

**VESTIBULINHO ETEC - 1º SEM/13 - CERTIFICAÇÃO DE COMPETÊNCIA**

TÉCNICO EM ALIMENTOS | EXAME: 02/12/12 (DOMINGO), ÀS 13H30MIN

**CADERNO DE QUESTÕES**

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

**Prezado(a) candidato(a):** antes de iniciar a prova, leia atentamente as instruções a seguir.

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 dos 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 você estiver realizando o Exame, é **terminantemente proibido** utilizar calculadora, computador, telefone celular – o mesmo deverá permanecer totalmente desligado inclusive sem a possibilidade de emissão de alarmes sonoros ou não, radiocomunicador ou aparelho eletrônico similar, chapéu, boné lenço, gorro, óculos escuros, corretivo líquido ou quaisquer outros materiais (papéis) estranhos à prova.
16. O desrespeito às normas que regem o presente Processo Seletivo para acesso as vagas remanescentes de 2º módulo, bem como a desobediência às exigências registradas no Manual do Candidato, além de sanções legais cabíveis, implicam a 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 13h30min;
  - não apresentar um dos documentos de identidade originais exigidos;
  - sair da sala 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 e/ou de livros e apontamentos;
  - comunicar-se com outro candidato durante a prova;
  - ausentar-se do prédio durante a realização do Exame, independente do motivo exposto;
  - realizar a prova fora do local determinado pela Etec / Extensão de Etec;
  - zerar na prova teste.
18. Aguarde a ordem do Fiscal para iniciar o Exame.

**BOA PROVA!**

**Gabarito oficial**

O gabarito oficial da prova será divulgado a partir das 14 horas do dia **03/12/12**, no site **www.vestibulinhoetec.com.br**

**Resultado**

- Divulgação da lista de classificação geral a partir do dia **16/01/13**.

### Questão 28

De acordo com as informações do texto, muitos profissionais têm dificuldade em explicar algo simples porque

- (A) há preocupação em usar expressões populares, como “inovador” e “criativo”, que são importantes, pois trazem significação, informações.
- (B) há domínio de um número pequeno de palavras e deficiência na competência argumentativa, faltando clareza aos textos produzidos.
- (C) usam palavras como “inovador” e “criativo” para impressionar os interlocutores.
- (D) muitos deles são fluentes em inglês.
- (E) querem expressar sua experiência profissional de maneira a se enquadrar em um grupo.

### Questão 29

“Hoje em dia, uma enorme parcela de pessoas chega ao mercado de trabalho sem competência para redigir um texto formal de qualidade”, diz a professora Maria Clara Jorgewich Cohen (...)

Texto formal de qualidade quer dizer:

- (A) texto com palavras complicadas, pouco usadas, para evitar ruídos na comunicação que prejudicam a carreira dos profissionais.
- (B) texto com termos comuns, sem preocupação com pontuação e com a grafia correta das palavras (ortografia).
- (C) texto com palavras do nível formal da língua, sem gírias, com pontuação que permita clareza, objetividade na comunicação, com preocupação ortográfica e adequação textual (relatório, ata, carta, e-mail).
- (D) texto com palavras do nível coloquial, para tornar a comunicação mais fácil, evitando possíveis ruídos, pois existe um descompasso entre a competência técnica e a habilidade de comunicação, no mercado de trabalho.
- (E) texto com crescente deficiência no uso do idioma, percepção que parte do próprio mercado.

### Questão 30

O texto evidencia que muitos profissionais não sabem escrever nem falar bem, desconhecendo regras de gramática e a nova ortografia. Assim, são produzidos ruídos na comunicação que prejudicam a carreira desses profissionais, pois

- (A) a competência da expressão oral e escrita é dispensável no mercado de trabalho.
- (B) projetos, por exemplo, falharam em pouco mais de  $\frac{3}{4}$  das 300 empresas nacionais e multinacionais que foram alvo de uma pesquisa, porque os profissionais não sabem escrever nem falar bem.
- (C) eles ficam constrangidos e não admitem que precisam melhorar.
- (D) o uso correto do idioma não faz diferença para o desempenho eficaz nas relações com os clientes, pois é importante só a competência técnica.
- (E) não dispõem de tempo para estudar português porque ocupam altos cargos.



### Questão 01

Os métodos de detecção de micro-organismos são frequentemente categorizados em dois grupos: convencionais e rápidos. Convencionais referem-se a procedimentos que estão em uso comum; e os métodos rápidos são alternativas aos convencionais e são projetados para obter o resultado final em menos tempo. Qual alternativa apresenta um método rápido?

- (A) Plaqueamento em profundidade.
- (B) Elisa.
- (C) Plaqueamento em superfície.
- (D) Técnica do Número Mais Provável.
- (E) Filtração em membrana.

### Questão 02

A capacidade de sobrevivência dos micro-organismos que estão presentes em um alimento depende de uma série de fatores, entre os quais estão aqueles relacionados às características próprias do alimento (Fatores Intrínsecos) e os relacionados ao ambiente em que o alimento se encontra (Fatores Extrínsecos).

Assinale a alternativa que apresenta apenas fatores intrínsecos.

- (A) Temperatura, atividade de água, interações entre micro-organismos.
- (B) Umidade relativa, composição química, acidez (pH).
- (C) Atividade de água, acidez (pH), antimicrobianos naturais.
- (D) Antimicrobianos naturais, composição gasosa da atmosfera, potencial de oxirredução.
- (E) Estrutura biológica, composição química e temperatura.

### Questão 03

Os micro-organismos indicadores podem ser utilizados para refletir a qualidade microbiológica dos alimentos em relação à vida de prateleira ou à segurança. Assinale a alternativa que não se refere aos micro-organismos indicadores.

- (A) Devem ser quantificados em um curto período de tempo.
- (B) Estar presentes e ser detectáveis em todos os alimentos cuja qualidade deva ser avaliada.
- (C) Sua concentração e seu crescimento devem ter uma correlação inversamente proporcional à qualidade do produto.
- (D) Devem ser facilmente detectáveis, quantificados e claramente distinguidos de outros micro-organismos.
- (E) Seu crescimento não pode ser afetado por outros micro-organismos da flora do alimento.

### Questão 04

Um dos fatores que influenciam na capacidade de sobrevivência dos micro-organismos é a presença ou ausência de oxigênio. Os micro-organismos que sobrevivem somente na ausência de oxigênio são denominados

- (A) anaeróbios facultativos
- (B) aeróbios
- (C) anaeróbios
- (D) microaerófilos
- (E) psicrotrófilos



### Questão 05

A morte microbiana ocorre quando o micro-organismo perde sua capacidade de se reproduzir. Sobre os meios físicos de destruição microbiana é correto afirmar o seguinte:

- (A) Com a aplicação de calor úmido produzido por estufas, a morte microbiana ocorre com a oxidação do material celular.
- (B) Com a aplicação de calor seco (ar circulante das autoclaves), a morte microbiana ocorre por oxidação do material celular.
- (C) Com a aplicação de calor seco, produzido por estufas, a morte microbiana ocorre devido a radiações letais ou a modificações químicas irreversíveis no DNA da célula.
- (D) Com a aplicação de calor úmido, produzido por autoclaves, a morte microbiana ocorre por oxidação do material celular.
- (E) Com a aplicação de calor úmido produzido por autoclaves, a morte microbiana ocorre por desnaturação de proteínas do material celular.

### Questão 06

Avalie as afirmativas abaixo e assinale a alternativa correta.

- I. Quanto menor a atividade de água, menor é a capacidade de multiplicação de micro-organismos nos alimentos.
- II. Alimentos de baixa acidez (pH maior que 4,5) são menos sujeitos à multiplicação microbiana, tanto de espécies patogênicas quanto de espécies deteriorantes.
- III. A presença de oxigênio favorece a multiplicação de micro-organismos aeróbios, e a ausência de oxigênio proporciona o crescimento dos anaeróbios.

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

### Questão 07

O branqueamento é um tratamento térmico usualmente aplicado a vegetais, antes do congelamento, desidratação ou enlatamento. Este tem uma variedade de funções, sendo uma das principais:

- (A) Eliminar todos os micro-organismos patogênicos presentes no alimento.
- (B) Esterilizar o produto para que o mesmo se conserve por mais tempo.
- (C) Inativar as enzimas presentes no alimento, evitando seu escurecimento.
- (D) Ser usado como método de preservação do alimento.
- (E) Eliminar água do alimento a fim de facilitar os processos de conservação.



### Questão 08

Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), define-se por desinfecção na indústria de alimentos o seguinte:

- (A) presença de substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, que sejam considerados nocivos ou não para a saúde humana.
- (B) redução do número de micro-organismos nas instalações, maquinários e utensílios, a um nível que não origine contaminação do alimento que será elaborado.
- (C) conjunto de operações efetuadas sobre a matéria-prima até a obtenção de um alimento acabado, em qualquer etapa de seu processamento, armazenamento e transporte.
- (D) conjunto de todas as operações e processos efetuados para obtenção de um alimento acabado.
- (E) procedimento necessário para garantir a qualidade dos alimentos.

### Questão 09

O sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) foi desenvolvido para garantir a produção de alimentos seguros à saúde do consumidor. O objetivo do APPCC é

- (A) manter o estabelecimento livre de pragas.
- (B) identificar equipamentos defeituosos dentro do estabelecimento.
- (C) identificar e controlar possíveis perigos do princípio ao fim do fluxo de preparo do alimento.
- (D) identificar os métodos adequados de recebimento de alimentos.
- (E) medir temperaturas dos alimentos.

### Questão 10

A análise dos perigos existentes nos alimentos e a identificação das medidas preventivas constituem a base do plano APPCC. São perigos químico, físico e biológico, respectivamente,

- (A) folhas, detergentes e pragas.
- (B) nitrito, metais tóxicos e sanitizantes.
- (C) metais tóxicos, fragmentos de ossos e fragmentos de vidro.
- (D) fragmentos de vidro, resíduo de agrotóxico e fragmentos de insetos
- (E) resíduos veterinários, fragmentos de metal e salmonella.

### Questão 11

Segundo a ANVISA, Procedimento Operacional Padronizado (POP) é o procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos. Os Procedimentos Operacionais Padronizados são obrigatórios na indústria de alimentos para:

- I. Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.
- II. Controle da potabilidade da água.
- III. Higiene e saúde dos manipuladores.

É correto o que se afirma em:

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



### Questão 12

Adriana trabalha em um restaurante há 22 anos. Ela sabe que, durante a manipulação dos alimentos, alguns cuidados devem ser tomados para evitar que eles sejam contaminados por bactérias ou que estas se desenvolvam e se multipliquem. Entre esses cuidados estão, por exemplo, o método ideal para descongelar grandes quantidades de alimentos, que é

- (A) descongelar com água quente.
- (B) descongelar em água corrente.
- (C) descongelar à temperatura ambiente.
- (D) colocar direto na panela para preparo.
- (E) deixar na geladeira até o descongelamento.

### Questão 13

A contaminação cruzada ocorre quando micro-organismos patogênicos são transferidos de uma superfície ou de um alimento para outro. Um exemplo de contaminação cruzada é encontrado na seguinte atitude:

- (A) cozinhar carne e legumes na mesma panela.
- (B) temperar carne crua em bacia de plástico limpa.
- (C) servir, na mesma travessa, frango cozido e legumes cozidos.
- (D) cortar carne assada com a mesma faca que foi usada para cortar frango cru.
- (E) usar o mesmo utensílio no preparo de legumes crus e frutas cruas.

### Questão 14

Depois de preparar uma solução de ácido clorídrico, o supervisor de laboratório informou ao analista que a concentração dessa substância deveria ser conhecida com exatidão, por isso pediu que ele a padronizasse. Para isso, o analista iria precisar de dois outros produtos químicos que atuassem como

- (A) solvente e base.
- (B) padrão primário e indicador.
- (C) agente oxidante e solvente.
- (D) agente redutor e ácido.
- (E) base e sal.

### Questão 15

Um procedimento muito usado no dia-a-dia de um laboratório de análises é o de diluição de soluções. Supondo que um técnico disponha em seu local de trabalho, de uma solução 0,5 molar de  $\text{AgNO}_3$  e necessite preparar 200 ml de uma solução 0,1 molar desse mesmo sal, qual o volume, em mililitros, da solução 0,5 molar ele irá utilizar para preparar a solução de que ele necessita?

- (A) 10.
- (B) 20.
- (C) 25.
- (D) 40.
- (E) 50.

### Questão 16

O sabor da fruta é a combinação de várias substâncias, como açúcares, ácidos e substâncias voláteis (responsáveis pelo aroma). A proporção dessas substâncias presentes é utilizada como referência de ponto de colheita e consumo para a maioria das frutas.

Para determinar o ponto ideal de colheita de uma uva, foi realizada uma análise laboratorial no suco da fruta, cujo resultado encontrado foi de 15°Brix. Esse valor indica

- (A) 15 % de sólidos solúveis.
- (B) 15 g de ácidos em 100g de suco
- (C) 15% de açúcares totais.
- (D) 15 g sólidos em suspensão.
- (E) 15 % de sólidos totais.

### Questão 17

A escala Brix é comumente utilizada, no segmento alimentício, na indústria de açúcar, na fabricação de sucos de frutas, vinhos, bebidas gaseificadas, leite condensado, geleias, gelatinas, entre outros. O equipamento utilizado para a determinação do ° Brix chama-se

- (A) pHmetro.
- (B) refratômetro.
- (C) polarímetro.
- (D) espectrofotômetro.
- (E) picnômetro.



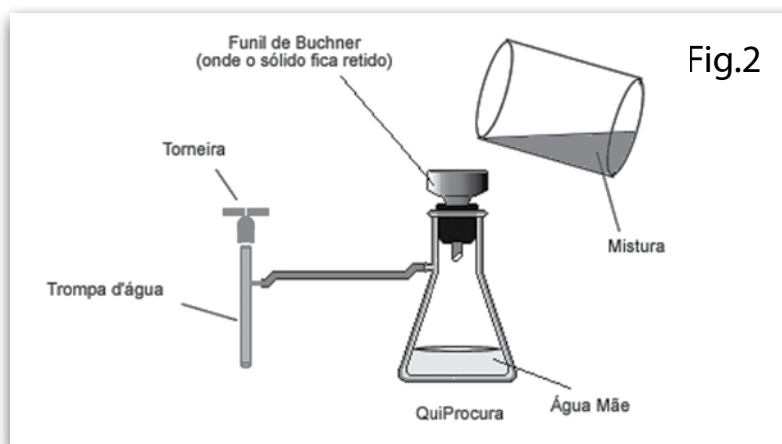
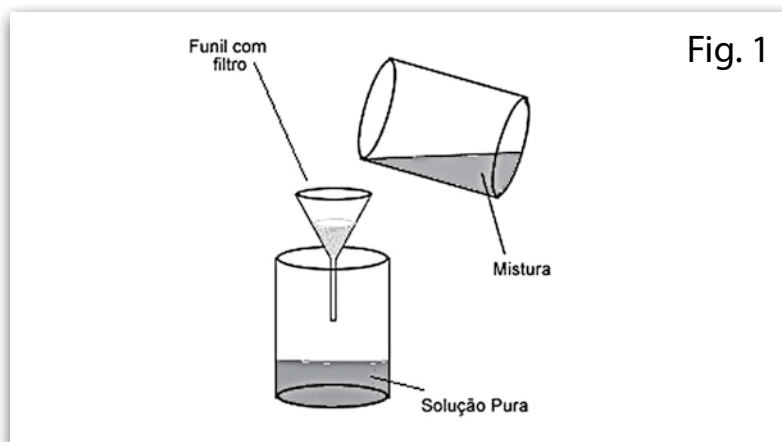
### Questão 18

Muitas das atividades de laboratório necessitam da utilização de equipamentos de proteção. A opção que identifica apenas equipamentos de proteção individual (EPI) é:

- (A) luva de látex, capela de exaustão e lava-olhos.
- (B) jaleco, luva de látex e óculos de proteção.
- (C) óculos de proteção, extintor de incêndio e capela de fluxo laminar.
- (D) jaleco, lava-olhos e luva de látex.
- (E) capela de exaustão, jaleco e extintor.

### Questão 19

A filtração é um processo de separação de misturas heterogêneas, principalmente do tipo líquido-sólido. Observe as figuras a seguir:



(<http://www.mundoeducacao.com.br/quimica/filtracao.htm> e [http://www.quiprocura.net/separa\\_mistura2.htm](http://www.quiprocura.net/separa_mistura2.htm) Acesso em 09.09.2012.)

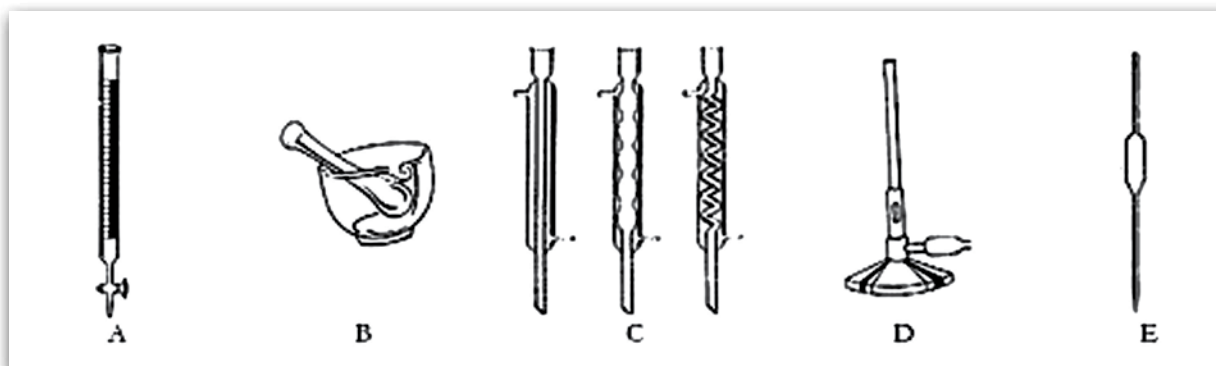
Os tipos de filtração acima representados pelas figuras são, respectivamente,

- (A) simples e por destilação.
- (B) simples e a vácuo.
- (C) a vácuo e por decantação.
- (D) por decantação e a vácuo.
- (E) por destilação e simples.



### Questão 20

Observe as figuras e assinale a alternativa que apresenta a correspondência correta entre figura e nome do objeto.



(Peruzzo, Francisco Miragaia - Química na abordagem do Cotidiano/Francisco Miragaia Peruzzo, Eduardo Leite de Canto - 4ed. São Paulo: Moderna, 2006)

- (A) A figura A refere-se a uma proveta.
- (B) A figura B refere-se a um bêquer.
- (C) A figura C refere-se a condensadores.
- (D) A figura D refere-se a uma bureta.
- (E) A figura E refere-se a uma pipeta graduada.

### Questão 21

É comum o emprego de análise sensorial nas indústrias de alimentos, como controle de qualidade e avaliação de novos produtos. Um dos métodos utilizados é o teste triangular, no qual são apresentadas simultaneamente três amostras codificadas, sendo duas iguais e uma diferente. Sobre o teste sensorial triangular, é correto afirmar que

- (A) o degustador deve identificar qual produto é igual a um padrão apresentado.
- (B) um número elevado (acima do limite crítico) de acertos dos degustadores indica que não existe diferença entre os produtos.
- (C) nunca deve ser realizado com mais de 40 degustadores.
- (D) não permite identificar qual produto apresenta maior aceitação.
- (E) é aplicado para a análise descritiva qualitativa (ADQ).

### Questão 22

Sabor e gosto: é considerada uma experiência mista, mas unitária de sensações olfativas, gustativas e táteis percebidas durante a degustação. O sabor é percebido, principalmente, através dos sentidos do gosto e do olfato, embora também seja influenciado pelos efeitos táteis, térmicos, dolorosos e/ou cinestésicos. São considerados gostos básicos (primários):

- (A) salgado e doce.
- (B) salgado, doce, amargo e ácido.
- (C) salgado, doce, azedo e ácido.
- (D) picante, adstringente.
- (E) amargo, doce, salgado e pungente.

### Questão 23

O leite é classificado seguindo o seu modo de produção, composição e requisitos físico-químicos e biológicos. Recebem as denominações A, B ou C, E. O que diferencia a obtenção e a produção dos leites tipo A e B é o seguinte:

- (A) Tipo de ordenha (manual para o B, mecanizada para o A).
- (B) Transporte até a usina (o leite B pode ser transportado até a usina, o leite tipo A tem que ser processado na própria fazenda).
- (C) Processamento térmico (o leite B é pasteurizado, enquanto o leite A é esterilizado).
- (D) O tipo de embalagem utilizada (o leite tipo B é de saquinho plástico, o leite A é de caixa tetra Pack).
- (E) A quantidade de gordura do leite (o tipo B tem mais gordura do que o tipo A).



### Questão 24

A qualidade da carne que chegará para o consumidor recebe grande influência que vai desde o manejo do animal na propriedade rural até o momento do abate. No abate de bovinos, a etapa da insensibilização deixa o animal inconsciente até o fim da sangria. A insensibilização tem por objetivo:

- I. Manter a qualidade da carne.
- II. Diminuir a contaminação microbiológica da carne.
- III. Proporcionar o chamado abate humanitário.

É correto o que se afirma em:

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

### Questão 25

Depois que o animal é abatido, esfolado, eviscerado e que sua carcaça é dividida em duas partes, procede-se à "toalete", que é a fase correspondente à limpeza da carcaça com a remoção das imperfeições da carne. Após essa fase, as carcaças devem ser

- (A) mantidas em salas com pouca refrigeração.
- (B) cortadas para identificação.
- (C) salgadas com o objetivo de evitar contaminação.
- (D) lavadas e mantidas sob refrigeração em câmara de resfriamento.
- (E) colocadas em caixas plásticas até o momento da chegada dos caminhões frigoríficos.

### Questão 26

A sangria, feita de forma correta, deve remover o sangue do animal. Uma sangria mal feita causa putrefação da carne. Marque a alternativa que melhor caracteriza a fase da sangria.

- (A) A sangria deve ser completa e de preferência realizada com o animal suspenso pelos membros Dianteiros. É caracterizada pelo corte dos vasos do coração.
- (B) A sangria deve ser realizada com o animal suspenso pelos membros traseiros e é caracterizada pelo corte dos vasos do pescoço, eliminando ao máximo, o sangue da carcaça.
- (C) A sangria não precisa ser completa e, de preferência, realizada com o animal deitado. É caracterizada pelo corte dos vasos do pescoço.
- (D) A sangria deve ser realizada sempre com o animal deitado e é caracterizada pelo corte dos vasos do coração.
- (E) A sangria deve ser incompleta e realizada com o animal suspenso pelos membros dianteiros.

### Questão 27

São denominados "produtos perecíveis" aqueles que, por sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação. É um exemplo de alimento perecível o seguinte:

- (A) fruta desidratada.
- (B) leite em pó.
- (C) produto minimamente processado.
- (D) grão de feijão "in natura".
- (E) farinha.



### Falar e escrever mal prejudica a carreira

[...] Uma pesquisa feita no LinkedIn, rede social com mais de 135 milhões de usuários – 6 milhões só no Brasil –, mostra que palavras como “inovador” e “criativo” aparecem em mais de 3000 perfis. [...] Para Danielle Restivo, gerente de comunicação corporativa do LinkedIn para Canadá e Brasil, as pessoas usam essas palavras para descrever sua experiência profissional como forma de se enquadrar em um grupo. “São expressões que se tornaram populares e parecem mais importantes do que são”, diz Danielle.

Faltam vocabulário e capacidade de argumentar e de dar clareza aos discursos. “Os profissionais se escondem atrás dessas palavras porque têm um vocabulário pobre”, diz Osório Antônio Candido da Silva, professor da BSP e da Fundação Instituto de Administração (FIA), em São Paulo, e especialista em técnicas de comunicação e expressão verbal. De acordo com ele, as pessoas têm dificuldade de se expressar e pouca familiaridade com a língua portuguesa. “Muitas são fluentes em inglês, mas não conseguem explicar algo simples em seu próprio idioma.”

### Cuidado com a gramática

Os ruídos de comunicação prejudicam a carreira. Uma pesquisa feita pelo Project Management Institute Brasil (PMI), em 2010, com 300 companhias nacionais e multinacionais mostrou que em 76% delas os projetos não dão certo porque os profissionais não sabem escrever nem falar bem. “Hoje em dia, uma enorme parcela de pessoas chega ao mercado de trabalho sem competência para redigir um texto formal de qualidade”, diz a professora Maria Clara Jorgewich Cohen, autora do livro “Comunicação Escrita – A Busca do Texto Objetivo” (Editora E-Papers). O mais grave, ela ressalta, é que a maioria dos profissionais não admite que precisa melhorar. “Muitos ficam constrangidos de frequentar cursos porque ocupam altos cargos”, diz Maria Clara.

A percepção de que a deficiência do idioma é crescente parte do próprio mercado. Hoje, escolas de idiomas oferecem aulas de português para brasileiros. [...] “Percebemos que existia no mercado um desnível entre a competência técnica e a habilidade de comunicação”, diz o professor Elvio Peralta, diretor superintendente da Fisk de São Paulo. De acordo com Elvio, embora a cobrança pelo segundo idioma seja alta no mercado, o profissional não pode descuidar da própria língua. “Quem não tem domínio do português com certeza será malvisto”, afirma. “Há deficiências graves em concordância verbal e nominal e referentes à nova ortografia.” [...] Assim, os cursos podem abordar a produção oral e escrita, regras de gramática e a nova ortografia – depende do que é necessário para melhorar a comunicação com o público. [...]

O uso correto do idioma pode ser a diferença entre um desempenho eficaz e o fiasco nas relações com colegas e clientes. Deixe de lado o preconceito e abuse do vasto vocabulário da língua portuguesa. De nada adianta falar mais de um idioma e ser especialista num assunto se você não conseguir transmitir ideias em seu próprio idioma. Solte o verbo, mas de maneira correta.



**VESTIBULINHO ETEC - 1º SEM/13 - CERTIFICAÇÃO DE COMPETÊNCIA**  
 TÉCNICO EM ALIMENTOS | FOLHA DE RESPOSTAS INTERMEDIÁRIA

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

**Caro candidato,**

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**.

**PROVA (50 RESPOSTAS)**

RESPOSTAS de 01 a 15	RESPOSTAS de 16 a 30	RESPOSTAS de 31 a 45	RESPOSTAS de 46 a 50
01 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	16 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	31 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	46 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E
02 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	17 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	32 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	47 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E
03 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	18 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	33 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	48 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E
04 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	19 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	34 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	49 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E
05 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	20 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	35 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	50 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E
06 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	21 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	36 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	<b>NÃO AMASSE, NÃO DOBRE, NEM RASURE ESTA FOLHA.</b>
07 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	22 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	37 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	
08 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	23 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	38 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	
09 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	24 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	39 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	
10 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	25 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	40 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	
11 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	26 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	41 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	
12 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	27 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	42 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	
13 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	28 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	43 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	
14 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	29 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	44 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	
15 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	30 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	45 <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> E	