



Universidade Federal do Rio de Janeiro - Concurso Público – 2014
C-307 – Técnico em Restauração – Conservador e Restaurador - Papel
Parte Prática – Folha de Avaliação

Impressão Digital
(Polegar Direito)

NOME DO CANDIDATO:

INSCRIÇÃO:

IDENT. (Órgão/Estado):

Contexto 1: Você está recebendo um documento que está danificado e que foi especialmente confeccionado para esta avaliação.

QUESTÃO 1 – Realize a inspeção e o exame organoléptico e, em seguida, registre-os na ficha-diagnóstico que lhe foi entregue, registrando inclusive as propostas de tratamento, as técnicas e os materiais utilizados.

Itens da Avaliação: Entendimento dos objetivos/etapas e abordagem do problema	Pontuação Máxima	Pontuação Atribuída
a) Uso de linguagem técnica	5	
b) Abordagem do problema	5	
c) Proposição de resolução	5	
d) Considerações éticas referentes ao problema	5	
PONTUAÇÃO DA QUESTÃO 1 (Máximo 20 pontos)		

QUESTÃO 2 – Execute o reparo com os materiais e instrumentos disponibilizados.

Itens da Avaliação: Habilidades / Competências	Pontuação Máxima	Pontuação Atribuída
a) Exatidão e precisão das técnicas e sua adequação	5	
b) Qualidade Técnica e Estética	5	
c) Uso adequado de materiais / instrumentos	5	
d) Atenção quanto às questões de segurança e boa prática em trabalho	5	
PONTUAÇÃO DA QUESTÃO 2 (Máximo 20 pontos)		

QUESTÃO 3 – Registre na ficha-diagnóstico os procedimentos executados e encerre a atividade.

Itens da Avaliação: Produtividade, resultados e qualidade do trabalho alcançado	Pontuação Máxima	Pontuação Atribuída
a) Organização do trabalho	5	
b) Uso da linguagem técnica	5	
c) Aproveitamento do tempo	5	
b) Resultado final alcançado	5	
PONTUAÇÃO DA QUESTÃO 3 (Máximo 20 pontos)		

Contexto 2: Você está recebendo um documento textual, que foi especialmente confeccionado para esta avaliação, e que necessita da ação de higienização e acondicionamento.

QUESTÃO 4 - Realize a inspeção e o exame organoléptico e, em seguida, execute os tratamentos necessários com os materiais e instrumentos disponibilizados.

Itens da Avaliação: Habilidades / Competências	Pontuação Máxima	Pontuação Atribuída
a) Definição e execução da higienização e sua adequação	5	
b) Execução da embalagem e sua qualidade técnica e estética	5	
c) Exatidão e precisão das técnicas	5	
d) Uso adequado de materiais / instrumentos	5	
PONTUAÇÃO DA QUESTÃO 4 (Máximo 20 pontos)		

