proteção individual.

39. Para a realização de uma atividade são necessários equipamentos ou instrumentos adequados para cada atividade para que a mesma possa ser efetuada de forma correta em bem feita. Quais os equipamentos ou instrumentos que você irá precisar para limpar as folhas que caíram sobre as calçadas externas do prédio?

- a) Vassoura, pá para recolher lixo e um saco plástico de lixo para colocá-las dentro.
- b) Vassoura, enxada e um balde.
- c) Uma vassoura, um aspirador de pó e um balde.
- d) Um saco plástico e uma pá para lixo.
- e) Uma vassoura, uma pá e uma enxada.

40. Analise os itens a seguir:

- I – Touca;
- II – Avental;
- III – Sapato de salto;
- IV – Luvas para limpeza;
- V – Luvas térmicas;
- VI – Chinelo de dedo;

Marque a alternativa **correta** dos itens acima relacionados que devem ser usados pelo responsável, que trabalha na preparação de alimentos:

- a) I – II – III e V.
- b) II – III e VI.
- c) III – IV – V e VI.
- d) IV – V e VI.
- e) I – II e V.

41. Para cada cargo ocupado dentro de uma empresa, existem as atribuições que são exigidas e as atividades que devem ser desenvolvidas. Qual das alternativas abaixo é de responsabilidade do auxiliar de serviços gerais?

- a) Cuidar da ronda do pátio da empresa.
- b) Manter o ambiente do trabalho limpo.
- c) Cuidar da entrada e saída dos funcionários do setor.
- d) Cuidar dos gastos do setor.
- e) Verificar a marcação do ponto do colega.

42. Ao receber gêneros alimentícios e de limpeza, de que maneira você deverá armazená-los?

- a) Deixar tudo dentro das caixas empilhadas uma sobre as outras em local próprio.
- b) Deixar os gêneros alimentícios e o material de limpeza todos juntos, porém dentro da caixa.
- c) Fazer a separação dos gêneros alimentícios perecíveis dos não perecíveis, separá-los do material de limpeza e guardá-los de forma correta, sendo que os alimentos perecíveis deveriam ser armazenados em local refrigerado.
- d) Deixá-los todos juntos e fazer a separação ao decorrer da semana.
- e) Colocar as caixas com os alimentos perto da mesa, para facilitar na hora de utilizar o mesmo.

43. A carne é um dos alimentos mais propício de sofrer contaminação, pois é um produto onde os germes e bactérias se instalam facilmente e se proliferam de maneira muito rápida. Ao receber esse tipo de alimento o que se deve fazer?

- a) A carne estando devidamente embrulhada deve ser guardada imediatamente em um frizer para evitar a exposição para as bactérias e germes.
- b) Ao receber deve-se lavar com água corrente em abundância e deixar secar na sombra.
- c) Deve-se lavar em água e deixar secar ao sol, para após poder guardá-la.
- d) Primeiramente deve-se ferver a carne e depois levá-la ao frizer
- e) A carne pode ser o último item a ser guardado de todos os alimentos.

44. As folhas de saladas devem ser lavadas cuidadosamente em uma solução específica antes de serem consumidas, pois assim eliminam-se fungos e bactérias. Qual é a solução usada na maioria das famílias que é barata e que toda a cozinha tem, e que funciona muito bem?

- a) Lavar com água corrente e sabão de coco.
- b) Colocar em uma bacia água potável e um pouco de vinagre.
- c) Deixar por um tempo com sal grosso.
- d) Diluir em uma bacia um pouco de detergente líquido e deixar por aproximadamente 15 minutos.
- e) Primeiramente devem-se refogar em uma panela as folhas em fogo baixo e após prepará-las.

45. A limpeza do ambiente onde são preparadas e servidas as refeições deve ser em que intervalo de tempo?

- a) No mínimo 2 vezes na semana.
- b) Somente no final da semana, para não atrapalhar o andamento da atividade.
- c) Deve ser realizada somente na primeira hora da manhã de cada dia, não havendo necessidade após a atividade.
- d) Devem ser realizados todos os dias logo após o término das atividades, com a limpeza dos utensílios domésticos, das bancadas, mesas, fogão e do piso.
- e) A limpeza geral deve ser feita quinzenalmente.

46. O ambiente de trabalho tem uma influencia desfavorável ao funcionário se?

- a) Ocorre atraso de salários.
- b) Quando são desenvolvidas as atividades de forma correta.
- c) Quando se tem sucesso no trabalho.
- d) Quando há uma harmonia entre os colegas de setor.
- e) Quando o funcionário tira férias.

47. Leia as frases abaixo e assinale a alternativa **incorreta**:

- a) Os pais devem ensinar os filhos a encovarem os dentes após as refeições.
- b) A pessoa deve tomar banho diariamente.
- c) A pessoa não precisa lavar as mãos antes das refeições.
- d) A pessoa deve manter as unhas aparadas e limpas.
- e) O uniforme de trabalho deve estar sempre limpo.

48. Leia a frase a assinale a alternativa **correta**:

“Para ter boa saúde mental, a pessoa deve praticar certos hábitos, como?”

- a) Assistindo televisão até a madrugada.
- b) Dormindo de 4 a 6 horas diárias.
- c) Ingerindo bebida alcoólica antes de ir dormir para relaxar.
- e) Ler bons livros, dormir em média 8 horas e praticar esportes.
- d) Dormir de 12 a 14 horas diárias.

49. Leias as alternativas abaixo:

- I - Manter em ordem e limpo todo o material de uso diário;
- II – Colocar o lixo retirado em locais apropriados;
- III – Abastecer os banheiros com sabonete, papel toalha e papel higiênico;
- IV – Cuidar da portaria do setor;
- V – Verificar o cumprimento de horário de trabalho de seus colegas de setor.

Assinale a alternativa que apresenta a sequencia **correta** das obrigações do (a) auxiliar de serviços gerais:

- a) I - III e IV.
- b) I - II e III.
- c) II - IV e V.
- d) II - III e IV.
- e) I - IV e V.

50. Qual o produto que é disponibilizado pelas empresas e órgãos públicos, que é utilizado pelas pessoas para desinfetar as mãos?

- a) Água e sabão.
- b) Éter.
- c) Formol.
- d) Detergente líquido.
- e) Álcool gel.

51. Para uma boa limpeza e conservação de qualquer ambiente existem métodos e técnicas que prevalecem e devem ser seguidas para a realização correta da atividade. Marque abaixo a alternativa que **não** indica uma ação correta a ser executada durante a limpeza.

- a) Limpar sempre os materiais e equipamentos entre a limpeza de uma área e outra, evitando a contaminação entre elas.
- b) As janelas e as paredes devem ser limpas de cima para baixo.
- c) Após a higienização a área deverá ser secada.
- d) Após efetuar a limpeza de um determinado espaço, a solução com água e o produto de limpeza devem permanecer os mesmos para uso posterior.
- e) O pano ou esfregão do mop deve ser sempre quando necessário mergulhado em um balde com água limpa torcê-lo e mergulhá-lo no balde com a solução de limpeza.

52. Em se tratando de procedimentos de limpeza, algumas medidas e cuidados o profissional deve tomar antes ou até mesmo após o processo. Entre as alternativas abaixo, qual delas **não** corresponde a um cuidado que se deve ter?

- a) Os resíduos devem ser colocados em sacos de lixo de preferência na cor preta.
- b) As máquinas e os equipamentos após a sua utilização devem ser limpos ainda ligados e puxar pelo fio para desligá-los da tomada.
- c) Depois de realizados os procedimentos deve-se lavar, enxugar e guardar os panos ou mop, e os demais equipamentos utilizados.
- d) Utilizar sempre os EPIs nos procedimentos de limpeza.
- e) Os equipamentos devem ser desligados e tirados da tomada antes de realizar a sua limpeza.

53. Durante a limpeza e higienização de banheiros, vários cuidados e boas práticas devem ser adotados. Marque a alternativa cuja ação **não** deve ser considerada durante a limpeza de um banheiro.

- a) Fechar e retirar o saco plástico das lixeiras com todos os detritos e acondicioná-lo em saco de lixo maiores.
- b) Permanecer com os rolos de papel sanitário e os papéis toalha no seu local adequado, deixando que se molhem durante o processo de lavagem.
- c) Limpar as paredes, divisórias e portas, aplicando o desinfetante de cima para baixo e esfregando as superfícies, fazer o enxágue com água limpa, ainda de cima para baixo, até a remoção total do produto. Secar em seguida com panos adequados.
- d) Cuidado especial deve ser adotado para não molhar os interruptores e tomadas elétricas (isole-os, se possível com uma fita adesiva).
- e) Também deverão fazer parte da limpeza: porta-toalhas, interruptores, espelhos, registros, torneiras, papeleiras e principalmente as maçanetas de portas utilizando sempre o mesmo produto.

54. Disponibilizar sacos para lixo nas lixeiras, além de gerar conforto aos usuários e facilitar o trabalho da equipe da limpeza, é uma prática de higiene a ser usada. Leia os procedimentos e marque uma das alternativas que represente a sequência correta para o manuseio de sacos de lixo durante a limpeza.

Procedimentos:

- 1 - Reunir os materiais necessários.
- 2 - Retirar o saco cheio de lixo da lixeira.
- 3 - Fechar muito bem o saco cheio de lixo.
- 4 - Colocar o saco cheio de lixo no local de descarte do lixo.
- 5 - Fazer a limpeza úmida da lixeira com pano e detergente múltiplo uso.
- 6 - Colocar novo saco para lixo na lixeira.

A ordem **correta** do manuseio dos sacos de lixo está presente na alternativa:

- a) 1, 3, 5, 2, 4, 6.
- b) 2, 3, 5, 4, 1, 6.
- c) 1, 5, 4, 2, 6, 3.
- d) 4, 5, 1, 2, 6, 3.
- e) 1, 2, 3, 4, 5, 6.

55. Para que um ambiente torne-se mais saudável, recomendam-se as seguintes práticas, **exceto**:

- a) Aspire frequentemente, utilizando um aspirador de pó com uma bolsa de filtração eficiente, que remova a sujeira dos tapetes e dos estofados e reduza o lançamento de partículas restauráveis no ar.
- b) Periodicamente limpe os tapetes e os estofados profissionalmente. A limpeza completa remove a sujeira e os contaminadores, melhorando a qualidade do ar em ambiente fechado.
- c) Controle as fontes de entrada de sujeiras. Tapetes de entrada impedem sujeiras dentro dos ambientes.
- d) Arejar o ambiente não é necessário, pois se deixarmos as janelas abertas o ar que entra de fora trará consigo bactérias, fungos e germes.
- e) Limpe pela saúde. Os tecidos dos tapetes e dos estofados escondem sujeira. Não limpe só por aparência, quando o acúmulo de sujeira se torna visível.

56. As principais modalidades de coleta seletiva estão relacionadas abaixo, **exceto**:

- a) porta a porta.
- b) em postos de entrega voluntária.
- c) em postos de gasolina.
- d) usinas de triagem.
- e) por catadores.

57. Executando a função de Auxiliar de Serviços Gerais, o profissional deve manter uma postura adequada. Das alternativas abaixo, marque a que **não** deve ser uma ação adequada a esta função:

- a) Sempre respeitar o próximo, evitando ser irônico ou grosseiro com colegas e clientes.
- b) Desrespeitar as diferenças individuais e a hierarquia da empresa.
- c) Prestar informações corretas aos colegas e clientes. Se não souber responder a uma pergunta, informe que não tem conhecimento a respeito do assunto e procure seu líder para informar-se.
- d) Tratar cada cliente como se fosse o único, atendendo sempre suas solicitações, com agilidade, eficiência e muita criatividade sempre primando pela clareza nas informações.
- e) Organização é fundamental para que o Auxiliar de Serviços Gerais desempenhe suas funções com elevada produtividade.

58. Pode-se afirmar, **corretamente**, que os “Atos Inseguros” no que diz respeito à execução de tarefas de limpeza e conservação são:

- a) causas que resultam da realização das tarefas de forma contrária às normas de segurança.
- b) a realização da limpeza de um equipamento desligado.
- c) condições que não colocam em risco a integridade física do trabalhador.
- d) atos que auxiliam ao trabalhador à possibilidade deste acidentar-se.
- e) condições que não oferecem o risco do acidente, que também podem ser chamados de eficiências técnicas.

59. Em uma inspeção de rotina realizada no depósito de matérias de limpeza e alimentação, você constata que alguns itens estão no final e outros já acabaram. Qual a sua conduta neste caso?

- a) Encaminharia uma solicitação de compra diretamente para o setor responsável.
- b) Comunicaria a gerência de RH.
- c) Faria um levantamento dos itens que estão em falta e dos que estão acabando e entregaria para o seu superior, comunicando a imediata reposição dos produtos.
- d) Deixaria acabar todos os produtos para entregar uma relação completa.
- e) Espera para que o seu superior faça o levantamento dos produtos.

60. Durante a entrega de produtos alimentícios por um determinado fornecedor, você constata que alguns desses produtos estão com o prazo de validade vencida. Nesse caso o que você faria?

- a) Deixaria descarregar assim mesmo.
- b) Após o recebimento avisaria o setor de compras.
- c) Não avisaria ninguém, pois estes produtos você irá prepará-los primeiro.
- d) Ligaria para o fornecedor e avisaria.
- e) Imediatamente pedia para não ser mais descarregado e avisaria o seu superior sobre o problema.

-----destacar-----

GRADE-RASCUNHO PARA DESTACAR
Concurso Público nº 01/2013 – Santa Rosa

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45
46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60

PROVA TEÓRICA 04/08/2013

Entidade Executora: FIDENE – Fundação de Integração, Desenvolvimento e Educação do Noroeste do Estado do RS
Site: <http://www.unijui.edu.br/asc/concursos-publicos>