



# HOSPITAL REGIONAL DE SANTA MARIA

REAL SOCIEDADE ESPANHOLA DE BENEFICÊNCIA



## ÁREA ADMINISTRATIVA NÍVEL FUNDAMENTAL

DATA: 31/5/2009

### EMPREGO 124: AGENTE OPERACIONAL – COPA

MANHÃ

TIPO B

#### INSTRUÇÕES

Confira seus dados pessoais constantes da sua folha de respostas. Verifique também se o nome do emprego e o tipo de prova impressos neste caderno correspondem aos indicados na sua folha de respostas. Em seguida, verifique se este caderno contém **vinte e cinco** questões, corretamente ordenadas de **1 a 25**. As provas objetivas são constituídas de questões com quatro opções (A, B, C e D) e **uma única resposta correta**.

Em caso de divergência de dados e/ou de defeito no caderno de provas, solicite providências ao fiscal de sala mais próximo.

Transcreva as respostas das questões para a sua folha de respostas, que é o **único documento válido** para a correção das provas e cujo preenchimento é de sua exclusiva responsabilidade. Serão consideradas marcações indevidas as que estiverem em desacordo com o estabelecido no edital de abertura ou na folha de respostas, tais como marcação rasurada ou emendada, ou campo de marcação não preenchido integralmente. Em hipótese alguma haverá substituição da folha de respostas por erro de preenchimento por parte do candidato.

Para a marcação na folha de respostas, utilize somente caneta esferográfica de tinta **preta**. Não é permitida a marcação na folha de respostas por outra pessoa, ressalvados os casos de atendimento especial previamente deferidos.

É vedado amassar, molhar, dobrar, rasgar ou, de qualquer modo, danificar a sua folha de respostas, sob pena de arcar com os prejuízos decorrentes da impossibilidade de realização da leitura óptica.

A duração das provas é de **três horas**. Você deverá permanecer obrigatoriamente em sala por, no mínimo, uma hora após o início das provas e poderá levar este caderno somente no decurso dos últimos quinze minutos anteriores ao horário determinado para o seu término.

A desobediência a qualquer uma das determinações constantes nos editais do processo, no presente caderno ou na folha de respostas implicará a anulação das suas provas.

PROCESSO SELETIVO



## CRONOGRAMA

ETAPA	DATA
Divulgação do gabarito oficial preliminar das provas objetivas, no endereço eletrônico <a href="http://www.movens.org.br">www.movens.org.br</a> , a partir das 17 horas	1.º/6/2009
Data para entrega de recursos contra o gabarito oficial preliminar das provas objetivas	2/6/2009 Das 9h às 18h
Data provável para divulgação do resultado final das provas objetivas e do processo seletivo	15/6/2009

## ATENÇÃO

Os candidatos aprovados deverão acompanhar as convocações para recrutamento e contratação, que serão publicadas no endereço eletrônico [www.movens.org.br](http://www.movens.org.br).

As convocações serão feitas em conformidade com os itens 11 e 12 do edital de abertura do processo seletivo.

Os candidatos convocados para recrutamento e contratação deverão se apresentar para a comprovação de requisitos munidos da documentação devida (listada nos itens do edital acima referidos).

O não-comparecimento na data prevista na convocação acarretará a eliminação do candidato do processo seletivo público.

## CONHECIMENTOS BÁSICOS

### QUESTÃO 1

**VACINE-SE.**  
NÃO DEIXE A  
**HEPATITE B**  
INVADIR A SUA VIDA.

Toda criança e adolescente menor de 20 anos deve tomar as 3 doses da vacina.

A hepatite B é uma doença grave e silenciosa. Procure uma unidade de saúde e vacine-se.

Internet: <http://www.saude.gov.br>. Acesso em 21/5/2009 (com adaptações).

Considerando o texto acima, julgue os itens abaixo como Verdadeiros (V) ou Falsos (F) e, em seguida, assinale a opção correta.

- I – A placa presente na ilustração reforça a idéia expressa na frase “Não deixe a hepatite B invadir a sua vida”.
- II – Deduz-se da leitura do texto que a hepatite B é uma doença rara, cujos sintomas não são percebidos pela pessoa acometida.
- III – O governo proíbe a vacinação contra a hepatite B em adolescentes menores de 20 anos.
- IV – De acordo com o texto, para prevenir-se contra a hepatite B, deve-se tomar até 3 doses da vacina.

A seqüência correta é:

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

### QUESTÃO 2

**BREVE FÁBULA DA CULPA ALHEIA**

Internet: <http://www.malvados.com.br>. Acesso em 21/5/2009 (com adaptações).

Em relação aos aspectos lingüísticos da história em quadrinhos acima, julgue os itens abaixo como Verdadeiros (V) ou Falsos (F) e, em seguida, assinale a opção correta.

- I – No primeiro quadrinho, as reticências podem ser substituídas por vírgulas, sem prejuízo gramatical.
- II – No segundo quadrinho, o ponto de exclamação utilizado na fala dos três personagens indica espanto.
- III – No terceiro quadrinho, a fala “Acho que se afogou” expressa incerteza.

A seqüência correta é:

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

**Leia o texto abaixo para responder às questões 3 e 4.**

- 1 O Núcleo de Controle de Infecção Hospitalar de um hospital regional do Distrito Federal lançou uma cartilha destinada a visitantes, 5 acompanhantes e servidores. O material contém “dicas” sobre alguns cuidados que ajudam na recuperação do paciente e no controle das infecções.
- 10 O objetivo é educar e sensibilizar as pessoas que circulam nas dependências da unidade sobre ações simples, como a lavagem das mãos, que auxilia na redução de infecções hospitalares.



**Confira as principais informações que serão repassadas:**

- 15 — Muitas pessoas em volta do paciente só prejudicam a sua recuperação, o que permite a proliferação de germes.  
 — Não preste cuidados ao paciente sem autorização dos médicos ou da equipe de enfermagem.
- 20 — Não mexa nos equipamentos do hospital.  
 — Pessoas doentes ou com história recente de contato com doenças contagiosas devem evitar entrar no hospital.  
 — Evite trazer crianças abaixo de 12 anos, devido ao risco a que estão expostas diante de bactérias e germes
- 25 que circulam no ambiente.  
 — Não sente na cama do paciente. As pessoas podem receber ou trazer germes.  
 — Lave as mãos com água e sabão antes e após contato com o paciente.

Internet: <http://www.saude.df.gov.br>.  
 Acesso em 11/5/2009 (com adaptações).

**QUESTÃO 3**

**No que se refere às idéias do texto, assinale a opção correta.**

- (A) Ações simples de higiene dificultam a limpeza do ambiente hospitalar.
- (B) O objetivo da cartilha é orientar as pessoas que freqüentam o hospital quanto às formas de diminuir as infecções hospitalares, e a imagem que ilustra o texto constitui uma das ações simples que auxilia nessa tarefa.
- (C) As crianças são transmissoras de bactérias e germes e devem ser proibidas de entrar nos hospitais.
- (D) Lavar as mãos, sentar-se na cama dos doentes e mexer nos equipamentos do hospital são medidas de controle a infecções.

**QUESTÃO 4**

**No que se refere aos aspectos lingüísticos do texto, assinale a opção correta.**

- (A) As palavras “contém” e “bactérias” são acentuadas pelo mesmo motivo.
- (B) Estão corretas as seguintes separações silábicas: “ger-mes”, “in-fe-cção” e “a-com-pan-han-tes”.
- (C) A palavra “contagiosas” (linha 22 ) pode ser substituída por **transmissíveis**, sem alterar os sentidos do texto.
- (D) A palavra “proliferação” (linha 17 ) está empregada no texto com o sentido de “contaminação”.

**QUESTÃO 5**

**Considerando o contexto e os sentidos do texto abaixo, assinale a opção que apresenta as palavras que preenchem corretamente as lacunas.**

Junim quebrou o \_\_\_\_\_ e ficou um tempão de tipóia. Um dia, ele perguntou ao médico:  
 – Doutor, o senhor acha que depois que eu tirar o \_\_\_\_\_ eu vou conseguir tocar piano?  
 – Claro, meu filho – respondeu o médico.  
 – Que bom – disse Junim. – Antes eu não conseguia de \_\_\_\_\_ nenhum.

Ziraldo. **O livro do riso do Menino Maluquinho**  
 3.ª ed. São Paulo: Melhoramentos, 2000.

**A seqüência correta é:**

- (A) braço / gesso / jeito  
 (B) brasso / jesso / geito  
 (C) brasço / gesso / geito  
 (D) braço / jesso / jeito

**QUESTÃO 6**

Lúis estava precisando comprar um refrigerador, um fogão e um microondas. Há alguns meses pesquisou os preços e percebeu que o melhor negócio seria comprar os três eletrodomésticos juntos. Esses produtos custariam R\$4.720,00. Entretanto, quando chegou à loja, viu a seguinte placa na vitrine: “O preço baixou! IPI Reduzido!” Para a sua surpresa, o mesmo kit que ele queria comprar estava sendo ofertado por R\$4.012,00, em função da redução do IPI (imposto sobre produtos industrializados).

**Com base nessas informações, assinale a opção correta.**

- (A) O valor do desconto do IPI foi de 20%.  
 (B) O valor do desconto do IPI foi de 15%.  
 (C) O kit teve um desconto de R\$800,00.  
 (D) O kit teve um desconto de R\$750,00.

**RASCUNHO**

**QUESTÃO 7**

Dois irmãos, brincando com os amigos, criaram o seguinte problema: "Juntos, temos 86 anos. Ao subtrairmos 15 anos da minha idade e acrescentarmos os mesmos 15 anos à idade de meu irmão, as idades tornam-se iguais. Qual a idade de meu irmão, sabendo que ele é mais novo que eu?"

**Assinale a opção correta que apresenta a resposta à indagação de um dos irmãos.**

- (A) 18 anos
- (B) 28 anos
- (C) 48 anos
- (D) 68 anos

**QUESTÃO 8**

A crise econômica mundial, que afeta todos os países, deixou os investidores preocupados e em dúvida sobre qual a melhor estratégia para enfrentá-la. Para ajudá-los, uma revista especializada fez a seguinte pergunta a 140 investidores: "Como proteger o seu dinheiro nesta crise financeira?"

A tabela abaixo mostra o resultado da pesquisa.

70 aplicariam na poupança
42 aplicariam em ações
38 aplicariam em dólares
34 aplicariam na poupança e dólares
17 aplicariam em dólares e ações
24 aplicariam em ações e poupança
15 aplicariam na poupança, ações e dólares

**Com base nos dados acima, assinale a opção que apresenta a quantidade de investidores que NÃO escolheram nenhuma das respostas expostas na tabela.**

- (A) 25
- (B) 27
- (C) 42
- (D) 50

**QUESTÃO 9**

A cidade de Águas Claras, no Distrito Federal, começou a ser construída na década de 1990 e passou a ser uma região administrativa a partir de 2003, por uma Lei Distrital. Dos 750 prédios programados para construção, 240 já foram entregues.

**Considerando que uma construtora demorou 320 dias para concluir a obra de um prédio, utilizando 95 operários no trabalho, assinale a opção que apresenta a quantidade de operários que seria necessária para realizar essa obra em 20 dias. Considere que todas as etapas da construção são homogêneas e proporcionais.**

- (A) 1.100
- (B) 1.250
- (C) 1.300
- (D) 1.520

**QUESTÃO 10**

Ao receber seu apartamento, Maria ficou angustiada, pois percebeu que o piso utilizado no revestimento da cozinha não era de boa qualidade. Resolveu trocar o piso. Sabe-se que a cozinha do apartamento de Maria tem 5m de comprimento por 4m de largura.

**Assinale a opção que apresenta a quantidade de lajotas quadradas, medindo 40cm de lado, que será utilizada nesse novo piso.**

- (A) 125 lajotas
- (B) 150 lajotas
- (C) 185 lajotas
- (D) 320 lajotas

**RASCUNHO**

## CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

### QUESTÃO 11

Quanto aos aspectos de higienização, julgue os itens abaixo como Verdadeiros (V) ou Falsos (F) e, em seguida, assinale a opção correta.

- I – Os micróbios que causam doenças podem se multiplicar rapidamente em locais quentes e úmidos.
- II – Ambientes com temperaturas em torno de 37°C (também conhecida como temperatura de proteção) inibem a contaminação dos alimentos por micróbios.
- III – Desinfetantes, detergentes e produtos de limpeza contêm substâncias que podem contaminar os alimentos. Dessa forma, devem ser armazenados longe dos alimentos.
- IV – Tábuas de cortes utilizadas no pré-preparo de alimentos, quando não são mantidas em bom estado de conservação e apresentam rachaduras ou trincas, podem favorecer o crescimento de micróbios.

A seqüência correta é:

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

### QUESTÃO 12

O manipulador de alimentos é a pessoa que trabalha diretamente com os alimentos durante o seu pré-preparo, preparo ou ainda na sua distribuição. Para o exercício correto da função, algumas normas e procedimentos são necessários. Acerca desse tema, julgue os itens abaixo e, em seguida, assinale a opção correta.

- I – Os manipuladores devem ter asseio pessoal e utilizar uniformes conservados e limpos. Os uniformes devem ser usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento.
- II – Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e depois de manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.
- III – Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.
- IV – Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes ou toucas ou outro acessório apropriado para esse fim. Não é permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, não deve usar objetos de adorno pessoal, tais como brincos, pulseiras, relógios e anéis.

A quantidade de itens certos é igual a

- (A) 1.
- (B) 2.
- (C) 3.
- (D) 4.

### QUESTÃO 13

As Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) são aquelas provocadas pelo consumo de alimentos contaminados por parasitas, substâncias tóxicas ou micróbios prejudiciais à saúde. São os sintomas mais comuns causados pelas DTAs:

- (A) febre, tosse e inflamação na garganta.
- (B) dores abdominais, dor de cabeça e feridas na pele.
- (C) vômito, diarreia e dores abdominais.
- (D) vômito, cãibra e feridas na pele.

### QUESTÃO 14

Em um hospital, após o término da distribuição do almoço, o cozinheiro chefe identificou que sobraram cerca de 20kg de frango na cuba de distribuição. Foi decidido que as sobras do frango seriam utilizadas para o jantar.

Assinale a opção que apresenta o local mais adequado para armazenar as sobras do frango.

- (A) Na câmara de carnes, junto às carnes cruas, uma vez que a temperatura recomendada para armazenar carne cruas e frango cozido é a mesma.
- (B) Na câmara de laticínios, pois a temperatura recomendada para armazenar os dois tipos de alimentos é a mesma.
- (C) Na câmara de hortifrutigranjeiros, pois a temperatura recomendada para armazenar os dois tipos de alimentos é a mesma.
- (D) Em geladeira, com temperatura controlada, e sem outros alimentos crus, laticínios e hortifrutigranjeiros.

### QUESTÃO 15

Entre outros fatores, a multiplicação de micróbios nos alimentos depende

- (A) das condições de armazenamento, do custo e da safra dos alimentos.
- (B) dos nutrientes presentes nos alimentos, das condições de armazenamento e da safra dos alimentos.
- (C) da umidade do alimento, das condições de armazenamento, da temperatura e do custo do alimento.
- (D) dos nutrientes presentes nos alimentos, da umidade do alimento, das condições de armazenamento e da temperatura.

### QUESTÃO 16

Assinale a opção em que todos os alimentos são perecíveis.

- (A) arroz, biscoito e farinha
- (B) presunto, arroz cru e ovos
- (C) carne, leite pasteurizado e presunto
- (D) leite pasteurizado, iogurtes e biscoitos

### QUESTÃO 17

É correto afirmar que alimentos contaminados por micróbios

- (A) sempre mudam de cor.
- (B) sempre mudam o sabor e o cheiro.
- (C) sempre mudam o sabor, o cheiro e a cor. Por isso, facilmente percebemos que ele está contaminado.
- (D) podem, em determinadas situações, manter suas características de cheiro e sabor sem alteração.

**QUESTÃO 18**

Assinale a opção que apresenta o procedimento mais adequado para higienizar vegetais folhosos.

- (A) Retirar partes danificadas, lavar em água corrente e deixar de molho para retirar todos os ovos de parasitas.
- (B) Retirar partes danificadas, lavar rapidamente em água corrente, colocar de molho por 2 horas em água clorada (utilizando produto e diluição recomendados para este fim).
- (C) Retirar partes danificadas, colocar de molho em água potável e trocar a água duas vezes. Em seguida, colocar de molho por 5 minutos em água clorada (utilizando produto e diluição recomendados para este fim).
- (D) Retirar partes danificadas, lavar folha a folha em água corrente, colocar de molho por 10 a 15 minutos em água clorada (utilizando produto e diluição recomendados para este fim), enxaguar em água potável e manter sob refrigeração até a hora do preparo ou de servir.

**QUESTÃO 19**

Em relação ao lixo gerado por resíduos alimentares, julgue os itens abaixo e, em seguida, assinale a opção correta.

- I – A cozinha deve ter lixeiras de fácil limpeza, sem tampa, para facilitar o depósito dos resíduos alimentares e impedir que o manipulador contamine suas mãos ao encostar na lixeira.
- II – A cozinha deve ter lixeiras de fácil limpeza, com tampa e pedal.
- III – O lixo deve ser retirado em sacos bem fechados.
- IV – Deve-se lavar sempre as mãos após manusear o lixo.

Estão certos apenas os itens

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

**QUESTÃO 20**

No que se refere às noções de culinária básica e de higienização, julgue os itens abaixo como Verdadeiros (V) ou Falsos (F) e, em seguida, assinale a opção correta.

- I – Alimentos com embalagens amassadas podem ser utilizados desde que elas não estejam furadas ou enferrujadas.
- II – É necessário limpar qualquer embalagem antes de abri-la.
- III – Evitar o contato entre alimentos crus e cozidos é uma forma de evitar contaminação cruzada.
- IV – Manipuladores de alimentos que estejam com diarreia, dor de garganta ou gripe apresentam grande número de microorganismos patogênicos. Entretanto, os microorganismos que causam esses sintomas não contaminam os alimentos.

A seqüência correta é:

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

**QUESTÃO 21**

Os serviços de alimentação devem se adequar às normas apresentadas pela ANVISA, por meio da Resolução RDC n.º 216/2004, que prescreve as boas práticas para serviços de alimentação. Assinale a opção correta quanto ao objetivo principal dessa Resolução.

- (A) Ensinar novas técnicas culinárias.
- (B) Evitar desperdício de alimentos e aumentar o lucro.
- (C) Aumentar a produtividade dos funcionários e reduzir horas-extras.
- (D) Evitar doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.

**QUESTÃO 22**

Considerando que os alimentos preparados podem ser armazenados sob refrigeração ou congelamento e que, para o seu correto armazenamento, devem ser colocadas etiquetas com informações consideradas essenciais, é correto afirmar que essas etiquetas devem conter, necessariamente:

- (A) nome do manipulador, data de preparo e local de fabricação.
- (B) nome do manipulador, nome do fornecedor e data de fabricação.
- (C) nome do produto, data de preparo e prazo de validade.
- (D) nome do produto, nome do fornecedor e custo final da preparação.

**QUESTÃO 23**

Assinale a opção que corresponde ao equipamento de proteção individual (EPI) considerado obrigatório para o manipulador de alimentos envolvido no pré-preparo da carne.

- (A) luva de silicone
- (B) luva de malha de aço
- (C) luva 50% algodão e 50% silicone
- (D) luva 50% algodão e 50% látex

**QUESTÃO 24**

Uma criança de 1 ano de idade foi internada com diagnóstico de pneumonia. A mãe informa que ela não está aceitando a alimentação. Como a paciente não aceitou o almoço naquele dia, às 13h, a mãe pediu para o copeiro esquentar a mamadeira que havia sido entregue às 8h da manhã. Sabe-se que, até aquele momento, a mamadeira (feita com leite de vaca e cereais) estava na cabeceira da cama da criança.

Com base no caso descrito, assinale a opção que apresenta a conduta mais adequada do copeiro.

- (A) Esquentar rapidamente a mamadeira, respeitando a solicitação da mãe.
- (B) Desprezar a mamadeira e comunicar a ocorrência ao nutricionista responsável.
- (C) Para evitar o desperdício, esquentar a mamadeira até atingir a fervura e oferecer logo em seguida.
- (D) Orientar a mãe a observar o cheiro e a cor da mamadeira. Caso não estejam alterados, a mamadeira poderá ser oferecida para a criança.

**QUESTÃO 25**

**Óleos e gorduras utilizados por muito tempo produzem substâncias tóxicas prejudiciais à saúde. Os sinais mais freqüentes de alterações das gorduras são:**

- I - formação de espuma e fumaça.
- II - mudança na cor e no cheiro.
- III - mudança no sabor.

**Estão certos os itens**

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

