



Apostila do
Concurseiro

CONCURSO DE SÃO LUIZ GONZAGA/MA

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS PARA O CARGO DE AOSG

Este material contempla os itens presentes no edital.



este curso foi elaborado por:

Wagner Heleno F. Leite



Curso em PDF bloqueado para impressão.
Se desejar fazer a impressão, entre em contato
com nossa equipe, lembre-se, **PIRATARIA É CRIME!**

Fale conosco:



(98) 98268-9648



contato@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, 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
Noções de Cidadania para o cargo de Auxiliar Operacional de Serviços Gerais (AOSG)	65
Noções sobre Direitos e Garantias Fundamentais (Art. 5º a 11 da Constituição Federal de 1988) ..	68
Artigo 5º: Direitos e Deveres Individuais e Coletivos.....	68
Artigo 6º: Direitos Sociais	69
Artigo 7º: Direitos dos Trabalhadores Urbanos e Rurais.....	69
Artigo 8º: Liberdade Sindical	69
Artigo 9º: Direito de Greve	69
Artigo 10º: Participação dos Trabalhadores e Empregadores em Órgãos Públicos.....	69
Artigo 11º: Representação dos Trabalhadores no Local de Trabalho	69
Questões Comentadas	71

Apresentação

Bem-vindo ao curso sobre os Conhecimentos Específicos para o cargo de **Auxiliar Operacional de Serviços Gerais (AOSG)**. Este curso foi cuidadosamente elaborado 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 AOSG 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 AOSG. 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 Gerais.

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

Site Apostila do Concurseiro: <https://apostiladoconcurseiro.com.br>

Instagram Apostila do Concurseiro: <https://www.instagram.com/apostiladoconcurseiro/>

Sobre o autor:

Wagner Heleno Ferreira Leite

Formação:

Graduado em Engenharia de Software pela Universidade Estácio de Sá;

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

Pós-Graduando em Desenvolvimento Full Stack e Cloud Computing;

Pós-Graduando em Metodologia do Ensino de Língua Inglesa.

Áreas de Atuação:

Desenvolvedor de Softwares/Sistemas WEB, Mobile e Desktop

Servidor Público efetivo da área de Informática e Empresário

Redes Sociais:

Instagram: <https://www.instagram.com/wagnerheleno/>

Facebook: <https://www.facebook.com/wagnerheleno/>

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:

✦ Essencial para manter padrões elevados de higiene, removendo resíduos de alimentos, gorduras e prevenindo a proliferação de microrganismos. Envolve limpeza de equipamentos e superfícies.

Limpeza de Banheiros:

✦ Focada na remoção de sujeira, germes e odores de banheiros. Inclui a desinfecção de superfícies, como pias, vasos sanitários e pisos.

Limpeza Especializada em Áreas Industriais:

✦ Em ambientes industriais, a limpeza pode incluir a remoção de resíduos específicos, limpeza de maquinário e a manutenção geral do ambiente de trabalho.

Limpeza de Áreas Externas:

✦ Voltada para a manutenção de áreas ao ar livre, como calçadas, pátios e áreas de lazer. Inclui a remoção de detritos, limpeza de paisagismo e a manutenção da aparência externa.

Limpeza de Equipamentos Eletrônicos:

✦ Focada em remover poeira e sujeira de equipamentos eletrônicos, como computadores, para evitar superaquecimento e prolongar a vida útil.

Cada tipo de limpeza é projetado para atender às demandas específicas do ambiente, garantindo não apenas a estética, mas também a saúde e a segurança dos ocupantes. A escolha do tipo de limpeza adequado depende das características do local e das atividades realizadas nele.

Agora sim, vamos dar continuidade.

Como profissional de limpeza, é essencial ter noções básicas de conservação de utensílios e materiais para desempenhar um trabalho eficiente e manter um ambiente limpo. Aqui estão algumas orientações práticas:

Vassouras e Rodos:

Após o uso, limpe as cerdas da vassoura para remover resíduos.

➔ Verifique regularmente a integridade das cerdas e substitua se estiverem desgastadas.

➔ Limpe a borracha do rodo para garantir uma limpeza eficaz das superfícies.

Panos de Limpeza:

➔ Lave os panos regularmente com água e sabão para evitar o acúmulo de sujeira e odores.

➔ Separe panos para diferentes finalidades, como limpeza de vidros, mesas e superfícies sanitárias.

- ➔ Descarte panos desgastados ou excessivamente sujos.

Produtos de Higiene e Limpeza:

- ➔ Siga as dosagens recomendadas pelos fabricantes para garantir eficácia e economia.
- ➔ Armazene os produtos em local fresco e seco, longe de alimentos e fora do alcance de crianças.
- ➔ Utilize equipamentos de proteção, como luvas, ao manusear produtos químicos.

Organização:

- ➔ Mantenha os utensílios organizados em locais de fácil acesso para agilizar o trabalho.
- ➔ Identifique claramente os recipientes de produtos e utensílios para evitar confusões.
- ➔ Colabore com colegas para manter um ambiente de trabalho organizado e eficiente.

Faxinas:

- ➔ Estabeleça uma rotina de limpeza para garantir a manutenção constante do ambiente.
- ➔ Comunique qualquer necessidade de reposição de materiais ou reparos necessários.
- ➔ Esteja atento a áreas de alto tráfego que podem exigir limpeza mais frequente.

Seguindo essas noções básicas, você não apenas prolongará a vida útil dos utensílios, mas também contribuirá para um ambiente de trabalho mais higiênico e agradável. O cuidado constante com os materiais é fundamental para garantir a eficácia das tarefas de limpeza.

Vamos discorrer um pouco mais sobre a faxina?

Veja abaixo algumas outras instruções.



A faxina é uma parte essencial do nosso trabalho, uma “dança coreografada” entre a ordem e a sujeira, onde cada passo é crucial para criar ambientes que respirem frescor e organização. Vamos mergulhar nesse universo e discorrer sobre os aspectos fundamentais da faxina:

Planejamento e Rotina:

➔ Antes de iniciar a faxina, é crucial ter um plano claro. Estabeleça uma rotina que abranja diferentes áreas, garantindo uma cobertura completa ao longo do tempo. Aproveite também para fazer uma lista de verificação, essa lista será uma aliada valiosa durante o processo. Certifique-se de ter tudo que precisa, desde produtos de limpeza até utensílios específicos para o processo.

Ordem dos Fatores Altera o Produto:

✦ Comece pelas tarefas que exigem mais esforço, como varrer e lavar o chão. Isso evita sujar novamente as áreas já limpas durante o processo. Ao limpar superfícies, siga a regra de cima para baixo. Comece pelos lugares mais altos, como prateleiras e armários, descendo até o chão.

Produtos e Equipamentos Adequados:

✦ Conheça os produtos de limpeza adequados para cada superfície. Utilize desinfetantes em banheiros, limpadores de vidro em espelhos e produtos multiuso em superfícies diversas. Mantenha seus equipamentos em boas condições de uso. Escovas, panos e esponjas devem ser limpos regularmente para evitar a propagação de germes.

Atenção aos Detalhes:

✦ Os detalhes fazem toda a diferença. Limpe interruptores de luz, maçanetas e áreas de contato frequente para garantir uma higienização completa. Troque regularmente os panos de limpeza e esponjas para evitar o acúmulo de bactérias.

Colaboração e Comunicação:

✦ A faxina não é uma tarefa solitária. Colabore com colegas para garantir que todas as áreas sejam cobertas. Comunique-se sobre quaisquer problemas encontrados durante a faxina, como necessidade de reparos ou reposição de materiais.

Cuidado Pós-Faxina:

✦ Após a faxina, permita que o ambiente areje antes de ser ocupado novamente. Deixe um ambiente limpo e acolhedor, proporcionando uma experiência positiva aos usuários do espaço.



A faxina é mais do que a remoção de sujeira; é a criação de um ambiente saudável e agradável. Cada varrida, cada passada de pano é um investimento na qualidade de vida das pessoas que utilizam o espaço. Portanto, faça da faxina uma arte, e verá como ela transforma não apenas o ambiente, mas também a percepção das pessoas sobre ele.

Organização dos Produtos de Higiene e Limpeza

A organização dos produtos de higiene e limpeza é como orquestrar uma sinfonia onde cada item tem seu papel específico para criar um ambiente impecável. Vamos mergulhar nos princípios fundamentais dessa organização, garantindo eficiência e praticidade:

Categorização Lógica: