



LÍNGUA PORTUGUESA

Leitura, compreensão e interpretação de texto.	1
Sinônimos e antônimos.	19
Ortografia oficial.	20
Acentuação gráfica.	38
Pontuação.	43
Substantivo e adjetivo: flexão de gênero, número e grau. Verbos: regulares, irregulares e auxiliares.	52
Divisão silábica,	76
Emprego de pronomes. Preposições e conjunções.	82
Problemas gerais da língua culta: uso do afim e a fim de, onde/aonde, mal/mau, demais/de mais, a/há, mas/mais, senão/ se não.	98
Variação linguística.	98

CONHECIMENTOS GERAIS

O Brasil e o Estado da Paraíba: política, economia, regiões brasileiras, sociedade, educação, segurança, artes e literatura e suas vinculações históricas. Escritores e Poetas famosos da Paraíba. História, Educação, Cultura e Geografia.	1
Atualidades regionais e nacionais veiculadas pela mídia nos últimos tempos.	137
Sociedade e saúde: Aspectos gerais, históricos, econômicos, geográficos, social e cultural do Município de Cachoeira dos Índios.	355
Doenças, surtos e epidemias divulgados pela mídia brasileira e internacional na atualidade,	359
Mundo do trabalho: profissões e inovações tecnológicas, Sociedade, internet e fake News.	390

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Constituição da República Federativa do Brasil de 1988 (artigos 1 ao 16).	1
Uso da água em procedimentos de limpeza e higienização.	13
Limpeza e computadores e equipamentos eletrônicos.	22
Limpeza de área externa. Organização das rotinas de limpeza. Equipamentos, materiais e procedimentos utilizados em varrição, limpeza, higienização e organização de ambientes de trabalho. Limpeza e higienização de banheiros e cozinhas.	24
Recolhimento e separação de resíduos sólidos.	40
Atendimento ao público.	45
Conhecimentos sobre as normas, leis e atribuições inerentes ao cargo.	54
Normas de segurança e proteção; Noções sobre manuseio e utilização de equipamentos de proteção: acidentes e prevenção.	56
Noções de Primeiros Socorros.	66
Ética profissional.	73
Limpeza e organização.	85
Materiais corrosivos utilizados em limpeza e manutenção.	94
Materiais de limpeza.	96
Materiais recicláveis.	97
Como reaproveitar e evitar o desperdício dos alimentos. Culinária sustentável.	106
Noções de limpeza urbana.	108
Noções de manutenção de prédios.	115



Procedimentos, normas, técnicas e equipamentos utilizados em serviços de limpeza e higienização.	116
Reciclagem e preservação ambiental.	119
Saúde e segurança no ambiente de trabalho.	121
Primeiros Socorros.	139

SUMÁRIO