

**CADERNO DE QUESTÕES**

Nome do(a) candidato(a): \_\_\_\_\_ Nº de inscrição: \_\_\_\_\_

CADASTRO DE RESERVA PARA ACESSO ÀS VAGAS REMANESCENTES DO 2º MÓDULO

**Técnico em Nutrição e Dietética**

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: 

<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>	<b>E</b>
----------	----------	----------	----------	----------
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 **16/12/2019**, 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**.

## Questão 01

Todos os funcionários que trabalham na produção de alimentos são manipuladores de alimentos, motivo pelo qual é correto afirmar que, direta ou indiretamente, o ser humano é o maior contaminador de uma unidade de alimentação.

Em relação aos hábitos saudáveis de higiene pessoal do manipulador de alimentos, assinale a afirmativa correta:

- (A) No caso de homens, a barba deve ser feita duas vezes por semana.
- (B) As unhas das mãos devem ser mantidas com uma camada de esmalte base.
- (C) Não é permitido o uso de qualquer tipo de desodorante ou perfume.
- (D) Devem ser usados tampões nos ouvidos, para evitar que a cera produzida pelos ouvidos, caia nas preparações.
- (E) Os cabelos devem ser limpos frequentemente, estar presos durante o trabalho e ser protegidos por touca.

## Questão 02

O glúten é alvo de polêmicas sobre a sua retirada da alimentação, com o objetivo de emagrecer. Precisamos entender que a parte proteica do trigo (glúten) deve ser excluída por pacientes portadores de doença Celíaca. O importante para o emagrecimento é a reeducação alimentar.

Considerando o exposto, assinale a alternativa em que apareçam os alimentos que contêm glúten:

- (A) 

Trigo	Milho	Cevada
-------	-------	--------
- (B) 

Trigo	Arroz	Centeio
-------	-------	---------
- (C) 

Trigo	Centeio	Cevada
-------	---------	--------
- (D) 

Trigo	Aveia	Milho
-------	-------	-------
- (E) 

Trigo	Aveia	Arroz
-------	-------	-------

### Questão 03

Relacione as definições, a cada lei da alimentação segundo Pedro Escudero:

<b>I</b>	Considera o estado fisiológico ou patológico do indivíduo.
<b>II</b>	Evidencia que as quantidades dos diversos nutrientes devem guardar uma relação de equilíbrio entre si.
<b>III</b>	Afirma que o regime alimentar deve ser completo em sua composição para oferecer ao organismo todos os nutrientes.
<b>IV</b>	Recomenda que a quantidade de alimentos deve ser suficiente para atender as necessidades energéticas.

<input type="checkbox"/>	Lei da Qualidade.
<input type="checkbox"/>	Lei da Harmonia.
<input type="checkbox"/>	Lei da Quantidade.
<input type="checkbox"/>	Lei da Adequação.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta:

	<b>Lei da Qualidade</b>	<b>Lei da Harmonia</b>	<b>Lei da Quantidade</b>	<b>Lei da Adequação</b>
(A)	I	II	III	IV
(B)	I	III	IV	II
(C)	IV	III	II	I
(D)	III	I	IV	II
(E)	III	II	IV	I

### Questão 04

Ao escolher alimentos e refeições, priorize a saúde, evite alimentos ultraprocessados e dê preferência aos alimentos naturais ou minimamente processados, conforme orientação do Guia Alimentar para população brasileira (Ministério da Saúde, 2ª edição, 2014).

São exemplos de alimentos ultraprocessados:

(A)	Arroz	Feijão
(B)	Farinha de mandioca	Fubá
(C)	Abacaxi	Espiga de milho
(D)	Suco de abacaxi em pó	Salgadinho de milho no pacote
(E)	Abacaxi em conserva	Milho em lata

### Questão 05

Os carboidratos simples, também chamados de monossacarídeos, são assim denominados porque não podem ser hidrolisados a formas menores.

Entre as alternativas a seguir, escolha aquela que representa esses carboidratos simples:

(A)	Glicose	Galactose	Sacarose
(B)	Glicose	Frutose	Sacarose
(C)	Glicose	Amido	Sacarose
(D)	Glicose	Galactose	Frutose
(E)	Glicose	Sacarose	Maltose

### Questão 06

A Vitamina A é essencial ao crescimento e desenvolvimento do ser humano. Atua na manutenção da visão, no funcionamento adequado do sistema imunológico, mantém saudáveis as mucosas que também atuam como barreiras de proteção contra infecções.

São alimentos importantes no combate da hipovitaminose A:

(A)	Arroz	Verduras verde-escuras
(B)	Frutas	Legumes amarelos e alaranjados
(C)	Óleo de soja	Banana
(D)	Feijões	Cereais
(E)	Peixes	Legumes

### Questão 07

As frutas podem ser classificadas, quanto ao teor de glicídios em dois grupos. O grupo A, englobando aquelas que apresentam 5 a 10% de glicídios e o grupo B, compreendendo aquelas que apresentam 10 a 20%. São consideradas frutas do grupo A:

- (A) 

Laranja	Abacate
---------	---------
- (B) 

Pêssego	Uva
---------	-----
- (C) 

Banana	Maracujá
--------	----------
- (D) 

Manga	Caqui
-------	-------
- (E) 

Goiaba	Abacaxi
--------	---------

## Questão 08

O restaurante “Leitão na brasa”, serviu fatias de pernil de porco para seus clientes. Considere que cada fatia apresenta 32,1g de proteína; 13,9g de gordura total e 0,0g de carboidrato, conforme dados da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos

(TACO – UNICAMP – 4 edição – 2011).

Com os dados citados, quantas calorias cada fatia de 100g de carne de porco apresenta? Assinale a alternativa correta:

- (A) 253,5 Kcal
- (B) 263,5 Kcal
- (C) 273,5 Kcal
- (D) 293,5 Kcal
- (E) 303,5 Kcal

## Questão 09

Leia cada afirmativa a seguir e considere verdadeiro (V) ou Falso (F) para cada frase:

1.	A carne assada, o frango, a laranja e as frutas são boas fontes de carboidratos.
2.	Os carboidratos que compõem os cereais e as raízes são a principal fonte de energia para o organismo.
3.	O açúcar do leite (lactose) é formado por uma molécula de galactose e uma molécula de frutose.
4.	As fibras solúveis aumentam o nível de colesterol no sangue.
5.	As proteínas auxiliam o organismo a formar enzimas e regenerar tecidos.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta:

	1.	2.	3.	4.	5.
(A)	V	V	F	F	F
(B)	V	F	V	F	V
(C)	F	V	F	F	V
(D)	F	F	V	V	V
(E)	V	V	V	V	F

### Questão 10

O principal constituinte das frutas, indispensável ao preparo de geleias é denominado:

- (A) Actina.
- (B) Pectina.
- (C) Frutose.
- (D) Dextrina.
- (E) Sacarose.

### Questão 11

As leguminosas são grãos contidos em vagens e fornecem boa quantidade de cálcio, ferro, zinco, vitaminas do complexo B e ácido fólico.

Assinale a alternativa que apresenta dois exemplos corretos de leguminosas:

- (A) 

Soja	Centeio
------	---------
- (B) 

Centeio	Feijão Preto
---------	--------------
- (C) 

Feijão Branco	Lentilha
---------------	----------
- (D) 

Milho	Lentilha
-------	----------
- (E) 

Feijão Fradinho	Aveia
-----------------	-------

### Questão 12

Um cardápio para restaurante industrial deve apresentar: entrada, prato principal, prato básico, guarnição, sobremesa e bebida. Assinale a alternativa que representa a guarnição de uma refeição.

- (A) Arroz integral e Feijão Preto.
- (B) Filé de peixe grelhado.
- (C) Abobrinha refogada.
- (D) Pudim de chocolate.
- (E) Salada de rúcula com cenouras.

### Questão 13

Para a adequada higiene das mãos, o manipulador de alimentos deverá utilizar:

- (A) 

→ Sabonete em pedra
→ Antisséptico e secar as mãos com papel toalha
- (B) 

→ Sabonete líquido neutro
→ Massageando mãos, antebraços e entre os dedos
- (C) 

→ Detergente líquido neutro
→ Secar as mãos em pano de prato
- (D) 

→ Sabonete em pedra
→ Massagelar mãos e secar em papel toalha
- (E) 

→ Sabonete em pedra
→ Finalizar com álcool em gel

### Questão 14

O Guia Alimentar adaptado para a população brasileira é usado como instrumento de educação alimentar. Ele é subdividido em grupos alimentares, com funções e quantidades diferentes de consumo, conforme necessidade nutricional. O grupo construtor tem por função favorecer o crescimento, renovação de tecidos, além do aporte de vitaminas e minerais para o organismo.

São exemplos de alimentos que pertencem ao grupo mencionado:

- (A) 

Frango	Margarina	Lentilha
--------	-----------	----------
- (B) 

Carne de Soja	Maçã	Pão Francês
---------------	------	-------------
- (C) 

Carne Bovina	Feijão	Leite de Vaca
--------------	--------	---------------
- (D) 

Carne Suína	Milho	Amendoim
-------------	-------	----------
- (E) 

Peixe	Ervilha	Mel
-------	---------	-----

### Questão 15

Entende-se por nutriente:

- (A) Toda substância que, incorporada ao organismo, preenche uma função de nutrição.
- (B) Todas as substâncias químicas indispensáveis para a saúde e atividade do organismo.
- (C) Somente as substâncias naturais, que forneçam energia ao corpo.
- (D) Todas as substâncias que são eliminadas pelo sistema excretor.
- (E) As substâncias que fornecem a função de crescimento e renovação celular.

### Questão 16

O conceito de segurança alimentar teve origem no início do século XX, a partir da II Grande Guerra, quando mais de metade da Europa estava devastada e sem condições de produzir alimentos. A partir daí, observou-se que a fome e a desnutrição eram oriundas não só da produção, como também da falta do acesso ao alimento seguro e, com isso, houve ampliação do conceito de segurança alimentar para o acesso ao alimento em quantidade e qualidade suficiente sem comprometimento das outras necessidades básicas do ser humano. Assim, surgiram várias legislações e sistemas no sentido de auxiliar a gestão das empresas do setor alimentício como as Boas Práticas na Fabricação de Alimentos (BPF's), os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) com objetivo principal de evitar as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's).

Assim, em relação à **Segurança Alimentar**, assinale a alternativa correta:

- (A) É correto recongelar, mais de uma vez, alimentos prontos que já foram descongelados.
- (B) É permitido usar tábua de madeira para cortar alimentos crus.
- (C) É proibida a utilização da mesma tábua para cortar alimentos crus e alimentos cozidos.
- (D) Na manipulação de carnes cruas, não é necessário o controle do binômio tempo-temperatura.
- (E) Alimentos preparados e quentes devem ser guardados em refrigeração sempre tampados.

## Questão 17

A higiene pessoal dos manipuladores de alimentos, do ambiente de trabalho e dos utensílios utilizados para o preparo dos alimentos é o item imprescindível para a obtenção de uma alimentação sem contaminação e de boa qualidade.

Sobre a higiene dos manipuladores de alimentos, é correto afirmar:

- (A) Os manipuladores de alimentos devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao local de trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço e após usar os sanitários.
- (B) O controle de saúde dos manipuladores de alimentos deve ser realizado pelo próprio manipulador e exame bioquímico é suficiente.
- (C) Antes de iniciar sua atividade, o manipulador deve retirar a maquiagem e todos os adornos que sejam considerados grandes; adornos pequenos, como alianças, ainda são tolerados na manipulação de alimentos.
- (D) Os uniformes dos manipuladores de alimentos devem ser sempre de cor branca e a troca deve ocorrer, no mínimo, a cada 5 dias.
- (E) Cabelos longos devem ser protegidos por lenços e uso de luvas de silicone é obrigatório.

## Questão 18

As glândulas salivares são responsáveis pela produção e liberação da saliva. A saliva umedece os alimentos e, por meio de uma enzima, inicia a quebra do amido em partículas menores para ocorrer a absorção adequadamente.

Qual enzima é responsável por esse processo?

- (A) Prolactina.
- (B) Pepsina.
- (C) Lipase gástrica
- (D) Ptialina.
- (E) Insulina.

### Questão 19

Para compor uma alimentação saudável, a quantidade de lipídeos deve ser de 20 a 35% do Valor Energético Total (VET) para pessoas saudáveis com boas condições de saúde.

Considerando-se um VET de 2000 Kcal/dia, assinale a alternativa que corresponde à quantidade de gorduras em Kcal, respectivamente:

- (A) 300 a 500 Kcal.
- (B) 300 a 600 Kcal.
- (C) 400 a 600 Kcal.
- (D) 400 a 650 Kcal.
- (E) 400 a 700 Kcal.

### Questão 20

Em um serviço de alimentação, é considerado como sobra limpa o alimento que foi:

(A)	Preparado	e não distribuído
(B)	Distribuído	e não consumido
(C)	Porcionado	e rejeitado
(D)	Preparado	e distribuído
(E)	Porcionado	e distribuído

### Questão 21

Segundo as recomendações atuais dos guias alimentares para adultos e levando em consideração o número de porções em função dos grupos de alimentos, assinale a alternativa que corresponde à quantidade, em porções, estabelecida para o grupo de leite e derivado:

- (A) 1 porção.
- (B) 2 porções.
- (C) 3 porções.
- (D) 4 porções.
- (E) 5 porções.

### Questão 22

Os dois fatores mais pesquisados em todo o mundo para o controle, eliminação do número de micro-organismos durante o processamento, manipulação e distribuição dos alimentos para consumo são:

(A)	Higiene	Tempo
(B)	Temperatura	Higiene
(C)	Temperatura	Ambiente
(D)	Ambiente	Higiene
(E)	Tempo	Temperatura

### Questão 23

Ao cozinhar 3,5 kg de feijão carioca cru, obteve-se 8,75 kg de feijão cozido. Se precisar distribuir 10 kg de feijão aos clientes de um restaurante, quanto quilos será necessário cozinhar?

Assinale a alternativa correta:

- (A) 3,0 kg.
- (B) 3,5 kg.
- (C) 4,0 kg.
- (D) 4,5 kg.
- (E) 5,0 kg.

### Questão 24

Iniciar a cocção das hortaliças com água fervendo, a fim de que o ponto de ebulição chegue mais rápido possível nos tecidos vegetais, é uma técnica para evitar a destruição da vitamina:

- (A) Vitamina A.
- (B) Vitamina C.
- (C) Vitamina D.
- (D) Vitamina B1.
- (E) Vitamina K.

## Questão 25

Entende-se por trabalho voluntário a atividade não remunerada, prestada por pessoa física à entidade pública de qualquer natureza, ou à instituição privada de fins não lucrativos, que tenha objetivos cívicos, culturais, educacionais, científicos, recreativos ou de assistência social, inclusive mutualidade.

Nesse sentido, é correto afirmar que:

- (A) o trabalho voluntário tem se tornado um importante fator de crescimento das organizações não-governamentais integrantes do Terceiro Setor.
- (B) altruísmo e solidariedade não são entendidos como valores morais socialmente constituídos, vistos como virtude do indivíduo.
- (C) o voluntariado tem as pessoas à margem do desenvolvimento e não proporciona que o indivíduo veja como dele um problema que geralmente veria como distante.
- (D) existe apenas uma única forma de atuação no trabalho voluntário, qual seja, atuação presencial por meio da participação em campanhas.
- (E) o trabalho voluntário não é regulamentado por nenhuma lei no Brasil.

## Questão 26

Equipe não significa apenas o conjunto de pessoas que atuam juntas num determinado projeto, exercendo uma determinada função; seu conceito é mais profundo, trazendo em si a ideia de que cada integrante saiba qual é a sua parte no grupo, considerando o todo e valorizando o processo global.

Nesse sentido, podemos afirmar que:

- (A) manter uma equipe coesa é uma das tarefas das mais fáceis desempenhadas pelo líder, pois não há que se falar em conciliar diferença entre os integrantes da equipe.
- (B) o trabalho em equipe não se apresenta como algo importante e eficaz para as organizações e, por esse motivo, a equipe pode estar desmotivada pois isso não vai interferir nos resultados planejados.
- (C) no trabalho em equipe, a figura do líder não faz qualquer diferença.
- (D) prescinde o ser humano do sentimento de pertencer, integrar algo maior que ele próprio e assumir um ideal comum, razão pela qual cada integrante de uma equipe precisa ter consciência de que seu trabalho é importante para seu grupo e se sentir valioso para ele.
- (E) as discussões sobre trabalho em equipe geralmente abordam estudos a respeito de comunicação eficaz, compartilhamento de um objetivo em comum, solução de problemas e liderança.

## Questão 27

A Declaração Universal dos Direitos Humanos (DUDH) traduz-se em documento marco na história dos direitos humanos, ao estabelecer, pela primeira vez, a proteção universal desses direitos. Foi elaborada por representantes de diferentes origens jurídicas e culturais de todas as regiões do mundo.

Considerando esse tema, é incorreto afirmar que:

- (A) o caráter universal constituiu-se numa das principais novidades da DUDH, além da abrangência de sua temática.
- (B) a DUDH, em conjunto com o Pacto Internacional dos Direitos Civis e Políticos e com o Pacto Internacional dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais e respectivos Protocolos Opcionais, formam a chamada Carta Internacional dos Direitos Humanos.
- (C) não existem outros tratados internacionais de direitos humanos que possam ter expandido o corpo do direito internacional dos direitos humanos.
- (D) a proclamação da DUDH foi uma resposta imediata às atrocidades cometidas nas duas guerras mundiais, estabelecendo um ideário arduamente construído, durante pelo menos 2.500 anos, visando a garantir para qualquer ser humano, em qualquer país e sob quaisquer circunstâncias, condições mínimas de sobrevivência e crescimento em ambiente de respeito e paz, igualdade e liberdade.
- (E) Com um preâmbulo e 30 artigos que tratam de questões como a liberdade, a igualdade, a dignidade, a alimentação, a moradia, o ensino, a DUDH é hoje o documento mais traduzido no mundo.

### Leia o texto para responder às questões 28 a 30.

A longo prazo, nenhuma atividade humana permanecerá totalmente imune à automação. Até mesmo artistas receberão aviso-prévio. No mundo moderno a arte é comumente associada a emoções humanas. Tendemos a pensar que artistas estão direcionando forças psicológicas internas, e que todo o propósito da arte é conectar-se com nossas emoções ou inspirar em nós algum sentimento novo. Como consequência, quando avaliamos arte tendemos a julgá-la segundo seu impacto emocional no público. Mas se a arte é definida pelas emoções humanas, o que acontecerá quando algoritmos externos forem capazes de compreender e manipular emoções humanas melhor do que Shakespeare, Frida Khalo ou Beyoncé?

HARARI, Noah Yuval. *21 lições para o século 21*. São Paulo: Companhia das letras, 2018, p. 47. Adaptado.

### Questão 28

Na passagem **“Mas se a arte é definida pelas emoções humanas”**, qual o sentido estabelecido pela conjunção “Mas”?

- (A) conclusão
- (B) oposição
- (C) condição
- (D) finalidade
- (E) alternância

### Questão 29

Ainda sobre a passagem **“Mas se a arte é definida pelas emoções humanas”**, a palavra “se” tem o sentido de:

- (A) conclusão
- (B) oposição
- (C) condição
- (D) finalidade
- (E) alternância

### Questão 30

Qual a justificativa para a ausência do acento grave indicador da crase na seguinte construção **“associada a emoções humanas.”** (3ª e 4ª linhas do texto)?

- (A) O acento indicador da crase só é utilizado antes de palavras de gênero masculino, logo a construção está correta.
- (B) Embora a palavra “associada” solicite a preposição “a” para completar o seu sentido, o termo a seguir “emoções” está empregado em um sentido genérico, ou seja, não há aqui o artigo definido no plural “as” especificando “emoções humanas”.
- (C) Embora a palavra “associada” solicite o artigo definido “a” para completar o seu sentido, o termo a seguir “emoções” não está empregado em um sentido genérico, ou seja, não há aqui a preposição “as” especificando “emoções humanas”.
- (D) Embora a palavra “associada” solicite o pronome pessoal do caso oblíquo “a” para completar o seu sentido, o termo a seguir “emoções” não está empregado em um sentido genérico, ou seja, não há aqui a preposição “as” especificando “emoções humanas”.
- (E) Embora a palavra “associada” solicite a preposição “a” para completar o seu sentido, o termo “emoções” está empregado em um sentido genérico, ou seja, há aqui a preposição “as” especificando “emoções humanas”.

**FOLHA DE RESPOSTAS  
INTERMEDIÁRIAS**

Nome do(a) candidato(a): \_\_\_\_\_ Nº de inscrição: \_\_\_\_\_

CADASTRO DE RESERVA PARA ACESSO ÀS VAGAS REMANESCENTES DO 2º MÓDULO

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	C	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 2º semestre de 2019, 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.

## DOS DOCUMENTOS PARA MATRÍCULAS AO ACESSO ÀS VAGAS REMANESCENTES

**Artigo 27** – A matrícula dos candidatos convocados para vagas remanescentes do 2º módulo dependerá da apresentação dos seguintes documentos:

- I – Requerimento de matrícula (fornecida pela Etec/Extensão de Etec (Classe Descentralizada) no dia);
- II – 2 (duas) fotos 3x4 recentes 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 do Ensino Médio ou equivalente (EJA/ENCEJA), uma fotocópia simples com a apresentação do original ou Declaração de Conclusão do Ensino Médio, assinada por agente escolar da escola de origem, documento original;
- VIII – Para os candidatos que realizaram o Exame Nacional do Ensino Médio – ENEM até a edição de 2016 – Certificado ou Declaração de Conclusão do Ensino Médio, expedido pelos Institutos Federais ou pela Secretaria da Educação dos Estados correspondente.

Parágrafo único – Em caso de perda, roubo ou extravio de “documento de identidade”, conforme solicitado no inciso III, o candidato deverá levar e apresentar obrigatoriamente a via original e uma cópia:

1. Do Boletim de Ocorrência Policial ou Declaração/Certidão de Extravio de Documento, datado de no máximo 6 (seis) meses antes do dia do Exame, justificando o fato ocorrido, bem como uma foto 3x4 recente.
2. Da certidão/registro de nascimento, bem como uma foto 3x4 recente para o candidato portador do protocolo do documento de identidade (RG) expedido pela Secretaria de Segurança Pública ou de protocolo de RNE expedido pelo Departamento de Polícia Federal competente. A certidão de casamento substitui a certidão/registro de nascimento.