



Caderno de Prova

Conselho Regional de Enfermagem de SC

Concurso Público (Edital COREN/SC nº 01/2007)

Nível Fundamental

Auxiliar de Serviços Gerais

Dia: **20 de maio de 2007** Horário: das **14 às 18 h** Nº de questões: **50**
Duração: **4 (quatro) horas**, incluído o tempo para o preenchimento do cartão-resposta.
Divulgação do gabarito: <http://www.corensc.fepese.ufsc.br>

Instruções

Para fazer a prova você usará:

- um **caderno de prova**;
- um **cartão-resposta** que contém o seu nome, número de inscrição e espaço para assinatura.



Confira o número que você obteve no ato da inscrição com o que está indicado no cartão-resposta.

Ao **iniciar a prova**, verifique, no caderno de prova, se faltam folhas, se a seqüência de questões está correta e se há imperfeições gráficas que possam causar dúvidas.

Comunique imediatamente ao fiscal qualquer irregularidade.

- Para cada questão são apresentadas 5 (cinco) alternativas diferentes de respostas (a, b, c, d, e).
- Apenas uma das alternativas constitui a resposta correta em relação ao enunciado da questão.
- A interpretação das questões é parte integrante da prova, não sendo permitidas perguntas aos fiscais.
- Não é permitido qualquer tipo de consulta durante a realização da prova.

Ao terminar a prova, entregue ao fiscal o caderno de prova completo (**não** destaque folhas da prova) e o cartão-resposta devidamente preenchido e assinado.

Conhecimentos Gerais

(20 questões)

Português

(10 questões)

Leia o texto que segue:

O Estudante de Medicina

Lúcia Machado de Almeida

Bem cedo, no dia seguinte, Alberto, metido num avental branco, trafegava de um lado para o outro na enfermaria do hospital, em companhia de outros estudantes. Ajudado por um colega que usava óculos com aro de tartaruga, o rapaz começou a tirar sangue da veia de um indigente que deveria sofrer de anemia, tal a sua palidez.

— Hemoglobinzinha ordinária, hem? disse Alberto, examinando e mostrando ao colega um sangue ralo e apenas rosado dentro da seringa. Vamos ver a contagem de hemácias.

Os dois amigos dirigiram-se para o laboratório, onde os dois estudantes começavam a fazer as primeiras pesquisas clínicas.

(...)

(*O escaravelho do diabo*. 12. ed. São Paulo: Ática, 1985. p.22 – Série Vaga-Lume)

1. De acordo com as idéias do texto, responda a questão abaixo:

O que Alberto faz bem cedo, no dia seguinte?

Assinale a alternativa que indica a resposta **correta**.

- a. () Vai visitar um amigo no hospital.
- b. () Coloca seu guarda-pó e toma café.
- c. () Aplica uma injeção em um paciente do hospital.
- d. (X) Tira sangue de um indigente e o examina no microscópio.
- e. () Sai às pressas de casa, pois está atrasado para o trabalho.

2. Assinale a alternativa em que todas as palavras estão acentuadas graficamente de forma **correta**:

- a. (X) mês, avô, árvore
- b. () fácil, vírus, órgão
- c. () pes, médico, café
- d. () água, saúde, céu
- e. () lápis, banha, independência

3. A palavra **caráter** recebe acento gráfico porque:

- a. () é proparoxítona.
- b. () é oxítona terminada em **r**.
- c. (X) é paroxítona terminada em **r**.
- d. () todas as paroxítonas são acentuadas.
- e. () a vogal **a** sempre recebe acento em qualquer palavra.

4. Marque o item em que a palavra está escrita **corretamente**.

- a. () deusa
- b. (X) caixa
- c. () sumisso
- d. () religioso
- e. () falcidade

5. De acordo com a pontuação, o item **correto** é:

- a. () O homem viu, a bela moça.
- b. () Nós, saímos ontem às pressas.
- c. (X) O incêndio destruiu a lavoura.
- d. () Muitas pessoas, fizeram compras na nova loja.
- e. () As crianças acordam alegres com o canto, dos pássaros.

Auxiliar de Serviços Gerais

6. Assinale a alternativa em que o plural da palavra está **correto**.

- a. avião: aviões
 - b. degrau: degrais
 - c. pé-de-moleque: pés-de-moleques
 - d. atlas: atlases
 - e. papel: papéis
-

7. Marque o item **correto**:

- a. O feminino de rei é rainha.
 - b. O feminino de bode é ovelha.
 - c. O feminino de zangão é zangoa.
 - d. O feminino de cavaleiro é dama.
 - e. O feminino de genro é genra.
-

8. O substantivo **alcatéia** designa um grupo de:

- a. abelhas.
 - b. lobos.
 - c. estrelas.
 - d. roupas.
 - e. peixes.
-

9. Observando a norma culta da língua portuguesa, indique a alternativa **correta**.

- a. O sinônimo de feliz é triste.
 - b. O antônimo de noite é escuridão.
 - c. Ele possui uma discoteca de livros.
 - d. Chegaram cedo à escola os alunos.
 - e. Na frase "*Ele é um rapaz de ouro, pratica atos bons.*", a palavra **ouro** encontra-se no sentido denotativo.
-

10. Assinale a frase gramaticalmente **correta**, de acordo com a concordância verbal.

- a. Aluga-se casas.
- b. Saiu cedo os filhos.
- c. Existe pessoas felizes.
- d. Nós estudam para a prova.
- e. Eles compraram um novo carro.

Matemática

(10 questões)

11. Numa adição de três parcelas, a primeira é 802, a segunda é 396 e a terceira é a diferença entre as duas primeiras. A soma das três parcelas é:

- a. 1604
 - b. 1460
 - c. 1640
 - d. 1406
 - e. 1646
-

12. Adicionando 8 ao triplo de um número encontramos 41. O valor desse número é:

- a. 9
 - b. 10
 - c. 11
 - d. 12
 - e. 13
-

13. Distribuí uma certa quantidade de bolinhas em 30 caixas, colocando 48 bolinhas em cada uma. Se pudesse colocar 72 dessas bolinhas em cada caixa, seriam necessárias:

- a. 18 caixas
- b. 20 caixas
- c. 21 caixas
- d. 24 caixas
- e. 25 caixas

14. Se $x + \frac{3}{8} = 1$, então x vale:

- a. () $\frac{3}{8}$
 - b. () $\frac{8}{5}$
 - c. () $\frac{8}{3}$
 - d. (X) $\frac{5}{8}$
 - e. () $\frac{7}{8}$
-

15. O valor da expressão $7 - 3,5 \div 0,5$ é:

- a. () 7
 - b. () 6,4
 - c. () 5,3
 - d. () 0,5
 - e. (X) 0
-

16. Uma pessoa percorreu 3610 metros no primeiro dia e 6,07 km no segundo dia. Nesses dias ela percorreu:

- a. () 3,617 m
- b. () 3616,07 m
- c. (X) 9,68 km
- d. () 968 km
- e. () 3616,07 km

17. A quantidade de refrigerante necessária para encher 32 copos de 0,25 litros é:

- a. () 3 litros
 - b. () 4 litros
 - c. () 4,5 litros
 - d. (X) 8 litros
 - e. () 8,5 litros
-

18. O dobro de 5 h 42 min 30 s é:

- a. () 12 h 10 min
 - b. (X) 11 h 25 min
 - c. () 11 h 23 min
 - d. () 10 h 32 min
 - e. () 10 h 30 min
-

19. A tonelada é uma unidade de massa que equivale a 1000 kg. Então 0,025 tonelada equivale a:

- a. (X) 250 hg
 - b. () 250 dg
 - c. () 250 g
 - d. () 255 dg
 - e. () 25,5 kg
-

20. O dobro de -7 e o quadrado de -7 são, respectivamente:

- a. () -49, -49
- b. () 14, 49
- c. () -14, -14
- d. () 14, -49
- e. (X) -14, 49

Conhecimentos Específicos

(30 questões)

21. O atendimento telefônico deve transmitir uma imagem profissional, de eficácia e capacidade de organização.

Com relação ao procedimento correto de quem atende o telefone, assinale a alternativa **correta**.

- a. () Fazer promessas que não pode manter.
- b. () Assumir a responsabilidade pela resposta a pessoa que atende ao telefone.
- c. () Apressar a chamada, pois pode haver outras pessoas a serem atendidas.
- d. () Considerar o assunto como seu e garantir ao interlocutor uma resposta rápida. Mas pode responder um "Não sei".
- e. (X) Primeiro identificar-se e utilizar o nome do cliente.

22. Quem atende as chamadas telefônicas, além de filtrar os assuntos para a pessoa certa, deve evitar mal-entendidos. São regras básicas deste procedimento:

- a. () Somente pedir reclamações por escrito.
- b. () Responder da mesma maneira que foi atendido.
- c. (X) Aceitar e ouvir reclamações e não pensar nos obstáculos.
- d. () Não aceitar, mas ouvir reclamações e pensar nos obstáculos.
- e. () Não entrar num braço de ferro e não pedir reclamações por escrito.

23. No cuidado com os alimentos, uma das mais conhecidas infecções provocadas pela forma inadequada de manipulação de alimentos é a Salmonelose, que é contraída através de ingestão de:

- a. () leite.
- b. () batatas.
- c. () maioneses.
- d. (X) ovos crus.
- e. () ovos cozidos.

24. A temperatura ideal de uma geladeira deve ser de Baixas temperaturas reduzem o crescimento da maioria das bactérias, diminuindo o risco de doenças.

Assinale a alternativa que completa **corretamente** a lacuna da afirmação.

- a. () 0° C
- b. (X) 4° C
- c. () 7° C
- d. () 8° C
- e. () 10° C

25. Tábuas de madeira ou plástico usadas para cortar carnes cruas contaminam outros alimentos, especialmente verduras. Para limpá-las, estas devem:

- a. () Lavadas com água e sabão e enxugadas.
- b. () Ser somente lavadas com água corrente e secar ao natural
- c. () Ser lavadas com água e hipoclorito e escorridas.
- d. () Ser lavadas com detergente e secadas com pano de louça.
- e. (X) Ser lavadas com água e sabão, enxugadas e desinfetadas com hipoclorito de sódio (água sanitária).

26. Devemos cozinhar bem as carnes e alimentos que contêm carne. Estes devem ser cozidos até que o centro da peça atinja a temperatura de:

- a. () 55° C.
- b. () 65° C.
- c. (X) 75° C.
- d. () 95° C.
- e. () 105° C.

27. É preciso demarcar bem a zona de trabalho, que é a área da extensão das mãos do trabalhador quando ele movimentar os braços, sem precisar movimentar o corpo. No plano horizontal, temos a chamada, adequada para a realização de tarefas mais precisas, em que são movimentados os dedos e os punhos.

Assinale a alternativa que completa **corretamente** a lacuna da afirmação.

- a. zona ótima
 - b. zona máxima
 - c. zona mínima
 - d. zona normal
 - e. zona laboral
-

28. O ruído máximo permitido pelas normas do Ministério do Trabalho para uma jornada de 8 horas diárias é de:

- a. 60 decibéis.
 - b. 85 decibéis.
 - c. 90 decibéis.
 - d. 95 decibéis.
 - e. 100 decibéis.
-

29. No caso de uma queimadura superficial, o procedimento inicial **correto** é:

- a. passar bicarbonato de sódio no local.
- b. passar pasta de dente no local.
- c. furar as bolhas formadas e passar pasta de dente.
- d. passar substâncias pastosas ou oleosas para hidratar a pele.
- e. lavar o local com água ou soro fisiológico e cobri-lo com pano limpo e macio.

30. Qual é a classificação de uma queimadura em que, além da formação de bolhas, há destruição dos tecidos e até dos ossos.

- a. 1º grau.
 - b. 2º grau.
 - c. 3º grau.
 - d. 4º grau.
 - e. 5º grau.
-

31. Suponha que em seu local de trabalho houve um vazamento de uma substância química, atingindo várias pessoas. Qual medida você tomaria em primeiro lugar?

- a. Dar líquido às vítimas.
 - b. Verificar os seus sinais vitais.
 - c. Provocar vômito nos acidentados.
 - d. Fazer massagem cardíaca nas vítimas.
 - e. Ler a embalagem do produto causador do acidente.
-

32. Na área de preparação dos alimentos é preciso observar alguns cuidados entre eles:

- I. varrer a seco o ambiente.
- II. higienizar constantemente o ambiente.
- III. registrar as operações de limpeza.
- IV. manter plantas no local.
- V. lavar panos de limpeza.

Dadas as afirmações acima, quais delas são proibidas?

- a. Somente as afirmações I e III.
- b. Somente as afirmações I e V.
- c. Somente as afirmações I, II e V.
- d. Somente as afirmações I, IV e V.
- e. Somente as afirmações II, IV e V.

Auxiliar de Serviços Gerais

33. A organização no local do trabalho deve ser uma meta a ser seguida. Com relação ao assunto, indique qual a alternativa **correta**.

- a. Evite anotações em pequenos papéis.
 - b. Leia sempre a correspondência recebida a qualquer momento.
 - c. Coloque as correspondências enviadas e recebidas em um único local.
 - d. Coloque sobre a sua mesa tudo que possa guardar.
 - e. Confie em sua memória.
-

34. Pelas normas do Ministério da Saúde, toda água para consumo humano suprida por manancial superficial e distribuída por meio de canalização deve incluir tratamento por:

- a. decantação.
 - b. floculação.
 - c. fervura.
 - d. filtração.
 - e. limpeza.
-

35. A base da Pirâmide Alimentar é formada pelos:

- a. carnes.
 - b. frutas.
 - c. laticínios.
 - d. leguminosas.
 - e. carboidratos complexos.
-

36. A gordura chamada “trans” é encontrada principalmente em alimentos industrializados. Quais destes alimentos possuem uma quantidade considerável dessa gordura?

- a. Leite e biscoitos.
- b. Frutas e cereais.
- c. Maioneses e ovos.
- d. Sorvetes e chocolates.
- e. Queijos e leguminosas.

37. Os alimentos construtores são aqueles que contêm:

- a. proteína.
 - b. gorduras.
 - c. carboidratos.
 - d. glúten.
 - e. fibras.
-

38. A conservação de alimentos é utilizada desde muito tempo pelos homens, que foram aperfeiçoando estas técnicas até os dias de hoje. Uma delas é a técnica pelo calor. Assinale a alternativa que indica essa técnica.

- a. Refrigeração.
 - b. Defumação.
 - c. Esterilização.
 - d. Fermentação.
 - e. Ionização.
-

39. Nas doenças por ingestão alimentar, temos o botulismo alimentar, que é adquirido através da ingestão de alimentos contaminados com a toxina produzida por este microrganismo. Dentre este o mais comum é:

- a. queijos.
 - b. conservas de origem vegetal.
 - c. frutas frescas.
 - d. verduras frescas.
 - e. cereais in natura.
-

40. Os produtos considerados “Ligth” são aqueles que:

- a. não possuem açúcar.
- b. não possuem gordura.
- c. não possuem sal.
- d. não possuem açúcar e sal.
- e. possuem no mínimo 25% de um de seus ingredientes, tal como açúcar.

41. Qual é o tipo de contaminação que ocorre quando misturamos produtos crus de origens diferentes ou quando permitimos que produtos já cozidos entrem em contato com produtos crus?

- a. Contaminação cruzada.
 - b. Contaminação direta.
 - c. Contaminação por contato.
 - d. Contaminação indireta.
 - e. Contaminação virótica.
-

42. No processo de congelamento e descongelamento de alimentos, o ideal é:

- a. Congelamento lento e descongelamento lento.
 - b. Congelamento lento e descongelamento rápido.
 - c. Congelamento lento e descongelamento normal.
 - d. Congelamento rápido e descongelamento lento.
 - e. Congelamento rápido e descongelamento rápido.
-

43. Tem gente que fala que comer e voltar a trabalhar imediatamente faz mal, e por outro lado tem gente que almoça trabalhando. Comer e trabalhar logo em seguida, ou na mesma hora, pode fazer mal à saúde, os dois comportamentos são inadequados. Devemos ter uma pausa de minutos, antes de começar a trabalhar.

Assinale a alternativa que completa **corretamente** a lacuna da afirmação.

- a. 10 ou 20
- b. 20 ou 30
- c. 30 ou 50
- d. 40 ou 60
- e. 60 ou 90

44. No preparo de café, a água utilizada deve ser aquecida, pois a perda de oxigênio altera a acidez do café. A temperatura ideal de preparo é próxima dos:

- a. 65° C.
 - b. 75° C.
 - c. 80° C.
 - d. 90° C.
 - e. 100° C.
-

45. No preparo de alimentos, a primeira providência que devemos tomar é:

- a. colocar a tábua no local apropriado.
 - b. lavar as mãos e estar devidamente vestido.
 - c. afiar as facas.
 - d. lavar os alimentos.
 - e. descascar as verduras.
-

46. Ao servir um copo de água, este:

- a. nunca deve estar cheio até a boca.
 - b. estar cheio até a metade.
 - c. estar cheio até a boca.
 - d. estar cheio até $\frac{1}{3}$.
 - e. estar cheio até $\frac{1}{4}$.
-

47. O tempo máximo de conservação em geladeira de uma carne bovina é de:

- a. 24 horas.
- b. 36 horas.
- c. 72 horas.
- d. 96 horas.
- e. 120 horas.

Auxiliar de Serviços Gerais

48. Quando da utilização de facas devemos ter cuidados para evitar acidentes. Com relação a esse assunto, indique a afirmação **correta**.

- a. Nos cortes, usar sempre luvas apropriadas.
 - b. Colocar as facas em cubas com água e sabão.
 - c. Guardar as facas em gavetas.
 - d. Abrir latas com a faca.
 - e. Conversar com a faca na mão somente com ela abaixada.
-

49. Envenenamento ou intoxicação é causado pela introdução de substâncias tóxicas no organismo. O envenenamento chamado por absorção é aquele introduzido pela:

- a. boca.
 - b. nariz.
 - c. pele.
 - d. injeção.
 - e. aspiração.
-

50. Um incêndio causado pelo gás de cozinha é do tipo:

- a. A
- b. B
- c. C
- d. D
- e. E



COREN/SC • Conselho Regional de Enfermagem de SC
Rua Felipe Schmidt, 315 • Centro • Edifício Alliança (7º e 8º andares)
88010-000 • Florianópolis • SC
<http://www.coren-sc.org.br>



FEPESE • Fundação de Estudos e Pesquisas Sócio-Econômicas
Campus Universitário • UFSC • 88040-900 • Florianópolis • SC
Fone/Fax: (48) 3233-0737
<http://www.fepese.ufsc.br>