



Apostila do  
**Concurseiro**

# Noções Básicas para o Cargo de AOSD.

Wagner Heleno F. Leite



**TEORIA COM  
QUESTÕES COMENTADAS**



**DE ACORDO  
COM O EDITAL**



**MATERIAL  
EM PDF**



**ITEM NÃO  
COMPARTILHÁVEL**



**MAIS INFORMAÇÕES**

 [apostiladoconcurseiro.com.br](http://apostiladoconcurseiro.com.br)



**Este curso é protegido por direitos autorais (copyright), nos termos da Lei 9.610/98, que altera, atualiza e consolida a legislação sobre direitos autorais e dá outras providências.**



**O conteúdo deste livro eletrônico é licenciado para quem efetuar a compra através do site [apostiladoconcurseiro.com.br](http://apostiladoconcurseiro.com.br), vedada, por quaisquer meios e a qualquer título, a sua reprodução, cópia, divulgação ou distribuição, sujeitando-se aos infratores à responsabilização civil e criminal.**

## Sumário

Apresentação.....	4
Noções Básicas de conservação de utensílios e materiais, faxinas, organização produtos de higiene e limpeza (dosagens, formas de utilização, indicações e usos).....	5
Organização dos Produtos de Higiene e Limpeza. ....	8
Noções de Higiene e saúde.....	10
Noções de Higienização (dependências, equipamentos, materiais e utensílios). ....	11
Dependências.....	11
Equipamentos, Materiais e Utensílios.....	12
Utilização e manuseio dos eletrodomésticos.....	13
Da merenda escolar:.....	15
Preparação dos Alimentos.....	15
O Gás de Cozinha.....	16
Utilização e Manuseio dos Eletrodomésticos.....	17
Elaboração dos Pratos.....	18
Estocagem dos Alimentos.....	20
Controle de Estoque.....	21
Melhor Aproveitamento de Alimentos.....	23
Conservação e Validade dos Alimentos.....	24
Cuidados ao compor Frutas e Verduras.....	26
Alimentos Enlatados.....	27
Grãos e Farinhas.....	30
Massas.....	31
Doces e Tortas.....	34
Carnes.....	36
Pescados.....	38
Laticínios.....	40
Relacionamento interpessoal.....	42
Comunicação Clara e Eficaz:.....	43
Trabalho em Equipe:.....	44
Empatia e Respeito:.....	45
Resolução de Conflitos:.....	46
Adaptabilidade:.....	47
Iniciativa e Responsabilidade:.....	49

---

Ética Profissional: .....	50
Cordialidade e Boa Convivência: .....	51
Segurança no trabalho. ....	52
Conscientização e Treinamento: .....	52
Identificação de Riscos: .....	54
Uso Adequado de Equipamentos de Proteção Individual (EPI): .....	55
Prevenção de Acidentes: .....	56
Sinalização Adequada:.....	57
Descarte correto de lixos e demais resíduos. ....	58
Varição de superfícies diversas. ....	61
Formas de Tratamento. ....	62
Noções de Segurança. ....	63
Noções de Hierarquia.....	64
Questões Comentadas. ....	66

## Apresentação.

Bem-vindo à Apostila de Preparação para o Cargo de **Auxiliar Operacional de Serviços Diversos (AOSD)**. Esta apostila foi cuidadosamente elaborada para fornecer um guia abrangente e prático para todos aqueles que aspiram a ocupar este importante cargo. Aqui, você encontrará informações detalhadas sobre as responsabilidades do cargo, habilidades necessárias, noções de segurança, procedimentos operacionais padrão, questões comentadas e muito mais.

O objetivo principal deste material é equipar os candidatos e novos funcionários com o conhecimento e as competências essenciais para desempenhar o papel de um AOSD com eficiência e eficácia. Queremos garantir que você esteja bem preparado(a) para enfrentar os desafios diários do cargo e contribuir positivamente para a sua organização.

Este material serve como um recurso valioso para ajudá-lo(a) a se preparar e prosperar no cargo de AOSD. Encorajo você a estudar cuidadosamente cada seção e aplicar o conhecimento adquirido em sua jornada profissional. Desejo-lhe sucesso e um crescimento contínuo em sua carreira como Auxiliar Operacional de Serviços Diversos.

Visite nosso site para mais materiais, dicas e orientações para sua preparação.

### Sobre o autor:

Wagner Heleno Ferreira Leite

### Formação:

Graduado em Letras PRT/ING pela Universidade Estadual do Maranhão – UEMA.

Graduando em Engenharia de Software pela Universidade Estácio de Sá.

### Áreas de Atuação:

Desenvolvedor de Softwares/Sistemas WEB, Mobile e Desktop

Servidor Público efetivo da área de Informática e Empresário

## Noções Básicas de conservação de utensílios e materiais, faxinas, organização produtos de higiene e limpeza (dosagens, formas de utilização, indicações e usos).

Antes de iniciarmos com os itens, falaremos um pouco sobre os tipos de limpeza, fique atento(a) a estes detalhes de limpeza, pois, podem ser cobrados na prova do seu concurso.

Existem diferentes tipos de limpeza, cada um com objetivos específicos, dependendo do ambiente e das necessidades. Aqui estão alguns dos principais tipos de limpeza:

### **Limpeza Concorrente:**

✦ Também conhecida como limpeza diária ou rotineira, é realizada regularmente para manter a higiene básica do ambiente. Inclui a remoção de sujeira visível, poeira e germes de superfícies frequentemente tocadas.

### **Limpeza Terminal:**

✦ Acontece após a conclusão de uma atividade ou ocupação em determinada área. Tem como objetivo realizar uma limpeza profunda para preparar o ambiente para o próximo uso. É comum em ambientes hospitalares após a alta de um paciente.

### **Limpeza de Áreas Comuns:**

✦ Focada em espaços compartilhados, como corredores, salas de espera, cozinhas comuns, entre outros. Essa limpeza visa manter essas áreas em condições adequadas para uso coletivo.

### **Limpeza de Áreas Críticas:**

✦ Em ambientes como hospitais ou laboratórios, áreas críticas referem-se a locais com alta exigência de controle de contaminação. A limpeza nesses espaços é meticulosa e envolve a remoção de microrganismos patogênicos.

### **Limpeza de Vidros e Superfícies Transparentes:**

✦ Utiliza técnicas e produtos específicos para remover manchas, sujeira e marcas de superfícies de vidro. Isso é importante para manter a transparência e a estética dessas superfícies.

### **Limpeza de Carpetes e Estofados:**

✦ Envolvendo a remoção de sujeira, ácaros e manchas de carpetes e estofados. Pode incluir métodos de limpeza a seco ou úmido, dependendo do material.

### **Limpeza de Cozinhas e Áreas de Preparo de Alimentos:**