



Zelador

LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES A SEGUIR

- Os Cadernos de Prova de cada cargo possuem 4 tipos diferentes, sendo o conteúdo das questões o mesmo para todos, diferenciando-se apenas a ordem das questões e alternativas.
- Verifique acima o tipo do seu Caderno de Prova e preencha no cartão-resposta, em campo específico, o número correspondente ao tipo do seu Caderno de Prova.
- Cada questão da prova objetiva constitui-se de quatro alternativas, identificadas pelas letras A, B, C e D, das quais apenas uma é a resposta correta.
- Todas as respostas julgadas como corretas do Caderno de Prova deverão ser transportadas para o cartão-resposta, o qual será o único documento válido para a correção das provas objetivas e não será substituído em hipótese alguma.
- Faça o preenchimento do tipo de prova e da alternativa que julgar correta, conforme o exemplo a seguir: ●
- Confira se este Caderno de Prova corresponde ao cargo para o qual você se inscreveu e se o mesmo contém **20** questões, numeradas de **1 a 20**.
- Verifique no caderno de prova se faltam folhas, se a sequência de questões está correta e se há imperfeições gráficas que possam causar dúvidas. Não serão consideradas reclamações posteriores ao término da prova.
- Deixe sobre a carteira apenas documento de identificação, caneta esferográfica de tinta azul ou preta feita de material transparente e recipiente com água, sem qualquer etiqueta ou rótulo.
- A interpretação das questões é parte integrante da prova, não sendo permitidas perguntas aos fiscais.
- Ao terminar sua prova, entregue o cartão-resposta devidamente **preenchido e assinado** ao fiscal de sala e retire-se imediatamente do local de aplicação das provas.

TEMPO DE PROVA

- A prova objetiva terá duração máxima de **2h30min**, incluído o tempo para preenchimento do cartão-resposta.
- O candidato somente poderá retirar-se do local de prova após 30 minutos de seu início e poderá levar o caderno de provas.
- Os 3 (três) últimos candidatos somente poderão retirar-se da sala de prova simultaneamente e devem fazê-lo após o encerramento da ata de sala.

NÃO É PERMITIDO

- Folhear o Caderno de Prova antes da autorização do fiscal.
- Qualquer tipo de comunicação entre os candidatos durante a aplicação da prova, sob qualquer forma ou alegação.
- Qualquer tipo de consulta, seja por meio de recursos didáticos, elétricos ou eletrônicos.
- Sair da sala durante a realização da prova sem o acompanhamento de um fiscal.
- Uso do banheiro após entregar seu cartão-resposta.
- A permanência de candidatos no local de realização das provas após o término e a entrega do cartão-resposta.

Conhecimentos Específicos

Questão 01

Durante o preparo e o serviço relacionado ao café e ao chá existem algumas avaliações que são necessárias, como as descritas abaixo, EXCETO:

- (A) Certificar se os estoques de alimentos e utensílios estão em ordem.
- (B) Manter a limpeza e a organização do local.
- (C) Observar se a quantidade de alimento está suficiente para a quantidade de pessoas no local.
- (D) Não se preocupar com a segurança do local.

Questão 02

Para o manuseio e o armazenamento dos produtos químicos é necessário que se tenha noção do perigo que os envolve, portanto deve-se ter cuidado ao se relacionar com eles. Diante disso, marque a alternativa CORRETA.

- (A) Os produtos químicos devem ser armazenados em qualquer local, próximos dos produtos alimentícios.
- (B) Os produtos químicos devem ser armazenados em qualquer local, mas que estejam distantes dos produtos alimentícios.
- (C) Os produtos químicos devem ser armazenados em local específico, distantes dos produtos alimentícios.
- (D) Os produtos químicos devem ser armazenados em local específico, próximos dos produtos alimentícios.

Questão 03

A Norma Regulamentadora NR 26 trata a respeito das placas de sinalização, sobre a importância delas no ambiente de trabalho, julgue os itens a seguir como Verdadeiros (V) ou Falsos (F):

- () Identificar os equipamentos de segurança.
- () Prevenção de acidentes.
- () Delimitar o acesso às áreas de risco.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA de cima para baixo.

- (A) F, F, V.
- (B) V, V, F.
- (C) V, F, V.
- (D) V, V, V.

Questão 04

As áreas externas tem tanta importância de limpeza, organização e manutenção como as demais áreas de uma empresa. Sobre a área externa, marque o exemplo CORRETO.

- (A) Fernando manteve a grama sem aparar.
- (B) Vinícius deixou vários materiais sem uso amontoados na área externa.

- (C) Gustavo retirou todo o lixo da área externa.
- (D) Fabrício não realizou a limpeza correta e estão aparecendo roedores no local.

Questão 05

Lucas é zelador e foi designado para realizar um levantamento dos equipamentos e da estrutura do ambiente em que trabalha, o mesmo então deverá elaborar:

- (A) um relatório sobre o estado de conservação e necessidades de manutenção.
- (B) uma carta denunciando sobre o que gerou e quem foi o responsável pelos problemas nos equipamentos e na estrutura.
- (C) um diário ao qual faz a avaliação de hora em hora sobre como estão os equipamentos e a estrutura do ambiente.
- (D) uma lista de compra de materiais para reposição de todos equipamentos e estrutura do ambiente, mesmo aqueles que estejam em boas condições de uso.

Questão 06

Marcos é zelador e para cumprir com suas responsabilidades e manter a qualidade de seu serviço, o mesmo deverá:

- (A) divulgar e propagar informações não procedentes.
- (B) não informar sobre atos ilegais que sejam de seu conhecimento.
- (C) cumprir e fazer cumprir as normas e procedimentos.
- (D) assumir responsabilidade por atividades que não lhe competem.

Questão 07

A ética profissional nos serviços de alimentação envolve princípios que se referem às relações interpessoais no ambiente de trabalho. Sobre esse assunto, avalie os itens a seguir:

I. Deve ser vedada a prática de discriminação de qualquer natureza.

II. Não ter como princípio básico da sua atuação o bem-estar do indivíduo e da coletividade.

III. Não há necessidade de considerar os padrões socioculturais do meio em que estiver atuando.

É CORRETO o que se afirma em:

- (A) I, apenas.
- (B) I e III, apenas.
- (C) I, II e III.
- (D) II e III, apenas.

Questão 08

A manutenção do local de trabalho exige que o profissional que a faça, seja observador a fim de que

verifique cautelosamente as demandas de serviços que precisam de ser reparados, essas manutenções envolvem:

- (A) a não verificação da limpeza da caixa d'água.
- (B) passar despercebido as trincas nas paredes.
- (C) manter portões e grades com partes que se soltaram.
- (D) avaliar portas e janelas quebradas.

Questão 09

A falta de higiene provoca as doenças que ocorrem pelo consumo de alimentos que acontecem na presença dos micróbios prejudiciais à saúde, parasitas ou substâncias tóxicas que estão presentes no alimento. A esse conceito dá-se o nome de:

- (A) Doenças Transmitidas por Esgoto (DTE).
- (B) Doenças Transmitidas pelos Alimentos (DTA).
- (C) Doenças Transmitidas por Ar (DTAr).
- (D) Doenças Transmitidas pela Água (DTAg).

Questão 10

A remoção de lixos e detritos refere-se a retirada das sujidades do ambiente, que deve ser executada, conforme uma das alternativas abaixo, marque a opção CORRETA.

- (A) Os sacos de lixo devem ser deixados pelo corredor após retirados dos ambientes.
- (B) Os resíduos recicláveis não devem ser misturados aos resíduos comuns.
- (C) O lixo só deverá ser recolhido quando a lixeira estiver em sua capacidade máxima.
- (D) O lixo deve ser recolhido somente ao final de qualquer limpeza.

Questão 11

Os diferentes ambientes precisam de ter produtos de limpeza que sejam específicos, tais como, a janela de vidro, a porta de madeira, o piso com cerâmica, entre outros. Sobre esse assunto, julgue os itens a seguir como Verdadeiros (V) ou Falsos (F):

- () Isentar a avaliação das medidas de segurança no manuseio.
- () Avaliar se o ambiente sofre ou não corrosão.
- () Avaliar o tipo de contaminação do local.

Assinale a alternativa com a sequência CORRETA de cima para baixo.

- (A) V, F, V.
- (B) F, V, V.
- (C) V, F, F.
- (D) F, F, V.

Questão 12

Segundo o Conselho Nacional de Secretários de Saúde (CONASS) existe uma metodologia de limpeza de pias que envolve algumas etapas que devem ser seguidas numa determinada ordem de execução do serviço. Dentre as alternativas abaixo, marque aquela que contém a ordem CORRETA:

- (A) Utilizar escovas de cerdas para remoção da sujeira aderida, e posteriormente juntar o material e levá-lo a área desejada.
- (B) Lavar o equipamento de proteção individual utilizado, e posteriormente molhar a esponja na solução de limpeza.
- (C) Executar movimentos da extremidade para o centro da cuba, e posteriormente colocar as luvas de borracha.
- (D) Esfregar toda a pia, inclusive colunas e torneiras, e posteriormente enxaguar a pia e o lavatório com água.

Questão 13

As atividades que são realizadas cotidianamente são descritas como atividades de rotina. Sobre as suas atividades de rotina, marque a alternativa CORRETA.

- (A) Organizar a rotina de trabalho.
- (B) Desconsiderar os itens da rotina de trabalho.
- (C) Não manter uma rotina de trabalho.
- (D) Delegar a outra pessoa sua rotina de trabalho.

Questão 14

Sobre os diferentes tipos de equipamentos utilizados na limpeza, faça a correlação entre as colunas I e II.

Coluna I

1. Rodos.
2. Vassouras.
3. Panos de chão.

Coluna II

- A. Devem ser utilizadas na higienização de pisos, forros e paredes com revestimento laváveis
- B. Devem ser adequados e constituídos de borracha ou outro material de resistência e eficiência elevada na secagem.
- C. Devem ser de uso exclusivo para o chão e não devem ser utilizados para secagem de utensílios ou superfícies de contato com os alimentos.

Disponível em: <https://midiasstoragesec.blob.core.windows.net/001/2017/03/manual-de-boas-prticas.pdf>.

Assinale a alternativa com a CORRETA correlação entre as colunas I e II.

- (A) 1.c, 2.b, 3.a.

- (B) 1.a, 2.b, 3.c.
- (C) 1.a, 2.c, 3.b.
- (D) 1.b, 2.a, 3.c.

Língua Portuguesa

O texto seguinte servirá de base para responder às questões de 15 a 17.

Vegetais quentinhos

Não estamos falando de legumes recém-cozidos, mas de plantas que podem gerar seu próprio calor!

Muitas reações químicas que ocorrem dentro dos corpos dos seres vivos liberam energia na forma de calor. Quando sentimos frio, por exemplo, trememos para que nossos músculos liberem calor ao se contraírem. Alguns organismos aproveitam esse calor metabólico para controlar a temperatura do próprio corpo, sendo chamados endotérmicos. Ao fazerem isso, eles conseguem manter estáveis importantes funções vitais, como a digestão, mesmo em dias muito frios.

Mas o que poucas pessoas sabem é que também existem plantas endotérmicas!

Para muitas espécies de plantas, é importante manter as flores aquecidas. As flores são órgãos reprodutivos e, por isso, muito importantes para a planta. E a temperatura é um fator fundamental para o crescimento e o desenvolvimento da flor, para a germinação do pólen e até mesmo para atrair polinizadores.

As plantas geralmente se aquecem usando o calor do Sol, e muitas desenvolveram flores com características (tamanho, posição, direcionamento, forma e cores) que favorecem a captação da radiação solar. Mas algumas espécies, de pelo menos 11 famílias de plantas diferentes, se aquecem por conta própria.

A maioria das flores endotérmicas usa o calor para garantir a polinização, já que as flores quentinhas atraem insetos que buscam se aquecer. Em alguns casos, o calor também ajuda a dispersar o cheiro das flores, atraindo polinizadores a maiores distâncias. Um detalhe interessante é que muitas dessas flores endotérmicas são polinizadas por moscas e besouros saprófagos – que se alimentam de restos de animais e vegetais – e, por isso, o perfume que espalham lembra carne podre ou fezes frescas. Não é que espalhar fedor pode ter lá suas vantagens?!

(<https://chc.org.br/artigo/vegetais-quentinhos/>)

Questão 15

"Não estamos falando de legumes recém-cozidos, mas de plantas que podem gerar seu próprio calor!"

O vocábulo 'recém-cozidos' está escrito com hífen corretamente, assim como os das alternativas abaixo, EXCETO:

- (A) pós-doutorado.

- (B) micro-região.
- (C) anti-inflamatório.
- (D) mal-educado.

Questão 16

O trecho em que todos os termos destacados são adjetivos está na alternativa:

- (A) Um detalhe **interessante** é que muitas dessas flores **endotérmicas** são polinizadas por moscas e besouros **saprófagos** – que se alimentam de restos de animais e vegetais.
- (B) Alguns organismos aproveitam esse calor **metabólico** para controlar a **temperatura** do próprio corpo, sendo chamados **endotérmicos**.
- (C) Ao fazerem isso, eles conseguem manter **estáveis** importantes funções **vitais**, como a digestão, mesmo em **dias** muito frios.
- (D) Muitas reações **químicas** que ocorrem dentro dos corpos dos **seres vivos** liberam energia na forma de calor.

Questão 17

O trecho que apresenta pelo menos 3 palavras trissílabas, 4 dissílabas e 2 polissílabas, independente da ordem é:

- (A) A maioria das flores endotérmicas usa o calor para garantir a polinização.
- (B) As plantas geralmente se aquecem usando o calor do Sol.
- (C) Para muitas espécies de plantas, é importante manter as flores aquecidas.
- (D) A endotermia é uma característica importante de aves e mamíferos, além de ocorrer também em algumas espécies de répteis, peixes e até mesmo insetos.

Conhecimentos Gerais

Questão 18

Nove instrumentos musicais do (X), entre eles o pandeiro, o tam-tam, a cuíca e o tamborim, foram reconhecidos como manifestações da cultura nacional, em todo o território brasileiro. A lei que oficializa a decisão foi sancionada pelo presidente e publicada no Diário Oficial da União. Também estão reconhecidas como práticas e tradições culturais os modos de fazer os instrumentos musicais.

Fonte: Joana Côrtes. Agência Brasil. 30/09/2024.

De acordo com a cultura do país, substitua o (X) do texto pela alternativa CORRETA.

- (A) pagode
- (B) samba
- (C) rock
- (D) axé

Questão 19

De acordo com a Lei Orgânica do Município de Descanso que é parte integrante do Estado de Santa Catarina, abaixo estão dispostos os princípios da administração pública municipal, EXCETO:

- (A) publicidade.
- (B) legalidade.
- (C) moralidade.
- (D) dignidade.

Questão 20

O Instituto de Geografia e Estatística (IBGE) estima uma população para cada região baseados em dados anteriores, para o Município de Descanso/SC, a população estimada para o ano de 2024 foi de:

- (A) 8.660 pessoas.
- (B) 4.503 pessoas.
- (C) 5.480 pessoas.
- (D) 10.000 pessoas.