

VESTIBULINHO ETEC – 1º SEM/19
ESPECIALIZAÇÃO
Exame: 16/12/2018 (domingo), às 13h30min

CADERNO DE QUESTÕES – Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição
Etec Getúlio Vargas e Etec de Itararé

Nome do(a) candidato(a): _____ Nº de inscrição: _____

Prezado(a) candidato(a):

Antes de iniciar a prova, leia atentamente as instruções a seguir e aguarde a ordem do Fiscal para iniciar o Exame.

1. Este caderno contém 30 (trinta) questões em forma de teste.
2. A prova terá duração de 4 (quatro) horas.
3. Após o início do Exame, você deverá permanecer no mínimo até as 15h30min dentro da sala do Exame, podendo, ao deixar este local, levar consigo este caderno de questões.
4. Você receberá do Fiscal a Folha de Respostas Definitiva. Verifique se está em ordem e com todos os dados impressos corretamente. Caso contrário, notifique o Fiscal, imediatamente.
5. Após certificar-se de que a Folha de Respostas Definitiva é sua, assine-a com caneta esferográfica de tinta preta ou azul no local em que há a indicação: "ASSINATURA DO(A) CANDIDATO(A)".
6. Após o recebimento da Folha de Respostas Definitiva, não a dobre e nem a amasse, manipulando-a o mínimo possível.
7. Cada questão contém 5 (cinco) alternativas (A, B, C, D, E) das quais somente uma atende às condições do enunciado.
8. Responda a todas as questões. Para cômputo da nota, serão considerados apenas os acertos.
9. Os espaços em branco contidos neste caderno de questões poderão ser utilizados para rascunho.
10. Estando as questões respondidas neste caderno, você deverá primeiramente passar as alternativas escolhidas para a Folha de Respostas Intermediária, que se encontra no final deste caderno de questões.
11. Posteriormente, você deverá transcrever todas as alternativas assinaladas na Folha de Respostas Intermediária para a Folha de Respostas Definitiva, utilizando caneta esferográfica de tinta preta ou azul.
12. Questões com mais de uma alternativa assinalada, rasurada ou em branco serão anuladas. Portanto, ao preencher a Folha de Respostas Definitiva, faça-o cuidadosamente. Evite erros, pois a Folha de Respostas não será substituída.
13. Preencha as quadrículas da Folha de Respostas Definitiva, com caneta esferográfica de tinta preta ou azul e com traço forte e cheio, conforme o exemplo a seguir:

A	B		D	E
---	---	--	---	---
14. Quando você terminar a prova, avise o Fiscal, pois ele recolherá a Folha de Respostas Definitiva, na sua carteira. Ao término da prova, você somente poderá retirar-se da sala do Exame após entregar a sua Folha de Respostas Definitiva, devidamente assinada, ao Fiscal.
15. Enquanto o candidato estiver realizando o Exame, é terminantemente proibido utilizar calculadora, computador, telefone celular (o qual deverá permanecer totalmente desligado, inclusive sem a possibilidade de emissão de alarmes sonoros ou não, nas dependências do prédio onde o Exame será realizado), radiocomunicador ou aparelho eletrônico similar, chapéu, boné, lenço, gorro, máscara, óculos escuros, corretivo líquido/fita ou quaisquer outros materiais (papéis) estranhos à prova.
16. Os três últimos candidatos em cada sala somente serão liberados após todos haverem concluído as provas ou a mesma for encerrada por esgotamento do prazo. Os três últimos candidatos em conjunto com o fiscal irão lacrar as provas da sala em envelope de segurança e assinarão o termo de encerramento de prova da sala. O desrespeito às normas que regem o presente Processo Seletivo Vestibulinho, bem como a desobediência às exigências registradas na Portaria e no Manual do Candidato, além de sanções legais cabíveis, implicam na desclassificação do candidato.
17. Será eliminado do Exame o candidato que:
 - não comparecer ao Exame na data determinada;
 - chegar após o horário determinado de fechamento dos portões, às 13h30;
 - realizar a prova sem apresentar um dos documentos de identidade originais exigidos ou não atender o previsto nos §§4º e 5º do artigo 14 da Portaria CEETEPS-GDS que regulamenta o Processo Seletivo Vestibulinho 1º Semestre 2019;
 - não apresentar um dos documentos de identidade originais exigidos ou não atender o previsto nos §§4º e 5º do artigo 14 da Portaria CEETEPS-GDS que regulamenta o Processo Seletivo Vestibulinho 1º Semestre 2019;
 - retirar-se da sala de provas sem autorização do Fiscal, com ou sem o caderno de questões e/ou a Folha de Respostas Definitiva;
 - utilizar ou tentar utilizar qualquer tipo de equipamento eletrônico, de comunicação e/ou de livros, notas, impressos e apontamentos durante a realização do exame;
 - retirar-se do prédio em definitivo antes de decorridas duas horas do início do exame, por qualquer motivo;
 - perturbar, de qualquer modo, a ordem no local de aplicação das provas, incorrendo em comportamento indevido durante a realização do exame;
 - retirar-se da sala de provas com a Folha de Respostas Definitiva;
 - utilizar ou tentar utilizar meio fraudulento em benefício próprio ou de terceiros, em qualquer etapa do exame;
 - não atender as orientações da equipe de aplicação durante a realização do exame;
 - realizar ou tentar realizar qualquer espécie de consulta ou comunicar-se e/ou tentar comunicar-se com outros candidatos durante o período das provas;
 - realizar a prova fora do local determinado pela Etec / Extensão de Etec;
 - zerar na prova teste.

BOA PROVA!

Gabarito Oficial

O gabarito oficial da prova será divulgado a partir das 14 horas do dia **18/12/2018**, no site **www.vestibulinhoetec.com.br**

Resultado

- Divulgação da lista de classificação geral a partir do dia **16/01/2019**

Questão 01 –

Relacionando as palavras abaixo e as responsabilidades inerentes de acordo com o tipo de serviço, a empresa terceirizada, assinale a alternativa que as lacunas são preenchidas de forma correta:

- A - COMODATO
- B - REFEIÇÕES TRANSPORTADAS
- C - REFEIÇÕES CONVÊNIO

I _____; Entrega a empresa as refeições já confeccionadas.

II _____; Alimentação no local conveniado.

III _____; Toda a responsabilidade do processo produtivo, desde a aquisição de gêneros até a distribuição.

- A) I-A, II-B, III-C
- B) I-B, II-A, III-C
- C) I-C, II-B, III-A
- D) I-C, II-A, III-B
- E) I-B, II-C, III-A

Questão 02 –

Complete as lacunas com a melhor opção de palavra (respectivamente) e assinale a alternativa correta.

I - _____. é a combinação de 300 ou milhares de monossacarídeos, necessitam de cocção e digestão para serem absorvidos. Comparados aos açúcares simples, tem uma assimilação mais demorada e são encontrados principalmente em cereais e seus derivados, leguminosas secas, tubérculos, etc.

II - _____ são açúcares complexos, geralmente moléculas grandes formadas por açúcar simples e necessitam de digestão para serem absorvidos.

III - _____ são açúcares duplos, resultante da união de duas moléculas de açúcares simples, embora necessitem de digestão, sua absorção também é muito rápida.

IV - _____ são açúcares simples, formados por apenas uma molécula, portanto não sofrem digestão, sendo absorvidos rapidamente.

V - _____ elas fazem parte da estrutura da parede celular das plantas (raízes, caules, sementes). Não fornecem energia, pois o organismo humano não possui enzimas para digeri-las totalmente.

- A) Dissacarídeos, monossacarídeos, fibras, amido e polissacarídeos
- B) Polissacarídeos, fibras, monossacarídeos, dissacarídeos, amido
- C) Fibras, amido, dissacarídeos, polissacarídeos e monossacarídeos
- D) Amido, polissacarídeos, dissacarídeos, monossacarídeos e fibras
- E) Monossacarídeos, amido, polissacarídeos, fibras e dissacarídeos

Questão 03 –

Assinale a alternativa que indica os fatores que interferem na qualidade do desempenho dos colaboradores de um Serviço de Alimentação.

- A) Qualificação e requisito pessoal, condição de trabalho, não valorização da mão de obra disponível, baixo salário, perspectivas de ascensão profissional.
- B) Qualificação e requisito pessoal, poder aquisitivo do funcionário, não valorização da mão de obra disponível, perspectivas de ascensão profissional.
- C) Estética, condição de trabalho, não valorização da mão de obra disponível, baixo salário, perspectivas de ascensão profissional.
- D) Qualificação e requisito pessoal, premiações por bom desempenho, baixo salário, perspectivas de ascensão profissional.
- E) Qualificação e requisito pessoal, condição de trabalho, não valorização da mão de obra disponível, baixo salário, higiene do local.

Questão 04 –

Os carboidratos são classificados de acordo com o tamanho das suas moléculas como simples ou complexos. Os alimentos: farinha de mandioca, milho, inhame, batata e pão, devem ser classificados de acordo com o tamanho das suas moléculas como exemplos de:

- A) Monossacarídeos
- B) Dissacarídeos
- C) Oligossacarídeos
- D) Frutose
- E) Polissacarídeos.

Questão 05 –

O Guia alimentar classifica os alimentos como: alimentos in natura, alimentos minimamente processados, alimentos processados e alimentos ultraprocessados. Assinale a alternativa correta:

- A) Os alimentos processados e ultraprocessados devem ser a base de uma alimentação saudável.
- B) Alimentos processados, são alimentos in natura que foram submetidos a processos. Não envolvem agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original.
- C) Alimentos minimamente processados, são alimentos in natura que passam por processos de adição de substâncias para torná-los saborosos e duráveis.
- D) Alimentos ultraprocessados, são nutricionalmente balanceados e são formulações industriais feitos inteiramente de vitaminas e minerais.
- E) Alimentos in natura são obtidos diretamente de plantas ou de animais e não sofrem qualquer alteração após deixar a natureza.

Questão 06 –

De acordo com a CVS 5/2013, em relação ao pré-preparo de alimentos, analise as afirmativas:

- I. Produtos em embalagens originais e limpas, de madeira ou de papelão, podem adentrar na área de pré-preparo, e produtos em embalagens impermeáveis originais devem ser lavados antes de serem abertos, sempre que possível.
- II. Na área de pré-preparo, é permitido o contato entre os alimentos crus, semipreparados e prontos para consumo.
- III. Para dessalgar carnes e pescados deve – se utilizar água potável sob temperatura ambiente, ou em água sob fervura.

Estão CORRETAS apenas as afirmativas:

- A) Somente III
- B) I e III
- C) II e III
- D) Somente a I
- E) I e II

Questão 07 –

Qual dos itens abaixo é a definição correta de acordo com a RDC 216/2004, da Anvisa:

- A) Desinfecção: operação de remoção, por método físico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- B) Higienização: operação que compreende apenas uma etapa, a desinfecção.
- C) Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.
- D) Higienização: operação que compreende duas etapas, a esterilização e a desinfecção
- E) Desinfecção: operação de aumento, por agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

Questão 08 –

Alimentos com Proteínas de alto valor biológico, contém todos os aminoácidos que são essenciais. São classificados como aminoácidos essenciais:

- A) fenilalanina, arginina, valina, leucina, isoleucina, metionina, treonina, lisina
- B) fenilalanina, triptofano, valina, leucina, isoleucina, metionina, treonina, lisina
- C) fenilalanina, triptofano, tirosina, leucina, isoleucina, metionina, lisina, glutamina
- D) alanina, triptofano, valina, leucina, isoleucina, metionina, treonina, serina
- E) alanina, triptofano, valina, leucina, isoleucina, metionina, treonina, glutamina

Questão 09 –

Os pigmentos nas hortaliças e frutas são divididos em 3 grupos: clorofila, carotenóides e flavonóides. Dentre as afirmativas, assinale a CORRETA:

- A) A clorofila constitui a classe de pigmentos mais largamente distribuída na natureza, proporcionando uma coloração branca às hortaliças.
- B) Os carotenóides são o grupo que compreende o licopeno (vermelho) e caroteno (amarelo alaranjado).
- C) Os taninos dão uma coloração vermelho-arroxeadado às hortaliças.
- D) As antocianinas alteram a cor dos pigmentos presentes ou podem sofrer mudanças que ocasionam o escurecimento de certos alimentos quando cortados.
- E) As antoxantinas proporcionam uma coloração verde às hortaliças.

Questão 10 –

Sobre o planejamento físico funcional das Unidades de Alimentação e Nutrição pode-se afirmar que:

- I. Na área destinada ao recebimento, é permitido o uso de balanças do tipo analíticas para inspeção e pesagens.
- II. A área de recepção deve ser localizada em um local de fácil acesso para transporte de mercadorias e ser provida de rampa para facilitar o trabalho.
- III. A área de armazenagem refrigerada, deve ser no mesmo nível de piso da área externa, com ralos e termômetro tipo mostrador.

Esta (ao) correta(s) a(s) afirmativa(s):

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

Questão 11 –

Os lipídeos compreendem substâncias orgânicas insolúveis em água e solúveis em solventes orgânicos. Esse nutriente um componente importante de todas as células.

São macronutrientes que desempenham funções energéticas, estruturais e hormonais no organismo.

De acordo com a OMS (2003), a recomendação de lipídeos, deve compor quais percentuais mínimo e máximo dentro do Valor energético total (VET)?

- A) 25 a 30% do VET
- B) 15 a 30% do VET
- C) 10 a 15% do VET
- D) 55 a 75% do VET
- E) 55 a 65% do VET

Questão 12 –

O nosso organismo consegue produzir grande parte das substâncias de que necessita, a partir da transformação química dos nutrientes que ingerimos com a alimentação. Mas existem outras substâncias nutritivas que não são produzidas pelo nosso organismo, sendo necessário obtê-las prontas no alimento. Associe as funções, de forma geral, dos nutrientes no organismo (coluna da esquerda) aos respectivos nutrientes (coluna da direita).

Quais as funções, de forma geral, dos nutrientes no organismo? Relacione:

- | | | |
|-------------------------|-----|---|
| 1- Proteínas | () | Armazenamento energético e produção de energia |
| 2- Lipídeos | () | Transporte de oxigênio e construção dos tecidos |
| 3- Vitaminas e Minerais | () | Reguladora dos processos orgânicos no organismo |
| 4- Carboidratos | () | Proteção dos órgãos internos |

A sequência numérica correta, de cima para baixo, da coluna da direita, é:

- A) 4 - 3 - 2 - 1
- B) 2 - 3 - 1 - 4
- C) 1 - 2 - 3 - 4
- D) 4 - 1 - 3 - 2
- E) 3 - 2 - 1 - 4

Questão 13 –

Cocção é a aplicação do calor no alimento, emanado de uma fonte calorífica, buscando modificar sua estrutura, extrair seu sabor, amaciar, produzir mudanças químicas desejáveis e torná-lo mais digestível.

Esta fonte de calor deverá ser barata, passível de controlar sua intensidade (termostato) e que não produza resíduos indesejáveis.

São exemplos de calor úmido:

- I. Banho maria
- II. vapor sob pressão.
- III. aquecimento ao ar livre
- IV. água em ebulição

Assinale a alternativa CORRETA:

- A) I. Apenas
- B) I e II.
- C) II e IV.
- D) III e IV.
- E) I e III.

Questão 14 –

O PAT (LEI 6321/76) – Programa de Alimentação do Trabalhador, é um benefício para o trabalhador, é um programa facultativo e qualquer empresa por participar. O benefício pode ser concedido de várias formas, porém, é vedado a entrega de dinheiro.

Analise as afirmativas, e assinale quais opções fazem parte dos benefícios concedidos pelo PAT:

- I. Vale alimentação
- II. Vale – Refeição.
- III. a própria empresa pode preparar, servir o alimento dentro do estabelecimento.
- IV. A empresa pode contratar outra empresa "terceirizada" para preparar e servir os alimentos dentro do estabelecimento.

Estão CORRETAS apenas as afirmativas:

- A) I e II
- B) Somente I
- C) Somente II
- D) II e III
- E) Todas as alternativas.

Questão 15 –

Ao aderir ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), as empresas devem assegurar aos colaboradores uma alimentação equilibrada, que deve incluir uma porção de frutas e uma porção de legumes ou de verduras nas refeições principais, e uma porção de frutas nas refeições menores. O PAT tem por objetivo melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores, com repercussões positivas na qualidade de vida, na redução de acidentes de trabalho e no aumento da produtividade.

De acordo com os parâmetros do PAT, as refeições principais (almoço, jantar e ceia) deverão conter quais quantidades de calorias?

- A) De 600 a 800 calorias, admitindo - se um acréscimo de 20% (300 calorias) em relação ao valor energético total (VET) de 2000 calorias.
- B) De 300 a 400 calorias, admitindo - se um acréscimo de 20% (300 calorias) em relação ao valor energético total (VET) de 2000 calorias.
- C) De 500 a 800 calorias, admitindo - se um acréscimo de 20% (400 calorias) em relação ao valor energético total (VET) de 2000 calorias.
- D) De 200 a 600 calorias, admitindo - se um acréscimo de 20% (300 calorias) em relação ao valor energético total (VET) de 2000 calorias.
- E) De 600 a 800 calorias, admitindo - se um acréscimo de 20% (400 calorias) em relação ao valor energético total (VET) de 2000 calorias.

Questão 16 –

O cardápio é um instrumento gerencial que inicia o processo de produção de refeições. E que permite estimar antecipadamente toda a estrutura necessária para o serviço de alimentação.

A partir do cardápio podem ser dimensionados:

- A) Controle de custos; padronização de receitas; avarias em equipamentos.
- B) Recursos humanos e materiais; participação de lucros da empresa; política de abastecimento; padronização de receitas.
- C) Recursos humanos e materiais; controle de custos e planejamento de compras; política de abastecimento; padronização de receitas; organização de processo produtivo.
- D) Recursos humanos e materiais; periodicidade do controle de pragas e vetores; organização de processo produtivo.
- E) Controle de custos e planejamento de compras; política de abastecimento; não padronização de receitas; organização de processo produtivo.

Questão 17 –

Para determinar as quantidades corretas, tanto para comprar, quanto para avaliar o custo e também o espaço necessário no estoque, estabeleceu-se um índice chamado Índice de Parte Comestível (IPC). Esse fator é uma constante para uma determinada qualidade de alimento, e decorre da relação entre peso bruto e peso líquido. São fatores que interferem no IPC:

- I. treinamento da mão de obra
- II. variedade e tipo do alimento
- III. estação do ano.
- IV. operações de cocção

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

Questão 18 –

Sendo a maciez da carne um dos fatores de maior importância comercial, vários são os métodos utilizados para se obter essa característica. O amaciamento enzimático da carne é um resultado da degradação parcial dos componentes da carne, ou seja, o amaciamento ocorre devido modificações na estrutura da carne.

Em relação às carnes e preparo para consumo, assinale a afirmativa CORRETA:

- A) Para amaciar a carne, podemos utilizar amaciantes naturais como a bromelina, encontrada no abacaxi, que penetra até 10 cm, utilizada em peças de carne.
- B) A carne preparada em calor seco perde algumas substâncias extrativas que lhe dão sabor e requer mais temperos do que a carne preparada em calor úmido.
- C) Os amaciantes comerciais podem ser utilizados associados ao sal e demais temperos, na proporção de 10% do peso da carne.
- D) Temperaturas entre 65°C a 70°C são indicadoras de que a carne está malpassada.
- E) Durante a cocção das carnes ocorre encolhimento das fibras musculares e conseqüentemente a perda de sucos, sendo que a perda será maior quanto maior a temperatura empregada durante a cocção.

Questão 19 –

Cereais são as sementes ou grãos comestíveis de diversas gramíneas, sendo que dentre os principais encontramos: arroz, trigo, milho, centeio, cevada e aveia. Também são utilizados, porém em menor proporção, o sorgo, o painço e o trigo-sarraceno ou trigo-mourisco.

Com relação a ESTRUTURA, é correto afirmar que a película que reveste o grão, e onde encontramos a maior concentração de minerais e vitaminas do complexo B, é composto pelo:

- A) Pericarpo externo e pericarpo interno.
- B) Endosperma
- C) Embrião
- D) Germe
- E) amido

Questão 20 –

Considera-se surto de doença de transmissão alimentar (DTA) um incidente no qual 2 ou mais pessoas apresentam doença similar resultante da ingestão de líquidos ou alimento comum contaminado ou de alimentos de mesma procedência ou preparação/fabricação e também devido a um aumento não explicável e não esperado de doença similar em que a fonte provável é o alimento. Os surtos de doenças veiculadas por alimentos têm como principal quadro a doença diarreica aguda.

Assinale a afirmativa CORRETA sobre suas características e o agente etiológico:

- A) Bactérias: são produzidas pelas S.aureus, Clostridium spp, B.cereus , E.coli, Vibrio spp, e agentes químicos, como metais pesados, agrotóxicos e outros.
- B) Toxinas: quando ingeridas através de água ou alimento contaminados, pode se multiplicar e causar doenças como Entamoeba histolytica, Giardia lamblia, Cryptosporidium parvum, etc.
- C) Vírus: como vírus da Hepatite A, Rotavírus e Norovírus, E. coli, Salmonella spp.
- D) Parasitos: os parasitas se reproduzem em células hospedeiras e não se multiplicam no alimento, mas pode se desenvolver em forma de cisto, que são inertes e são resistentes no meio ambiente.
- E) Cisto: microrganismos geralmente encontrados no meio ambiente, freqüentemente em forma de esporos ou em vários reservatórios animais.

Questão 21 –

De acordo com a CVS 5/2013, em relação a higiene e segurança dos funcionários:

- I. Asseio e estética dos manipuladores de alimentos: banho diário; barba e bigode raspados diariamente; unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base; maquiagem leve.
- II. É permitida a utilização de adornos pessoais, por exemplo: alianças.
- III. Uniformes: bem conservados e limpos, com troca diária e utilização somente nas dependências internas da empresa; cabelos presos e totalmente protegidos; sapatos fechados, antiderrapantes, em boas condições de higiene e conservação; botas de borracha, para a limpeza e higienização do estabelecimento ou quando necessário.

Estão CORRETAS apenas as afirmativas:

- A) Somente III
- B) I e III
- C) Somente a I
- D) I e II
- E) II e III

Questão 22–

Para atender a legislação em vigor, as áreas e setores de uma unidade de produção de refeições possuem finalidades e instalações específicas.

Analise as afirmativas:

- I. A área de lixo deve ser em um local que facilite a remoção, e seja revestido de material não lavável, não é permitido o uso de esguicho de pressão com água quente ou fria, o local não deve ser refrigerado.
- II. Área de Pré-preparo e preparação é onde ocorre higienização, fracionamento e preparo prévio de alimentos que serão preparados ou preparo de alimentos que não sofrerão processo de cocção.
- III. Área de Pré-preparo e preparação é específica para cada tipo de serviço, não segue regra básica, pode ser independente da área de recepção.
- IV. Área de Pré-preparo de carnes, aves e peixes deve ser equipada com mesa inoxidável com cubas e pontos de água, serra fita e gancheira.

Estão CORRETAS apenas as afirmativas:

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

Questão 23 –

Em Unidades de alimentação e nutrição é imprescindível que a matéria-prima utilizada seja de boa qualidade e que os funcionários contratados saibam inspecionar cada tipo de alimento recebido. Isso evitará tanto a contaminação por microrganismos como o desperdício por falta de controle. Sendo assim é importante que se faça a escolha de bons fornecedores e treinamento dos funcionários responsáveis pelo recebimento, afim de evitar que sejam utilizadas matérias primas contaminadas que causem Doenças transmitidas por alimentos (DTAs). A salmonelose é uma intoxicação alimentar causada por uma bactéria chamada Salmonella, presente nas fezes humanas e de animais.

Quais são as principais fontes de contaminação por esta bactéria?

- A) Verduras, ovos, frutas, leite não pasteurizado, carnes e água contaminada
- B) Aves e ovos apenas.
- C) Mel, pescados e água contaminada.
- D) Água contaminada.
- E) Cereais, conservas vegetais caseiras e água contaminada.

Questão 24 –

A amamentação é uma prática natural, capaz de trazer inúmeros benefícios para o bebê, como também para a mãe e a família. Qual das alternativas não corresponde aos benefícios do aleitamento materno para o bebê?

- A) Redução da morbidade e mortalidade infantil;
- B) O leite materno é de fácil digestão e absorção, além de ser nutricionalmente adequado ao bebê;
- C) Favorece o desenvolvimento afetivo e cognitivo da criança
- D) Apresenta baixo custo, é prático e com baixo risco de contaminação;
- E) Estimula a musculatura facial proporcionando a fala precoce;

Questão 25 –

Para pacientes com alterações nutricionais, podem ser necessárias dietas especiais, estas dietas são aquelas que tem sua constituição alterada em relação a dieta normal/geral. Pacientes com problemas renais algumas vezes requerem restrição ou redução em alimentos proteicos, esta dieta é denominada:

- A) hipocalórica
- B) hipoproteica
- C) hipossódica
- D) hiperproteica
- E) hipercalórica

Questão 26 –

O complexo de vitaminas B são vitaminas hidrossolúveis e que estão diretamente ligadas ao bom funcionamento do metabolismo celular. Elas desempenham papéis principalmente como coenzimas, permitindo que a célula sintetize substratos importantes para sua manutenção, como ácidos graxos, aminoácidos, lipídios, fosfolipídios e até mesmo hormônios e neurotransmissores.

As principais fontes de vitamina B são proteínas de origem animal, como as encontradas em, aves, ovos, laticínios, peixes e carne, mas também podem ser encontradas em alimentos de origem vegetal.

Assinale a alternativa que contém exemplos de fontes alimentares de origem vegetal das vitaminas do complexo B:

- A) Beterraba, mel e laranja.
- B) Folhas verdes, feijões e ervilhas.
- C) Banana e ervilhas.
- D) Milho, damasco e uva passa.
- E) Arroz, lentilha e feijão.

Questão 27 –

Quando os alimentos passam por um processo de cocção como cozimentos, grelhados, fritos ou assados podem ganhar ou perder peso durante este processo. Para ajudar a calcular o volume da produção e também compor o preço de custo do prato é fundamental conhecer o fator de correção e também o índice de conversão dos alimentos.

O Índice de Conversão ou Fator de Cocção (IC) é utilizado para obtenção do Índice de rendimento ou perdas do alimento ao final da cocção.

Para calcular o IC é necessário conhecer:

- A) Peso cozido e peso cru do alimento.
- B) Peso bruto e peso líquido do alimento.
- C) Peso líquido e peso cru do alimento.
- D) Peso bruto e peso cozido do alimento.
- E) Peso líquido e peso bruto do alimento.

Questão 28 –

A adesão pela empresa ao PAT – Programa de Alimentação do Trabalhador proporciona muitos benefícios a empresa.

Assinale as alternativas corretas sobre os benefícios a EMPRESA:

- A) Incentivo fiscal, aumento da produtividade, isenção de encargos sociais sobre o valor da alimentação fornecida.
- B) Melhoria de suas condições nutricionais e de qualidade de vida.
- C) Aumento da sua capacidade física.
- D) Redução de despesas e investimentos.
- E) Crescimento da atividade econômica.

Questão 29 –

O binômio tempo/temperatura é um fator muito pesquisado mundialmente para controlar, eliminar ou diminuir o número de microrganismos durante o processamento, a manipulação e a distribuição de alimento para consumo.

Os pratos prontos e os alimentos perecíveis expostos para o consumo ou em espera para a distribuição devem permanecer protegidos de contaminações e sob controle de temperatura e tempo, segundo os seguintes critérios e parâmetros:

- A) Alimentos quentes em temperaturas abaixo de 60°C, por no máximo por 4 horas; alimentos frios a até 5°C por no máximo 2 horas, exceto preparações com pescados e carnes cruas.
- B) Alimentos quentes em temperaturas acima de 65°C, por no máximo por 6 horas; alimentos frios a até 10°C por no máximo 6 horas, exceto preparações com pescados e carnes cruas.
- C) Alimentos quentes em temperaturas acima de 65°C, por no máximo por 4 horas; alimentos frios a até 2°C por no máximo 2 horas, exceto preparações com pescados e carnes cruas.
- D) Alimentos quentes em temperaturas superiores a 60°C, por no máximo por 6 horas; alimentos frios em até 10°C por no máximo 4 horas, exceto preparações com pescados e carnes cruas.
- E) Alimentos quentes em temperaturas acima de 70°C, por no máximo por 6 horas; alimentos frios a até 21°C por no máximo 4 horas, exceto preparações com pescados e carnes cruas.

Questão 30 –

As hortaliças devem ser cozidas inteiras ou em pedaços grandes, por quanto menor os pedaços, teremos mais superfícies de contato com a água e maior serão as perdas de nutrientes.

Quais fatores interferem nas perdas de nutrientes durante a cocção das hortaliças, assinale a alternativa CORRETA:

- I. Volume d'água de cocção, composição química do meio de cocção e temperatura e tempo de cocção.
 - II. Volume d'água de higienização, composição química do meio de cocção e tempo de cocção.
 - III. Volume d'água de descarte, composição química do meio de armazenamento e temperatura de cocção.
- A) I apenas.
 - B) I e II.
 - C) Todas as alternativas.
 - D) III apenas.
 - E) II e III.

VESTIBULINHO ETEC – 1º SEM/19 – ESPECIALIZAÇÃO

GESTÃO DE UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
Etec Getúlio Vargas e Etec de Itararé

Exame: 16/12/2018 (domingo), às 13h30min

FOLHA DE RESPOSTAS INTERMEDIÁRIAS

Nome do(a) candidato(a): _____ Nº de inscrição: _____

Caro(a) candidato(a),

1. Responda a todas as questões contidas neste caderno e, depois, transcreva as alternativas assinaladas para esta Folha de Respostas Intermediária.
2. Preencha os campos desta Folha de Respostas Intermediária, conforme o modelo a seguir:

A	B	<input checked="" type="checkbox"/>	D	E
---	---	-------------------------------------	---	---

3. Não deixe questões em branco.
4. Marque com cuidado e assinale apenas uma resposta para cada questão.
5. Posteriormente, transcreva todas as alternativas assinaladas nesta Folha de Respostas Intermediária para a Folha de Respostas Definitiva, utilizando **caneta esferográfica de tinta preta ou azul**.

PROVA (30 RESPOSTAS)

RESPOSTAS de 01 a 15					
01	A	B	C	D	E
02	A	B	C	D	E
03	A	B	C	D	E
04	A	B	C	D	E
05	A	B	C	D	E
06	A	B	C	D	E
07	A	B	C	D	E
08	A	B	C	D	E
09	A	B	C	D	E
10	A	B	C	D	E
11	A	B	C	D	E
12	A	B	C	D	E
13	A	B	C	D	E
14	A	B	C	D	E
15	A	B	C	D	E

PCMS INFORMÁTICA FAT 30.PIC

RESPOSTAS de 16 a 30					
16	A	B	C	D	E
17	A	B	C	D	E
18	A	B	C	D	E
19	A	B	C	D	E
20	A	B	C	D	E
21	A	B	C	D	E
22	A	B	C	D	E
23	A	B	C	D	E
24	A	B	C	D	E
25	A	B	C	D	E
26	A	B	C	D	E
27	A	B	C	D	E
28	A	B	C	D	E
29	A	B	C	D	E
30	A	B	C	D	E

<p>NÃO AMASSE, NÃO DOBRE, NEM RASURE ESTA FOLHA.</p>

Portaria CEETEPS-GDS Nº 2327 de 18 de outubro de 2018.

DAS LISTAS DE CLASSIFICAÇÃO GERAL E DE CONVOCAÇÃO PARA MATRÍCULAS PARA O INGRESSO, PARA O ACESSO E PARA A ESPECIALIZAÇÃO TÉCNICA DE NÍVEL MÉDIO.

Artigo 25 - As listas de convocação seguirão o critério de classificação dos candidatos em ordem decrescente de notas finais, até o preenchimento de todas as vagas disponíveis, para cada curso e período oferecido na Etec/Extensão de Etec (Classe Descentralizada) em que o candidato pretende estudar.

§ 1º - As listas de convocação somente serão divulgadas na Etec/Extensão de Etec (Classe Descentralizada) em que o candidato pretende estudar, sendo de inteira responsabilidade do candidato ou de seu representante legal a verificação destas.

§ 2º - Não serão fornecidas informações a respeito das listas de convocação por telefone, carta ou e-mail.

§ 3º - A divulgação das "listas de convocação", bem como as matrículas dos candidatos classificados no Processo Seletivo-Vestibulinho, do 1º semestre de 2019, serão realizadas nas seguintes datas, desde que não seja feriado municipal na cidade onde a Etec está sediada. A continuidade será no próximo dia útil após o feriado:

1. Divulgação da 1ª lista de convocação e matrícula: 17 e 18/01/2019;
2. Divulgação da 2ª lista de convocação: 21/01/2019;
3. Matrícula dos classificados da 2ª lista: 22 e 23/01/2019.

§ 4º - Posteriormente, poderão ser afixadas outras listas na Etec/Extensão de Etec (Classe Descentralizada), além das previstas nos parágrafos anteriores deste Artigo. O candidato deverá acompanhar junto à Etec/Extensão de Etec (Classe Descentralizada) em que pretende estudar, os dias em que serão afixadas.

§ 5º - O candidato convocado em qualquer uma das listas que não efetuar sua matrícula na data marcada perderá o direito à vaga e seu nome não constará de quaisquer outras listas que porventura sejam divulgadas.

§ 6º - O candidato deverá verificar o horário para a matrícula junto à Etec/Extensão de Etec (Classe Descentralizada) em que pretende estudar, pois é responsabilidade desta estabelecer o devido horário.

DOS DOCUMENTOS PARA MATRÍCULA DA ESPECIALIZAÇÃO TÉCNICA DE NÍVEL MÉDIO

Artigo 29 - A matrícula dos candidatos convocados para o Curso de Especialização dependerá da apresentação dos seguintes documentos:

I- Requerimento de matrícula (fornecida pela Etec);

II- 2 (duas) fotos 3x4 recente e iguais;

III- Documento de identidade, fotocópia e apresentação do original, expedido pela Secretaria de Segurança Pública (RG), pelas Forças Armadas ou pela Polícia Militar ou Cédula de Identidade de Estrangeiro (RNE), dentro da validade; OU

IV- Carteira Nacional de Habilitação, dentro da validade ou com até 30 (trinta) dias do vencimento de sua validade conforme legislação em vigor, ou documento expedido por Ordem ou Conselho Profissional (exemplo: OAB, CREA, COREN, CRC e outros). No caso da apresentação de um destes documentos o aluno deverá apresentar posteriormente o RG (fotocópia e original), expedido pela Secretaria de Segurança Pública, em até 60 dias;

V- CPF, fotocópia e apresentação do original;

VI- Histórico Escolar com Certificado de Conclusão de Curso Técnico equivalente conforme lista disponível no site www.vestibulinhoetec.com.br, uma fotocópia simples com a apresentação do original ou Declaração de Conclusão do Curso Técnico equivalente, documento original, assinada por agente escolar da escola de origem.