

CADERNO DE QUESTÕES – Técnico em Nutrição e Dietética

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

Prezado(a) candidato(a):

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

1. Este caderno contém 30 (trinta) questões em forma de teste.
2. A prova terá duração de 4 (quatro) horas.
3. Após o início do Exame, você deverá permanecer no mínimo até as 15h30min dentro da sala do Exame, podendo, ao deixar este local, levar consigo este caderno de questões.
4. Você receberá do Fiscal a Folha de Respostas Definitiva. Verifique se está em ordem e com todos os dados impressos corretamente. Caso contrário, notifique o Fiscal, imediatamente.
5. Após certificar-se de que a Folha de Respostas Definitiva é sua, assine-a com caneta esferográfica de tinta preta ou azul no local em que há a indicação: "ASSINATURA DO(A) CANDIDATO(A)".
6. Após o recebimento da Folha de Respostas Definitiva, não a dobre e nem a amasse, manipulando-a o mínimo possível.
7. Cada questão contém 5 (cinco) alternativas (A, B, C, D, E) das quais somente uma atende às condições do enunciado.
8. Responda a todas as questões. Para cômputo da nota, serão considerados apenas os acertos.
9. Os espaços em branco contidos neste caderno de questões poderão ser utilizados para rascunho.
10. Estando as questões respondidas neste caderno, você deverá primeiramente passar as alternativas escolhidas para a Folha de Respostas Intermediária, que se encontra no final deste caderno de questões.
11. Posteriormente, você deverá transcrever todas as alternativas assinaladas na Folha de Respostas Intermediária para a Folha de Respostas Definitiva, utilizando caneta esferográfica de tinta preta ou azul.
12. Questões com mais de uma alternativa assinalada, rasurada ou em branco serão anuladas. Portanto, ao preencher a Folha de Respostas Definitiva, faça-o cuidadosamente. Evite erros, pois a Folha de Respostas não será substituída.
13. Preencha as quadriculas 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. 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 na Portaria e 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 13h30;
 - Realizar a prova sem apresentar um dos documentos de identidade originais exigidos ou não atender o previsto nos §§4º e 5º do artigo 14 da portaria CEETEPS-GDS nº 1651, de 31/03/2017;
 - Não apresentar um dos documentos de identidade originais exigidos ou não atender o previsto nos §§4º e 5º do artigo 14 da portaria CEETEPS-GDS nº 1651, de 31/03/2017;
 - 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.

BOA PROVA!

Gabarito oficial

O gabarito oficial da prova será divulgado a partir das 14 horas do dia 12/06/17, no site www.vestibulinhoetec.com.br

Resultado

- Divulgação da lista de classificação geral a partir do dia 07/07/2017.

Questão 01

O café na manhã da Joana foi composto por: pão francês com manteiga, leite integral com café e meio mamão papaia. A tabela a seguir apresenta os valores em grama dos macronutrientes. Portanto, quantas calorias foram ingeridas nessa refeição?

Alimento	Quantidade	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídeos (g)
Pão francês	50 g	28,4	4,71	1,27
Manteiga com sal	9,8 g	—	0,08	7,94
Leite integral Parmalat	150 ml	4,75	4,5	2,77
Café infusão com açúcar	50 ml	4,54	0,15	—
Mamão papaia	142 g	13,9	0,86	0,19
Total		51,59	10,30	12,17

Dados obtidos da Tabela de Composição de Alimentos – PHILIPPI, S. T. Editora Manole, 5ª edição, 2016.

- (A) 337,09 Kcal
- (B) 347,19 Kcal
- (C) 357,09 Kcal
- (D) 367,19 Kcal
- (E) 377,19 Kcal

Questão 02

O cálcio é um nutriente importante no crescimento dos ossos e na dentição. Para ser mais utilizado pelo organismo, necessitamos do consumo de uma vitamina em especial. Assinale, a seguir a vitamina responsável por esse processo:

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

Questão 03

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) Amilase salivar
- (B) Tripsina
- (C) Lipase gástrica
- (D) Insulina
- (E) Amilase pancreática

Questão 04

Quanto à digestão e absorção das proteínas, é correto afirmar:

- (A) A digestão da proteína tem início no estômago, após hidrólise enzimática.
- (B) A maior parte da digestão das proteínas ocorre na boca.
- (C) A digestão das proteínas é finalizada no estômago.
- (D) O processo de absorção das proteínas ocorre no início do duodeno.
- (E) O processo de absorção das proteínas ocorre no colón ascendente.

Questão 05

O ácido graxo trans é um tipo de gordura obtida a partir da hidrogenação de óleos vegetais. Essa gordura é utilizada na indústria alimentícia para melhorar a consistência e aumentar o prazo de validade de alguns alimentos. A utilização dessa gordura, acima da recomendação ideal, acarreta desvantagens.

Assinale, a seguir, a alternativa que indica um alimento que contenha gordura trans:

- (A) Óleo de soja.
- (B) Azeite.
- (C) Leite de vaca.
- (D) Biscoito recheado.
- (E) Arroz.

Questão 06

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 e feijão.
- (B) Frango assado.
- (C) Salada de alface com cenouras.
- (D) Pudim de chocolate.
- (E) Couve refogada.

Questão 07

A Pirâmide Alimentar adaptada para a população brasileira é subdividida em grupos alimentares, com funções e quantidades diferentes de consumo, conforme necessidade nutricional. O grupo regulador tem por função regular o funcionamento do corpo. São exemplos de alimentos que pertencem ao grupo mencionado:

(A)	Alface,	arroz	e cenoura
(B)	Alface,	carambola	e ovos
(C)	Alface,	abacaxi	e acerola
(D)	Alface,	queijo	e creme de leite
(E)	Alface,	carne	e farinha láctea

Questão 08

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	e cevada
(B)	Centeio	e feijão preto
(C)	Feijão preto	e lentilha
(D)	Milho	e lentilha
(E)	Feijão carioca	e aveia

Questão 09

A Organização Mundial da Saúde (OMS) criou um pôster denominado "Cinco Chaves para uma Alimentação mais Segura", em 2001. Uma dessas chaves aborda os cuidados com alimento cru e cozido.

O termo que se utiliza para descrever a transferência de micro-organismos de um alimento cru para um alimento cozido é:

- (A) Contaminação total.
- (B) Contaminação temporária.
- (C) Contaminação padrão.
- (D) Contaminação paralela.
- (E) Contaminação cruzada.

Questão 10

Segundo as Leis da Alimentação desenvolvidas por Pedro Escudero, qual a lei considerada universal, por ser aplicável, sem exceção, a indivíduos enfermos e sadios?

- (A) Lei da Gravidade.
- (B) Lei da Quantidade.
- (C) Lei da Harmonia.
- (D) Lei da Adequação.
- (E) Lei da Graduação.

Questão 11

O betacaroteno é um precursor da Vitamina A. Combate os radicais livres, estimula o sistema imunológico e ajuda a manter altos os níveis de anticorpos. É essencial para o crescimento correto e a saúde de todos os tecidos do organismo. Qual alimento é uma boa fonte de Betacaroteno?

- (A) Farinha de mandioca.
- (B) Abóbora.
- (C) Carne de vaca.
- (D) Leite de cabra.
- (E) Maçã.

Questão 12

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 e alimentos cozidos.
- (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 13

Sabemos que a alimentação do brasileiro é excessiva em consumo diário de sal, fator que predispõe o desenvolvimento de Doenças Crônicas não Transmissíveis, como a Hipertensão. O Ministério da Saúde, em 2011, passou a recomendar como quantidade ideal de consumo de sal para a população brasileira o correspondente a:

- (A) 5 g/dia.
- (B) 6 g/dia.
- (C) 7 g/dia.
- (D) 8 g/dia.
- (E) 10 g/dia.

Questão 14

O procedimento de higienização das caixas d'água das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's) deve constar dos Procedimentos Operacionais Padrão (POP) do estabelecimento.

Segundo a RDC 275, que estabelece as POP's, as caixas d'água devem ser higienizadas com qual periodicidade? Assinale a alternativa correta:

- (A) Mensalmente.
- (B) Trimestralmente.
- (C) Semestralmente.
- (D) Anualmente.
- (E) Apenas quando houver enchente.

Questão 15

De acordo com a Portaria CVS 5, de 9/4/2013, Seção VI, sobre a Guarda de Amostras em Cozinhas Industriais e Serviços de Alimentação, considere verdadeiro (V) ou Falso (F) para as alternativas a seguir:

1.	()	Para auxiliar a esclarecer a ocorrência de doença transmitida por alimento, devem ser guardadas amostras de pratos prontos, elaborados em serviços de alimentação, que oferecem refeições prontas para alimentação coletiva, tais como cozinhas industriais de empresas, restaurantes comerciais por quilo, bufê, cozinhas e restaurantes de escolas, creches, asilos, presídios e hospitais.
2.	()	Os alimentos devem ser colhidos na segunda hora do tempo de distribuição, utilizando-se os utensílios destinados exclusivamente para esse procedimento.
3.	()	Para a coleta das amostras de alimentos, deve-se primeiramente, identificar as embalagens higienizadas, ou sacos esterilizados ou desinfetados, com o nome do estabelecimento, o nome do produto, a data, o horário e o nome do responsável pela coleta.
4.	()	Não é necessária a higiene das mãos, uma vez que os alimentos são coletados com utensílios higienizados.
5.	()	Deve-se abrir a embalagem ou o saco sem tocá-los internamente, nem soprá-los.
6.	()	Deve-se coletar, no mínimo, 200 gramas da amostra do alimento.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta:

	1.	2.	3.	4.	5.	6.
(A)	F	V	F	V	F	F
(B)	V	V	V	F	V	F
(C)	V	F	V	V	V	V
(D)	F	F	F	V	V	F
(E)	F	V	V	F	F	V

Questão 16

Em relação à utilização adequada de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), é correto afirmar:

- (A) Luvas de malha de aço devem ser utilizadas somente por manipuladores de alimentos inexperientes com o corte de carnes.
- (B) Luvas de malha de aço devem ser utilizadas para a limpeza de alimentos recém-entregues pelo fornecedor.
- (C) É permitido o uso de aventais descartáveis de polipropileno ao se manipular alimentos no fogão.
- (D) Máscaras de proteção respiratória são obrigatórias na execução da limpeza de fornos, coifas, fogões e grelhas, pois os produtos químicos utilizados para limpeza podem ser prejudiciais.
- (E) O uniforme é de uso obrigatório e deve ter bolsos para que o manipulador possa guardar objetos pessoais.

Questão 17

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

Questão 18

A contaminação alimentar coloca em risco a saúde do indivíduo. Qual alimento é passível de contaminação por salmonellas?

- (A) Legumes.
- (B) Frutas.
- (C) Ovos.
- (D) Cereais.
- (E) Leguminosas.

Questão 19

O branqueamento das hortaliças antes do congelamento tem como objetivo:

- (A) Evitar o escurecimento.
- (B) Acelerar o congelamento.
- (C) Inativar enzimas.
- (D) Reduzir o número de micro-organismos.
- (E) Aumentar o espaço intracelular.

Questão 20

São exemplos de alimentos classificados como raízes:

(A)	Mandioca	e batata baroa.
(B)	Cebola	e nabo.
(C)	Palmito	e arroz.
(D)	Mandioca	e alho.
(E)	Alho	e palmito.

Questão 21

O procedimento correto para a higienização do termômetro utilizado para a medição da temperatura de alimentos é:

- (A) lavá-lo somente com água quente.
- (B) desinfetá-lo com álcool 30%, após a lavagem em água fria.
- (C) lavá-lo e desinfetá-lo com álcool 20%.
- (D) lavá-lo e desinfetá-lo com álcool 50%.
- (E) lavá-lo e desinfetá-lo com álcool 70%.

Questão 22

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

(A)	porcionado	e rejeitado.
(B)	distribuído	e não consumido.
(C)	preparado	e não distribuído.
(D)	preparado	e distribuído.
(E)	porcionado	e distribuído.

Questão 23

As condições físicas e ambientais de uma UAN (unidade de alimentação e nutrição) determinam um maior ou menor índice de acidentes relacionados ao trabalho.

É correto afirmar que:

- (A) os acidentes mais comuns não são provocados por queimaduras, quedas e cortes.
- (B) os manipuladores de alimentos não devem ser orientados para a utilização adequada dos equipamentos.
- (C) os equipamentos de proteção individuais (EPIs) são dispensáveis na manipulação dos alimentos.
- (D) o piso do ambiente de trabalho deverá possuir superfície lisa e ser impermeável.
- (E) luva de borracha deve ser utilizada na área de cocção.

Questão 24

Em relação à estocagem de alimentos, assinale a alternativa correta:

- (A) Não devemos guardar latas abertas em geladeira.
- (B) Todos os alimentos necessitam de envoltórios para ir à refrigeração.
- (C) A refrigeração deve obedecer a esses critérios: 10°C para frutas, 7°C para vegetais e 2°C para os ovos.
- (D) A variação de temperatura durante a estocagem é benéfica.
- (E) Os produtos, depois de descongelados, podem ser congelados novamente.

Leia o texto para responder às questões de números 25 a 27.

Mercado não quer profissional que “só acerta”, diz professora

São Paulo – Por vaidade ou medo de punição, muitos profissionais evitam a todo custo qualquer tipo de erro – e, quando eventualmente cometem algum, fazem de tudo para escondê-lo ou minimizá-lo. Sem perceber, estão sabotando o próprio sucesso.

Isso porque quem tem uma relação conflituosa com as próprias falhas corre o risco de ter o aprendizado limitado e não crescer na carreira, alerta a professora espanhola Mireia Las Heras, da IESE Business School.

Desde que seja técnica, e não ética, diz a professora, a falha é uma oportunidade de reorganizar os seus padrões de comportamento. Quando o “tropeço” desencadeia reflexões, certamente resultará em novas e preciosas competências.

<<http://exame.abril.com.br/carreira/mercado-nao-quer-profissional-que-so-acerta-diz-professora/>> Acesso em: 14.02.17. Adaptado.

Questão 25

De acordo com o texto,

- (A) o mercado busca profissionais que não cometam erros.
- (B) a vaidade é um dos fatores que faz com que os profissionais evitem errar.
- (C) alguns profissionais sabotam o sucesso dos colegas de trabalho.
- (D) o medo da punição facilita a ocorrência de erros no mercado de trabalho.
- (E) profissionais bem sucedidos nunca cometem erros.

Questão 26

Com relação às falhas, o texto afirma que

- (A) falhas técnicas são mais sérias que falhas éticas.
- (B) falhas éticas não representam oportunidades de aperfeiçoamento.
- (C) falhas técnicas podem refletir em melhora de comportamento.
- (D) as falhas técnicas resultam das tentativas de reorganizar o comportamento.
- (E) as reflexões desencadeadas pelo “tropeço” são falhas éticas.

Questão 27

O sujeito (oculto) da oração presente no primeiro parágrafo “estão sabotando o próprio sucesso” é

- (A) os erros.
- (B) a vaidade e o medo de punição.
- (C) as próprias falhas.
- (D) muitos profissionais.
- (E) sem perceber.

Leia o texto para responder às questões de números 28 a 30.

O que é ética?

Ética deriva do grego *ethos* (caráter, modo de ser de uma pessoa) é o nome geralmente dado ao ramo da filosofia dedicado aos assuntos morais que norteiam a conduta humana em sociedade (o estudo geral do que é bom ou mau, correto ou incorreto, justo ou injusto, adequado ou inadequado). Diferencia-se da moral, pois, enquanto esta se fundamenta na obediência a normas, tabus, costumes ou mandamentos culturais, hierárquicos ou religiosos recebidos, a ética busca pelo pensamento humano a fundamentação teórica para encontrar o melhor modo de viver e conviver, isto é, a busca do melhor estilo de vida, tanto na vida privada quanto em público.

Uma pessoa que não segue a ética da sociedade à qual pertence é chamado de antiético, assim como o ato praticado.

O que é ética profissional?

Como já foi dito, a Ética estuda os valores e princípios morais de uma sociedade e seus grupos e cada grupo possui seu próprio código de ética. A ética profissional é um conjunto de atitudes e valores positivos aplicados por grupos profissionais no ambiente de trabalho.

Cada empresa ou profissão possui um conjunto de normas e atitudes aceitas e, por vezes, até obrigatórias. Alguns princípios éticos atendem a necessidades específicas das profissões ou são relativos a atividades de uma empresa; outros são quase que universais.

<<http://www.majtec.com.br/empregabilidade/importancia-etica-profissional>> Acesso em: 14.02.2017. Adaptado.

Questão 28

De acordo com o texto,

- (A) ética e moral têm o mesmo significado.
- (B) a ética se refere à sociedade, enquanto a moral se refere à personalidade.
- (C) a ética busca o melhor estilo de vida, tanto na esfera privada quanto na pública.
- (D) uma pessoa antiética é, necessariamente, imoral.
- (E) uma pessoa imoral é, necessariamente, antiética.

Questão 29

Tendo por base o texto apresentado, pode-se afirmar que o código de ética

- (A) é comum a todos os seres humanos do planeta.
- (B) possibilita a comunicação e a interação entre os povos.
- (C) é composto por regras que servem para regular a atuação do indivíduo isoladamente.
- (D) possui maior importância e validade do que os princípios meramente morais.
- (E) é próprio de cada grupo social.

Questão 30

O conceito de ética profissional, tal qual é apresentado no texto, nos diz que

- (A) por ser aplicado ao ambiente de trabalho, está isento de valores morais.
- (B) se aplica de maneira igualitária e uniforme a todas as profissões.
- (C) algumas profissões, pelo caráter que apresentam, estão isentas dessa ética.
- (D) algumas profissões têm necessidades específicas, atendidas pela ética profissional.
- (E) algumas empresas preferem não adotar a ética profissional por questões morais.

VESTIBULINHO ETEC – 2º SEM/17 – CERTIFICAÇÃO DE COMPETÊNCIAS

Técnico em Nutrição e Dietética

Exame: 11/06/2017 (domingo), às 13h30min

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**.

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 E
NEM RASURE
ESTA FOLHA.**

Portaria CEETEPS–GDS nº 1651, de 31 de março de 2017

DAS LISTAS DE CLASSIFICAÇÃO GERAL E DE CONVOCAÇÃO PARA MATRÍCULAS PARA O INGRESSO, PARA O ACESSO E PARA A ESPECIALIZAÇÃO

Artigo 25 – § 3º – A divulgação das “listas de convocação”, bem como as matrículas dos candidatos classificados no Processo Seletivo-Vestibulinho, do 2º semestre de 2017, serão realizadas nas seguintes datas, desde que não seja feriado municipal na cidade onde a Etec está sediada. A continuidade será no próximo dia útil após o feriado:

- 1ª lista de convocação e matrícula: 10, 11 e 12/07/2017;
- 2ª lista de convocação e matrícula: 13, 14 e 17/07/2017;
- 3ª lista de convocação e matrícula: 18/07/2017;

§ 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 DO ACESSO

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

- Requerimento de matrícula (fornecida pela Etec/Extensão de Etec (Classe Descentralizada) no dia);
- 2 (duas) fotos 3x4 recentes e iguais;
- Documento de identidade, fotocópia e apresentação do original ou autenticado em cartório, 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 Carteira Nacional de Habilitação dentro da validade com foto (CNH - modelo novo) ou documento expedido por Ordem ou Conselho Profissional (exemplo: OAB, COREN, CRC e outros);
- CPF, fotocópia e apresentação do original ou autenticado em cartório;
- Histórico Escolar com Certificado de Conclusão do Ensino Médio regular 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;
- Para os candidatos que realizaram o Exame Nacional do Ensino Médio – ENEM – Certificado ou Declaração de Conclusão do Ensino Médio, expedido pelos Institutos Federais ou pela Secretaria da Educação dos Estados correspondente.