

CADERNO DE QUESTÕES

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

Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição**ESPECIALIZAÇÃO**

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 na última página 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.
17. 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 a desclassificação do candidato.
18. Será desclassificado do Processo Seletivo-Vestibulinho, do 1º Semestre de 2020, o candidato que:
 - não comparecer ao Exame na data determinada;
 - chegar após o horário determinado de fechamento dos portões, às 13h30min;
 - 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 do 1º Semestre 2020;
 - não apresentar um dos documentos de identidade originais exigidos ou não atender o previsto nos §§4º e 5º do artigo 14 da Portaria Portaria CEETEPS GDS que regulamenta o Processo Seletivo-Vestibulinho do 1º Semestre 2020;
 - 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-se de 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.

Resultado**BOA PROVA!****Gabarito oficial**O gabarito oficial da prova será divulgado a partir das 14 horas do dia **17/12/2019**, no site **www.vestibulinhoetec.com.br**

- Divulgação da lista de classificação geral para os cursos técnicos com prova de aptidão a partir do dia **09/01/2020**.
- Divulgação da lista de classificação geral para os demais cursos a partir do dia **17/01/2020**.

Etec**Etec**

Questão 01

O conhecimento e o emprego de indicadores de modificação dos alimentos são essenciais para o planejamento de dietas e cardápios. Enumere a coluna 2 identificando o uso e a importância dos indicadores presentes na coluna 1 para a produção de refeições em Unidades de Alimentação e Nutrição.

COLUNA 1		COLUNA 2	
I.	Fator de Correção (FC) ou Indicador de Parte comestível (IPC)	1.	() Não necessita ser calculado para alimentos consumidos em sua forma natural, ou consumidos crus, como frutas, e folhas frescas em saladas.
II.	Índice de Reidratação (IR)	2.	() Estimativas incorretas deste indicador no processo de limpeza do alimento podem resultar em aquisição subestimadas ou superfaturadas deste ingrediente.
III.	Índice de cocção (IC)	3.	() Permite estimar o peso dos alimentos pela ação externa ou operações a que são submetidos, como calor misto, úmido ou seco.
		4.	() É diretamente proporcional ao tempo de utilização do alimento, ou seja, quanto mais íntegro o alimento, menor serão as perdas de partes impróprias para consumo.
		5.	() Normalmente é utilizado para cereais e leguminosas deixados de molho.

	1.	2.	3.	4.	5.
(A)	I	II	III	I	II
(B)	III	I	III	I	II
(C)	III	II	III	I	II
(D)	II	II	III	I	II
(E)	III	II	II	II	II

Questão 02

Um funcionário do setor de carnes do restaurante onde você trabalha faltou. Para substituí-lo você solicitou à funcionária responsável pelas saladas que assumisse seu posto. Com tarefas acumuladas, a funcionária transportou todo o lote de carnes que precisaria limpar naquele dia para sua área de saladas, para que não precisasse perder tempo. Assim, enquanto deixava a hortaliça de molho no processo de higienização, ia picando as carnes. Em seguida, rapidamente limpava a tábua com o auxílio de um papel e utilizava o utensílio para cortar as hortaliças higienizadas. Rapidamente todo o pré-preparo dos ingredientes ficou pronto. Que funcionária eficiente!

Com base nesta situação analise as afirmações abaixo e assinale a alternativa correta:

- (A) A funcionária do restaurante errou em sua conduta pois promoveu contaminação química ao transportar carnes de uma área para a outra do estabelecimento.
- (B) A funcionária do restaurante acertou ao transferir as carnes para sua área de trabalho, visto que minimizou o risco de acidentes e não promoveu contaminação.
- (C) A funcionária promoveu contaminação cruzada ao utilizar o mesmo utensílio não higienizado para cortar carne e hortaliças.
- (D) A funcionária do restaurante errou em sua conduta pois promoveu contaminação física ao transportar carnes de uma área para a outra do estabelecimento.
- (E) A funcionária acertou ao transportar a carne para a bancada de hortaliças pois otimizou tempo de trabalho, porém errou pois não lavou as mãos entre uma tarefa e outra, promovendo contaminação física.

Questão 03

As vitaminas são compostos orgânicos importantes para o crescimento e funcionamento da célula, sendo fundamentais, portanto, para o desenvolvimento do organismo. Sua deficiência provoca doenças graves, que são denominadas genericamente de avitaminose e hipovitaminoses. A deficiência de uma determinada vitamina apresenta relação direta com a alimentação com poucos nutrientes. Entretanto, é importante salientar que diarreia e náusea prolongadas, problemas de absorção e outras doenças também podem ocasionar a falta desses nutrientes. Os sintomas escorbuto, raquitismo e cegueira noturna.

Para solucionar essa situação, propuseram fornecer as seguintes vitaminas, respectivamente:

(A)	vitamina C	vitamina D	vitamina E
(B)	vitamina C	vitamina D	vitamina A
(C)	vitamina E	vitamina B	vitamina A
(D)	vitamina A	vitamina B	vitamina E
(E)	vitamina C	vitamina B	vitamina A

Questão 04

A cerca das DTAs, assinale a alternativa **INCORRETA**:

- (A) As intoxicações alimentares são provocadas pela ingestão de quantidades variáveis de toxinas, formadas em decorrência da intensa proliferação do microrganismo patogênico no alimento.
- (B) A toxinfecção alimentar é causada por microrganismo toxigênicos, o quadro clínico é provocado pela formação de toxinas liberadas quando o microrganismo multiplica-se, esporula ou sofre lise no interior do organismo.
- (C) A infecção alimentar é causada por microrganismos invasivos que, após a etapa de colonização, penetram e invadem os tecidos.
- (D) Exemplos de microrganismos que causam intoxicações alimentares são: *Clostridium botulinum*, *Staphylococcus aureus* e cepas específicas de *Bacillus cereus*.
- (E) A toxinfecção pode ser provocada pela *Shigella spp*, *Salmonella spp*, *Yersinia enterocolitica*, *Campylobacter jejuni*.

Questão 05

A ***Salmonella*** spp. é uma bactéria entérica responsável por graves intoxicações alimentares, sendo um dos principais agentes envolvidos em surtos registrados em vários países. A sua presença em alimentos é um relevante problema de saúde pública que não deve ser tolerado nos países desenvolvidos, e principalmente nos países em desenvolvimento, porque os sinais e sintomas podem ser mal diagnosticados, sobrecarregando ainda mais todo o sistema de saúde.

Com a preocupação com microrganismo *Salmonella spp*, qual a conduta deve ser tomada pelo estoquista ao receber ovos em uma UAN?

- (A) Retirar de embalagens de papelão, lavar os ovos um a um com água e sabão neutro e armazenar em recipiente próprio.
- (B) Retirar de embalagens de papelão, lavar os ovos um a um com água e sabão neutro e deixar de molho em água com solução clorada por 15 minutos a 200 ppm e armazenar em recipiente próprio.
- (C) Retirar de embalagens de papelão, lavar os ovos um a um apenas com água e higienizar com álcool 70 utilizando papel descartável e armazenar em recipiente próprio.
- (D) Retirar de embalagens de papelão e armazenar em congelador a -18 C.
- (E) Retirar de embalagens de papelão e armazenar em recipiente próprio.

Questão 06

Aflatoxicose é uma intoxicação resultante da ingestão da aflatoxina em alimentos contaminadas. As aflatoxinas são um grupo de compostos tóxicos. Os microrganismos produtores de aflatoxinas são classificados como:

- (A) Bactérias
- (B) Vírus
- (C) Protozoários
- (D) Fungos
- (E) Helmintos

Questão 07

As doenças transmitidas por alimentos podem ser causadas por toxinas. Todos os microrganismos abaixo são produtores de toxinas, EXCETO:

- (A) *Staphylococcus aureus*.
- (B) *Shigella* spp.
- (C) *Bacillus cereus*.
- (D) *Clostridium butulinum*.
- (E) *Aspergillus flavus*.

Questão 08

Para que os alimentos sejam conservados da melhor maneira e não estraguem, é preciso prestar atenção nas condições de temperatura, umidade, e no local de armazenamento, entre outros fatores, relacionados as características higiênico sanitárias.

Assinale a alternativa CORRETA:

- (A) A utilização de gêneros alimentícios é fundamental para a segurança das preparações produzidas para a segurança das preparações produzidas, podendo-se destacar cuidados da ordenha, no abate de animais e no cultivo de hortaliças. Assim, pode-se garantir a qualidade sanitária das refeições.
- (B) Alimentos prontos podem ser deixado sobre o fogão ou dentro do forno por muito tempo, pois, como foram cozidos ou assados, não há risco de contaminação.
- (C) Bactérias são sempre indesejáveis nos alimentos e relacionadas a graves toxinfecções alimentares.
- (D) Vírus são parasitas das células humanas ou de animais e podem ser transmitidos através dos alimentos contaminados, como vírus da hepatite A.
- (E) Alimentos perecíveis podem ser armazenados na temperatura ambiente.

Questão 09

Em relação às toxinfecções alimentares, não é considerada uma medida preventiva:

- (A) A falta de análise microbiológica da matéria-prima periodicamente.
- (B) Controle de temperatura dos alimentos e dos equipamentos de manutenção dos alimentos.
- (C) Controle da qualidade da água e de pragas em unidades de alimentação.
- (D) Controle da saúde periódico dos manipuladores de alimentos e a correta higiene de superfícies, equipamentos, pessoal e do ambiente.
- (E) Desenvolvimento de Procedimentos Operacionais Padronizados de Higienização de Ambiente e equipamentos.

Questão 10

Um alimento é uma matriz quimicamente complexa e, por isso, prever como e o quão rápido os microrganismos se desenvolverão é bastante difícil. A maioria dos alimentos contém nutrientes suficientes para sustentar o crescimento microbiano. Muitos fatores podem propiciar, prevenir ou limitar o crescimento de microrganismos em alimentos.

Dentre as associações abaixo, em relação aos parâmetros intrínsecos dos alimentos que afetam o crescimento microbiano, assinale a alternativa CORRETA.

- | | | |
|-----|---|---|
| (A) | pH | influência maior sobre crescimento de leveduras |
| (B) | Atividade de água baixa | aumento da fase lag |
| (C) | Potencial de oxidação/redução positivo | favorecimento dos anaeróbios |
| (D) | Nutrientes | mofos são mais sensíveis à variação do que as bactérias |
| (E) | Estrutura biológica | plantas crucíferas produzem lisozima, inibidor bacteriano |

Questão 11

O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis a multiplicação de micro-organismo. Um dos requisitos para o descongelamento seguro é:

- (A) Em câmara ou geladeira a 8 °C.
- (B) Em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5 °C.
- (C) Em água com temperatura inferior a 20 °C por 8 horas.
- (D) Em temperatura ambiente, mantendo a temperatura superficial em 8 °C.
- (E) Em água quente corrente em qualquer temperatura.

Questão 12

Cereais são as sementes ou grãos comestíveis de diversas gramíneas, sendo que dentre os principais encontramos: arroz, trigo, milho, centeio, cevada e aveia.

Aquele que passa apenas pela 1ª fase do beneficiamento, onde é retirado somente o pericarpo externo é classificado de:

- (A) Cereal parboilizado
- (B) Cereal polido
- (C) Cereal integral
- (D) Cereal refinado
- (E) Cereal fortificado

Questão 13

Os carboidratos são classificados de acordo com o tamanho das suas moléculas como simples ou complexos.

Os alimentos: biscoito salgado, mandioca, arroz e milho 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 14

Diabetes é uma doença crônica na qual o corpo não produz insulina ou não consegue empregar adequadamente a insulina que produz.

Qual dos carboidratos abaixo é classificado como açúcar do sangue, encontrado nos vasos sanguíneos e a elevação dos seus níveis está relacionado com o Diabetes Melitus?

- (A) Sacarose
- (B) Lactose
- (C) Glicogênio
- (D) Glicose
- (E) Maltose

Questão 15

Macronutrientes são os componentes da alimentação fundamentais para os organismos. Para os animais, os principais nutrientes são proteínas, lipídios e carboidratos.

Considerando as moléculas de formação, relacione:

COLUNA 1		COLUNA 2		
a.	Aminoácidos	I	()	Carboidratos
b.	Monossacarídeos	II	()	Gorduras
c.	Ácidos Graxos	III	()	Proteínas

	a.	b.	c.
(A)	I	II	III
(B)	II	I	III
(C)	III	I	II
(D)	II	III	I
(E)	I	III	II

Questão 16

Em um Serviço de Alimentação e Nutrição o planejamento consiste em um processo de tomada de decisões e possui características que o diferenciam das outras decisões que o administrador deve tomar. Uma gestão adequada permite o desenvolvimento de um trabalho de qualidade.

Os indicadores que avaliam o serviço de alimentação e nutrição devem ter as seguintes características:

- (A) Invariabilidade e exequibilidade
- (B) Praticidade e invariabilidade
- (C) Praticidade e especificidade
- (D) Especificidade e duplicidade
- (E) Inexequibilidade e constância

Questão 17

Quais dos átomos abaixo encontramos nas moléculas de Proteínas, Carboidratos e Gorduras:

	Proteínas	Carboidratos	Gorduras
(A)	Carbono	Hidrogênio	Nitrogênio
(B)	Carbono	Hidrogênio	Oxigênio
(C)	Cromo	Nitrogênio	Oxigênio
(D)	Cromo	Hidrogênio	Oxigênio
(E)	Carbono	Nitrogênio	Oxigênio

Questão 18

A elaboração dos cardápios constitui a etapa inicial para a previsão e compra de gêneros. Além do per capita, há necessidade de outro indicador essencial, para que seja efetuado o cálculo do peso bruto, que é denominado:

- (A) Custo previsto
- (B) Fator de correção (FC)
- (C) Estoque existente
- (D) Margem de segurança
- (E) Estoque existente

Questão 19

Estabelecer um plano de trabalho onde estão claramente definidos os objetivos e as metas a serem alcançados diz respeito à seguinte ação:

- (A) Controlar
- (B) Organizar
- (C) Comandar
- (D) Planejar
- (E) Executar

Questão 20

As proteínas de alto valor biológico, ou proteínas completas, são aquelas que contêm todos os aminoácidos essenciais em quantidades e proporções ideais para atender às necessidades orgânicas. Qual dos alimentos abaixo possui proteína de alto valor biológico:

- (A) Leite
- (B) Chuchu
- (C) Abobrinha
- (D) Maça
- (E) Feijão

Questão 21

O açúcar _____[Ⓘ] é considerado mais saudável que o açúcar _____[Ⓜ], pois este possui além de sacarose, maior teor de vitaminas e minerais. Assinale a sequência que complete as frases de forma correta:

	I	II
(A)	Refinado	Lactose
(B)	Refinado	Mascavo
(C)	Refinado	Refinado orgânico
(D)	Mascavo	Refinado
(E)	Mascavo	Sacarose

Questão 22

Você é o TND (Técnico em Nutrição e Dietética) da empresa FREE. Resolveu, em suas rotinas, fazer o treinamento de novos colaboradores sobre aproveitamento dos alimentos e diminuição dos resíduos.

Assinale a alternativa que melhor define o correto cuidado com os alimentos:

- (A) Retirar partes estragadas próximo à parte íntegra, descascar bem rente à casca e aproveitar o máximo de cada unidade.
- (B) Retirar as folhas estragadas e murchas independente da parte afetada e descascar o suficiente para o bom aproveitamento de cada unidade.
- (C) O aproveitamento em cada alimento é específico e o colaborador deverá ter bom senso de limpar as partes estragadas ou cascas conforme sua percepção.
- (D) Lavar bem e depois retirar as partes não aproveitáveis com critério do próprio colaborador.
- (E) Retirar partes estragada e não descascar para evitar perda de fibras nos alimentos.

Questão 23

A nutrição é a ciência que estuda a composição dos alimentos e as necessidades nutricionais do indivíduo, em diferentes estados de saúde e doenças. Esta constitui um conjunto de fenômenos físicos, químicos, físico-químicos e fisiológicos que se passam no interior do organismo e mediante os quais este recebe e utiliza os materiais fornecidos pelos alimentos – nutrientes, que lhe são necessários para a formação e manutenção da sua matéria viva – nosso organismo.

Podemos definir estado nutricional como:

- (A) São técnicas empregadas para medir o equilíbrio entre a ingestão e o consumo dos alimentos.
- (B) Grau pelo qual a necessidade fisiológica de nutrientes do indivíduo está sendo atendida através do alimento que está sendo ingerido.
- (C) Investigação aplicada a grupo de pessoas ou indivíduos com o objetivo de corrigir erros e orientar a alimentação.
- (D) É um método direto, que observa sinais e sintomas relacionados a nutrição adequada.
- (E) É a investigação realizada para quantificar a saúde de adultos.

Questão 24

As carnes bovinas são classificadas de acordo com a localização na carcaça. Classifique os cortes abaixo, se pertencem ao Traseiro (T) ou Dianteiro (D) e assinale a alternativa que corresponde à classificação, respectivamente:

(A)	D	T	T	T	D
(B)	D	D	T	T	D
(C)	T	T	D	D	T
(D)	T	D	D	D	T
(E)	D	T	D	T	D

Questão 25

A nova tendência em alimentação moderna e saudável são conceitos importantes que visam muito mais que sabor. Consideram práticas e hábitos do consumidor tornando a alimentação algo mais humano.

Associe as colunas:

COLUNA 1		COLUNA 2		
1.	Finger food	a	()	Alimento que leva a lembranças agradáveis de infância, normalmente.
2.	Comfort food	b	()	Alimento para consumir com auxílio dos dedos.
3.	Raw food	c	()	Consumo baseado em alimentos crus, oriundos de regiões próximas, com conceitos de sustentabilidade.

Está correta a associação:

	1.	2.	3.
(A)	a	b	c
(B)	b	c	a
(C)	b	a	c
(D)	c	b	a
(E)	c	a	b

Questão 26

Analisar as sentenças acerca dos princípios fundamentais previstos no Código de Ética dos Técnicos em Nutrição e Dietética e assinalar a alternativa que apresenta somente as sentenças verdadeiras:

I	É vedado ao Técnico em Nutrição e Dietética permitir a utilização do seu nome ou título por estabelecimento ou instituição onde não exerça, pessoalmente e efetivamente, função própria da sua profissão.
II	É vedado valer-se de sua profissão para divulgar e/ou permitir a divulgação, em quaisquer meios de comunicação, de marcas de produtos ou nomes de empresas, ligadas às atividades de Alimentação e Nutrição.
III	É vedado prestar serviços profissionais, gratuitamente, a instituições de reconhecida benemerência social, respeitadas as normas de regulamentação da profissão e ocupação.
IV	É vedado exercer atribuições ou atividades não compatíveis com as atribuições que lhe tenham sido deferidas por ocasião do registro profissional.
V	É vedado exercer suas atividades profissionais quando portador de doenças infectocontagiosas.

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

Questão 27

Julgue os itens a seguir, relativos a temperaturas de armazenamento e preparo de gêneros alimentícios.

I	Recomenda-se que o pré-preparo de carnes seja feito em local climatizado, com temperaturas de 12 °C.
II	Em balcões térmicos de distribuição de alimentos, a água deve ser mantida a 50 °C.
III	Carnes e pescados podem ser armazenados sob congelamento a –18 °C
IV	Carnes e pescados podem ser armazenados sob congelamento a –18 °C

Estão certos apenas os itens:

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

Questão 28

Uma auxiliar de cozinha ajudou uma nova funcionária dando informações importantes sobre o preparo dos alimentos. Porém uma delas está incorreta. Das cinco informações abaixo, qual delas é a errada?

- (A) O correto é iniciar a cocção na água em ebulição, desta forma diminuimos o tempo de cocção e conseqüentemente as perdas.
- (B) Ao adicionarmos uma substância ácida ou alcalina no meio de cocção podemos destruir alguns tipos de vitaminas.
- (C) O correto é cozinhar couve, repolho e algumas outras folhas mais macias na própria água que elas mesmas eliminam, evitando assim maiores perdas.
- (D) Podemos aplicar altas temperaturas, desde que em pouco tempo de cocção.
- (E) Devemos manipular o mínimo possível antes da cocção para evitarmos qualquer tipo de contaminação.

Questão 29

Conforme dispõe o art. 19 da Lei nº 8.213/91, “*acidente de trabalho é o que ocorre pelo exercício do trabalho a serviço da empresa ou pelo exercício do trabalho dos segurados referidos no inciso VII do art. 11 desta lei, provocando lesão corporal ou perturbação funcional que cause a morte ou a perda ou redução, permanente ou temporária, da capacidade para o trabalho*”.

São fatores que podem ocasionar um acidente de trabalho, exceto:

- (A) arranjo físico inadequado
- (B) defeitos de máquina
- (C) matéria prima de primeira qualidade
- (D) má distribuição das tarefas
- (E) trabalho noturno

Questão 30

Aditivo alimentar é todo e qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos sem o propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento.

Referente aos aditivos alimentares está correto afirmar:

- (A) Os espessantes são substâncias que diminuem a viscosidade de soluções, emulsões e suspensões.
- (B) A função do umectante é evitar a perda de umidade dos alimentos.
- (C) Os edulcorantes têm a função de aumentar a capacidade higroscópica dos alimentos.
- (D) Os aromatizantes conferem e ou reforçam a cor e o aroma dos alimentos.
- (E) Os antiespumíferos modificam a tensão superficial de alimentos líquidos.

Vestibulinho
1º SEM/2020

Exame: **15/12/2019**
(domingo), às 13h30

FOLHA DE RESPOSTAS INTERMEDIÁRIAS

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

Prezado(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		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**.

Etec

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

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

NÃO AMASSE,
NÃO DOBRE,
NEM RASURE
ESTA FOLHA.



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 2020, serão realizadas nas seguintes datas, desde que não seja feriado municipal na cidade onde a Etec está sediada.

1. Divulgação da 1ª lista de convocação e dos documentos necessários para matrícula: **20/01/2020;**
2. Matrícula da 1ª lista de convocação: **21/01 e 22/01/2020;**
3. Divulgação e Matrícula da 2ª lista de convocação: **23/01 e 24/01/2020.**

Ocorrendo, nas datas, feriado municipal, a continuidade das matrículas se dará no próximo dia útil após o feriado.

§ 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 expedida nos termos da Lei Federal nº 9.503/97, 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. Certidão de nascimento preferencialmente atualizada, fotocópia e apresentação do original;
- VI. CPF, fotocópia e apresentação do original;
- VII. 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.
- VIII. Para o curso de Gestão de Projetos (on-line) apresentar Certificado de Conclusão de Ensino Médio E Certificado de conclusão de qualquer Curso Técnico ou Superior, uma fotocópia simples com a apresentação do original ou Declaração de Conclusão de Curso Técnico ou Superior, documento original, assinada por agente escolar da escola de origem.

Etec

Etec