

Conhecimentos Gerais

Leia o texto a seguir para responder as questões 01, 02 e 03.

Eu sei, mas não devia

Marina Colasanti

Eu sei que a gente se acostuma. Mas não devia.

A gente se acostuma a morar em apartamentos de fundos e a não ter outra vista que não as janelas ao redor. E, porque não tem vista, logo se acostuma a não olhar para fora. E, porque não olha para fora, logo se acostuma a não abrir as cortinas. E, porque não abre as cortinas, logo se acostuma a acender mais cedo a luz. E, à medida que se acostuma, esquece o sol, esquece o ar, esquece a amplitude.

A gente se acostuma a acordar de manhã sobressaltado porque está na hora. A tomar o café correndo porque está atrasado. A ler o jornal no ônibus porque não pode perder o tempo da viagem. A comer sanduíche porque não dá para almoçar. A sair do trabalho porque já é noite. A cochilar no ônibus porque está cansado. A deitar cedo e dormir pesado sem ter vivido o dia.

A gente se acostuma a abrir o jornal e a ler sobre a guerra. E, aceitando a guerra, aceita os mortos e que haja números para os mortos. E, aceitando os números, aceita não acreditar nas negociações de paz. E, não acreditando nas negociações de paz, aceita ler todo dia da guerra, dos números, da longa duração. [...].

(Fonte: Disponível em: <<http://www.encantamentosliterarios.blogspot.com>>. Acesso em: 29 out. 2014.).

01- No título da crônica, “*Eu sei, mas não devia*”, a conjunção *mas* estabelece um sentido de:

- a) Adversidade.
- b) Comparação.
- c) Concessão.
- d) Conclusão.

02- Assinale a alternativa em que todas as palavras são da mesma classe gramatical:

- a) Acostuma, manhã, hora, tomar. (verbos)
- b) Jornal, guerra, paz, números. (substantivos)
- c) E, não, acreditando, paz. (advérbios)
- d) Gente, mas, ler, dia. (adjetivos)

03- Assinale a alternativa que há encontro consonantal perfeito:

- a) Atrasado.
- b) Comer.
- c) Fora.
- d) Dormir.

04- A Reforma Ortográfica da Língua Portuguesa entrou em vigor em Janeiro de 2009.

Assinale a alternativa na qual todas as palavras estão escritas de acordo com a ortografia vigente.

- a) Conseqüentes, microondas, frequentes, idéia, geleia.
- b) Voo, micro-ondas, geléia, plateia, crêem.
- c) Estréia, vôo, saúde, assembleia, ideia.
- d) Plateia, micro-ondas, voo, geleia, ideia.

05- Sobre ortografia, assinale a alternativa em que todas as palavras estão grafadas corretamente:

- a) Exceção, auxílio, expectativa, assassinato.
- b) Exessão, auxcílio, especatativa, assassinato.
- c) Execessão, auxílio, expectativa, assassinato.
- d) Exceção, auxílio, expectativa, asassinato.

06- Qual número multiplicado por 86 é igual a 83.162?

- a) 757.
- b) 846.
- c) 967.
- d) 956.

07- Quatro vezes meia dúzia, mais uma dúzia, mais quatro dúzias e meia, dividido por 6 é igual a?

- a) 14.
- b) 15.
- c) 19.
- d) 27.

08- Referente a Unidade, Dezena, Centena e Milhar, analise as afirmações abaixo e assinale a alternativa correta:

I- 5 Centenas equivalem a = 500 Dezenas = 5000 Unidades.

II- 1 Milhar equivale a = 100 Centenas = 10000 Unidades.

III- 2 milhares equivalem a = 200 Dezenas = 2000 Unidades.

- a) Apenas a III esta correta.
- b) Apenas a I e II estão corretas.
- c) Apenas a II e III estão corretas.
- d) Apenas a II esta correta.

09- Uma Mãe tem 53 anos e seus filhos 11, 13 e 19 anos. Daqui a 9 anos, a soma das idades dos três filhos menos a idade da mãe será de:

- a) 4 anos.
- b) 7 anos.
- c) 8 anos.
- d) 17 anos.

10- Dona Maria é uma agricultora que vende seus produtos orgânicos na feira, no dia 03 ele colheu 153 laranjas, 106 maçãs, 85 abobrinhas, 198 pêssegos, 100 alfaces, 109 limões, 254 batatas, 93 kiwis, 50 beterrabas, 325 morangos, 58 morangas, 150 cebolas, 75 peras, 70 cenouras e 40 melancias. Ao final da tarde ela vendeu todos os seus produtos na feira, ao todo quantas frutas ela vendeu?

- a) 767 frutas.
- b) 1006 frutas.
- c) 1099 frutas.
- d) 1866 frutas.

Conhecimentos Específicos

11- Para que o auxiliar de serviços gerais possa executar suas atribuições de forma eficiente se faz necessário que tenha conhecimentos prévios de conceitos técnicos de limpeza, higiene, desinfecção e antissepsia. Assinale a alternativa que apresenta essa correlação corretamente:

- a) Antissepsia – operação que visa à redução de microrganismos na pele por uso de agente antisséptico.
- b) Desinfecção – operação que compreende duas etapas, a limpeza e a esterilização.
- c) Limpeza – operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- d) Higienização – operação de remoção de substâncias minerais e/ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

12- Conhecer as vantagens e desvantagens dos produtos químicos de limpeza e higiene é essencial para uma adequada aplicabilidade dos mesmos. Sendo assim, em relação aos produtos clorados, qual alternativa não representa uma vantagem da utilização deste?

- a) São relativamente baratos.
- b) São efetivos em baixa concentração.
- c) São instáveis ao armazenamento e presença da luz.
- d) Não são tóxicos nas concentrações recomendadas.

13- Para manter as características e não perder seu poder de aplicabilidade se faz necessários alguns cuidados ao armazenamento de produtos à base de cloro, por isso tais produtos, para evitar reduzir seu poder de ação, não deverão:

- a) Ser armazenados em temperatura ambiente.
- b) Estar em embalagens plásticas.
- c) Estar ao abrigo do sol.
- d) Estar em embalagens translúcidas ou transparentes.

14- A utilização de produtos químicos de limpeza e higiene requer alguns cuidados para que sejam evitados acidentes tais como queimaduras, inalações e intoxicações. Por isso se faz necessário sempre:

- a) Aquecer sempre o produto utilizado para ativar seu princípio ativo.
- b) Utilizar, sempre que necessário o equipamento de proteção individual indicado.
- c) Adicionar um percentual baixo de solúvel ao soluto para melhorar a diluição.
- d) Combinar dois tipos de produtos químicos diferentes de forma a ampliar seu poder de ação.

15- Segundo a RDC 216, uma legislação sanitária federal, o Procedimento Operacional Padronizado é uma descrição detalhada de todas as operações necessárias para a realização de uma tarefa, ou seja, é um roteiro padronizado para realizar uma atividade e deve constar as instruções sequenciais da operação e a frequência da execução. Em relação ao critério frequência assinale a alternativa correta em relação à higiene de uma cozinha.

- a) Refrigerador – higienização semanal.
- b) Piso – higienização quinzenal.
- c) Fogão – higienização mensal.
- d) Freezer – higienização diária.

16- A limpeza e conservação de áreas públicas consistem em uma série de serviços e atividades dos mais diferentes portes entre elas a varrição, que é a principal atividade de limpeza de logradouros públicos e que consiste na ação de varrer calçadas, escadarias e áreas de repartições públicas em geral. Para melhor executar essa atividade se faz necessário a utilização de um(a):

- a) Rastelo.
- b) Vassoura.
- c) Rodinho.
- d) MOP.

17- A segurança no trabalho pode ser entendida como os conjuntos de medidas que são adotadas visando minimizar os acidentes de trabalho, doenças ocupacionais, bem como proteger a integridade e a capacidade de trabalho do trabalhador. Em relação às normas de segurança de trabalho assinale a alternativa incorreta.

- a) A Norma Regulamentadora nº01 determina que seja de observância obrigatória por qualquer empresa que possuam empregados regidos pela Consolidação das Leis de Trabalho (CLT), privadas ou públicas.
- b) A Norma Regulamentadora nº06 estabelece que toda empresa é obrigada a fornecer gratuitamente aos trabalhadores os Equipamentos de Proteção Individual completo e aprovado pelo órgão nacional competente.
- c) A Norma Regulamentadora nº33 estabelece que espaço confinado entende-se por qualquer espaço ou ambiente projetado para o trabalho contínuo.
- d) A Norma Regulamentadora nº35 determina os requisitos mínimos e as medidas de proteção para o trabalho em altura.

18- A seleção e a reciclagem de lixo é um recurso essencial para a preservação do meio ambiente bem como opção de fonte de renda para pessoas de baixa renda. Por isso é necessário que se faça a separação de alguns materiais que além de não serem recicláveis, se jogados no meio ambiente, podem contaminá-lo e ainda gerar doenças por intoxicação. Entre esses podemos destacar:

- a) Copos de plásticos.
- b) Restos de alimentos.
- c) Baterias recarregáveis.
- d) Latas de alumínio.

19- É fundamental que os empregadores adotem e implementem medidas para a prevenção de acidentes de trabalho, de modo que todos realizem suas atividades com total segurança. Desta forma, para evitar acidentes, é essencial adotar algumas normas. Assinale a alternativa correta em relação a essas normas:

- a) Deixe produtos inflamáveis em locais onde haja fontes de calor.
- b) Instale os extintores sempre em locais de difícil acesso.
- c) Mantenha sempre os ambientes bem fechados sem correntes de propagação de ar.
- d) Realização de inspeções regularmente dos sistemas de combate ao incêndio.

20- Os serviços de copa incluem diversas atividades, exceto:

- a) Preparação de cafés, sucos e lanches.
- b) Manutenção de equipamentos de cozinha.
- c) Armazenamento correto dos mantimentos.
- d) Limpeza e higienização de utensílios.

21- Quem realiza atividades de manipulação de alimentos deve utilizar uniforme e acessórios para prevenir as contaminações alimentares e ainda equipamentos de proteção individual. Dentre esses equipamentos e acessórios qual dos citados nas alternativas abaixo não tem a função proteger o manipulador?

- a) Touca descartável.
- b) Luvas de malha de aço.
- c) Luvas de látex.
- d) Calçado fechado.

22- Qual das alternativas abaixo não é uma atitude de higiene pessoal que deve ser seguida pelo Auxiliar de Serviços Gerais.

- a) Higienizar as mãos sempre antes de manipular alimentos ou trocar de atividades.
- b) Não assoar o nariz, não espirrar ou tossir sobre os alimentos.
- c) Não utilizar anéis, pulseiras, relógios ou outros adornos durante o preparo dos alimentos.
- d) Preparar alimentos quando estiver com alguma infecção ou dermatite nas mãos.

23- Para conservar os alimentos de forma adequada, o Auxiliar de Serviços Gerais não deve:

- a) Manter limpo os utensílios, equipamentos e todas as superfícies da cozinha.
- b) Manter os alimentos ao alcance de insetos, roedores e outros animais.
- c) Armazenar cuidadosamente todos os alimentos.
- d) Reaquecer bem os alimentos prontos.

24- O armazenamento correto de alimentos se faz necessário para garantir a sua conservação além de evitar qualquer tipo de contaminação bem como a atração de pragas e vetores urbanos. Quando um alimento vem descrito na sua embalagem: “guardar em local seco e fresco” o mesmo deve ser guardado em:

- a) Geladeira.
- b) Armário.
- c) Freezer.
- d) Estufa.

25- A qualidade no atendimento ao público reflete o grau de eficiência da organização. Dentre os princípios básicos para o bom atendimento assinale a alternativa incorreta.

- a) Atender bem apenas as autoridades da empresa respeitando a hierarquia estabelecida. Para isso, o funcionário precisa suplantar seus próprios preconceitos.
- b) Cumprimentar a todos com um sorriso natural e espontâneo.
- c) Priorizar o atendimento em detrimento de conversas ou assuntos que não estão relacionados ao trabalho.
- d) Priorizar a verdade sempre que fornecer alguma informação ao público.