

VESTIBULINHO ETEC – 1º SEM/14
CERTIFICAÇÃO DE COMPETÊNCIAS
Exame: 01/12/2013 (domingo), às 13h30min

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 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 (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/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 13, da portaria CEETEPS nº 433/13;
 - não apresentar um dos documentos de identidade originais exigidos ou não atender o previsto nos §§4º e 5º do artigo 13, da portaria CEETEPS nº 433/13;
 - 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 02/12/13, no site: www.vestibulinhoetec.com.br

Resultado

- Divulgação da lista de classificação geral a partir do dia 10/01/14.

Questão 01

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 02

Sobre os processos de higiene dos alimentos, analise os conceitos apresentados a seguir:

I.	Limpeza é a operação de remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidades e/ou outras substâncias indesejáveis.
II.	Desinfecção é a operação de redução, por método físico e/ou agente químico, do número de microrganismos a um nível que não comprometa a segurança do alimento.
III.	Higienização é a operação composta de duas etapas: limpeza e desinfecção.

Assinale a alternativa correta:

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

Questão 03

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 04

A higienização adequada de frutas e verduras, é uma das operações essenciais na produção de uma alimentação saudável. Sendo o hipoclorito de sódio considerado um bom sanitizante, em qual concentração ele deverá ser utilizado?

- (A) 100 a 200 ppm.
- (B) Acima de 250 ppm.
- (C) 40 a 100 ppm.
- (D) 250 a 300 ppm.
- (E) 350 a 400 ppm.

Questão 05

Aa Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's) devem, proteger o trabalhador dos riscos ambientais. Entre esses riscos, correspondem aos riscos físicos:

(A)	temperatura,	radiação,	iluminação	e postura.
(B)	temperatura,	pressão,	calor	e postura.
(C)	iluminação,	ventilação,	temperatura	e ruído.
(D)	micro-organismo,	bactéria,	vírus	e solvente.
(E)	vibração,	radiação,	pressão	e barulho.

Questão 06

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 07

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 base.
- (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 três vezes por semana.

Questão 08

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 09

É considerada como acidente do trabalho a doença profissional produzida ou desencadeada pelo exercício do trabalho peculiar a determinada atividade. Dentre as situações a seguir, qual é considerada acidente do trabalho?

- (A) Maria é cozinheira em uma empresa de calçados e teve diagnóstico de câncer de mama.
- (B) Roberto trabalha em um restaurante no centro da cidade de Salvador e apresentou dengue hemorrágica.
- (C) José cortou a mão em uma churrascaria, durante o horário de almoço da empresa.
- (D) Aparecida torceu o tornozelo na festa de final de ano, quando participava, voluntariamente, de uma corrida com obstáculos.
- (E) Sérgio viajou por conta própria para o exterior, para aprender uma nova técnica, que será utilizada para melhorar sua experiência profissional.

Questão 10

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) o piso do ambiente de trabalho deverá possuir superfície lisa, ser impermeável e de cor escura.
- (C) os equipamentos de proteção individuais (EPIs) são dispensáveis na manipulação dos alimentos.
- (D) os manipuladores de alimentos devem ser orientados para a utilização adequada dos equipamentos.
- (E) luva de borracha deve ser utilizada na área de cocção.

Questão 11

O controle de temperatura de distribuição das preparações previne a multiplicação de bactérias esporuladas sobreviventes aos processos de cocção. A temperatura dos alimentos quentes em espera para distribuição deve ser:

- (A) igual a 55° C.
- (B) menor que 55° C.
- (C) igual a 60° C.
- (D) maior que 60° C.
- (E) igual a 54° C.

Questão 12

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

- (A) lavá-lo somente com água fria.
- (B) desinfetá-lo com álcool 30%.
- (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 13

O processo em que bactérias de uma área ou de um produto são transportadas para outra, em geral, por um manipulador de alimentos, utensílios ou equipamentos denomina-se contaminação:

- (A) direta.
- (B) indireta.
- (C) cruzada.
- (D) esporádica.
- (E) paralela.

Questão 14

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

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

Questão 15

Num município no interior do Brasil, a Vigilância Sanitária foi notificada a respeito de 110 casos de intoxicação alimentar que ocorreram entre 12 e 36 horas após uma grande festa na cidade. Os seguintes sinais e sintomas foram relatados: náuseas, vômitos, diarreia, sensação de fadiga, dor de cabeça e dispnéia. Em alguns casos, ocorreram secura na garganta, dificuldades na deglutição e distúrbio da voz. Provavelmente, a intoxicação ocorreu por:

- (A) *Bacillus cereus*.
- (B) *Clostridium botulinum*.
- (C) Fungos
- (D) *Escherichia coli*.
- (E) *Brucella ssp.*

Questão 16

No restaurante "X", preparou-se Carne Assada como prato principal, que será utilizado no jantar. A carne foi assada no período da manhã; portanto, depois de pronta, o correto é:

- (A) Ser mantida dentro do forno até o momento de servir.
- (B) Ser mantida em temperatura ambiente e levemente reaquecida no momento de servir.
- (C) Ser levada após 2 horas ao refrigerador, em recipiente tampado, e reaquecida em micro-ondas antes de servir.
- (D) Ser refrigerada, em até 2 horas após o cozimento, e reaquecida a uma temperatura de pelo menos 68°C antes de ser servida.
- (E) Ser armazenada em carro térmico até o momento de servir.

Questão 17

A carne assada foi porcionada em 100 g cada fatia. Considere que cada porção apresenta

25,99 g de proteína; 17,55 g de gordura total e 0,47 g de carboidrato,

conforme dados da Tabela de Composição dos Alimentos (Sônia Tucunduva Philippi – 3 edição).

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

- (A) 263,79 Kcal.
- (B) 273,79 Kcal.
- (C) 283,79 Kcal.
- (D) 293,79 Kcal.
- (E) 303,79 Kcal.

Questão 18

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

- | | |
|----|---|
| 1. | () A batata inglesa, a lentilha e as frutas são 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 da cana (sacarose) é formado por duas moléculas de glicose. |
| 4. | () As fibras aumentam o nível de colesterol no sangue. |
| 5. | () As proteínas auxiliam o organismo a formar enzimas e degenerar tecidos. |

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta:

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

Questão 19

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 estes 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) Qualquer produto, depois de descongelado, pode ser congelado novamente.

Questão 20

Sobre uma cozinha industrial, é correto afirmar:

- (A) A área da cozinha deve ser planejada, tendo-se o cuidado de observar que a entrada e a saída de preparações para o refeitório devem ser única.
- (B) Deve-se ter um local para o armazenamento de lixo dentro das áreas de produção dos alimentos, para que os manipuladores não percam tempo em descartar o lixo e para desencorajar a ação de animais domésticos, roedores e pássaros.
- (C) A cozinha deve ser planejada de tal forma que o projeto final tenha fluxo de alimentos crus e cozidos que não se cruzem.
- (D) O tipo de serviço de refeições coletivas não interfere nos equipamentos usados na distribuição.
- (E) Para elaboração de cardápio, existe uma relação direta entre o número dos equipamentos e utensílios, o número de refeições servidas, o efetivo da equipe da cozinha, o padrão do cardápio e o sistema de distribuição.

Questão 21

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 22

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 de:

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

Questão 23

São fatores que podem influenciar no Indicador de Parte Comestível (IPC) dos alimentos, exceto:

- (A) A aquisição de vegetais amassados, com folhas murchas ou secas.
- (B) O equipamento utilizado para descascar vegetais, na etapa de pré-preparo.
- (C) A forma de apresentação do alimento como por exemplo, o tipo de corte de legumes: boleados, cubos e outros.
- (D) A aquisição de alimentos de época ou recentemente colhidos que terão melhor qualidade.
- (E) O preço do alimento no momento da aquisição.

Questão 24

São exemplos de alimentos classificado como raízes:

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

Não siga a moda

Na semana passada, aconteceu em São Paulo a 3ª Virada Empreendedora. Foram 24 horas de atividades e houve um público recorde.

É interessante acompanhar todo esse movimento em torno do tema, pois até os anos 2000 o empreendedor era, com algumas exceções, o indivíduo que não conseguia emprego em uma grande organização. Hoje, a situação é bem diferente: alunos do primeiro ano da faculdade já estão trabalhando em seus próprios projetos de empresa e sonhando em ser o próximo Mark Zuckerberg, o criador do Facebook.

Sonhar não custa nada, mas as coisas não são tão fáceis assim. Como bem disse Jack Dorsey, fundador do Twitter, o jogo é duro e exige um forte preparo técnico de futuros empreendedores, por isso ele recomenda que os jovens aprendam programação antes de abrir uma empresa.

Antes de pensar em iniciar o seu negócio, vá entender o setor. Quer abrir um restaurante? Trabalhe por um tempo como garçom, chef-assistente, gerente, enfim, um emprego que propicie uma aprendizagem efetiva sobre o assunto, até para você descobrir se é isso mesmo que você quer fazer da sua vida. Ser um chef famoso tem glamour, mas ralar 15 horas por dia, seis dias por semana, todo sábado e domingo, não é para qualquer um.

Outra coisa que está na moda é o empreendedorismo de alto impacto (com empresas que crescem rapidamente). Mas quem disse que você não pode ser dono de um bar de esquina e ser muito feliz? Não precisa inventar um modelo de negócio inovador, nem pensar em um produto escalável, nem criar 10 mil empregos. Basta ter algum diferencial para aumentar as suas chances de sobrevivência. Se o seu perfil é esse, qual o problema?

Antes de tomar essa decisão, procure entender se você está fazendo isso para satisfazer uma real necessidade sua ou simplesmente porque está na moda. Se for pela segunda razão, as chances de você perder tempo e dinheiro são grandes.

(Tales Andreassi, Folha de S. Paulo, 05.05.2013. Adaptado)

Questão 25

De acordo com as informações do texto, é correto afirmar que

- (A) os alunos que hoje iniciam a faculdade têm como principal objetivo conseguir emprego em uma grande organização multinacional.
- (B) as pessoas que desejam iniciar seu próprio negócio precisam investir, prioritariamente, em aprendizagem teórica.
- (C) os empreendimentos com chances de sobrevivência no mercado são aqueles que não apresentam um diferencial e classificam-se como de alto impacto.
- (D) a decisão de iniciar um negócio pensando em satisfazer uma necessidade concreta e pessoal leva à perda de tempo e de dinheiro.
- (E) os futuros empreendedores devem estar cientes de que enfrentarão adversidades, por isso é imprescindível adquirir um sólido preparo técnico.

Questão 26

Analise as frases reescritas a partir do texto e assinale a correta de acordo com as normas gramaticais.

- (A) Sonhar é necessário, mais também é importante preparar-se adequadamente para realizar um empreendimento.
- (B) Trabalhe um tempo como garçom por que assim você descobrirá se tem perfil para abrir um restaurante.
- (C) Todos dizem para eu buscar informações sobre o setor quando decidir iniciar um negócio.
- (D) Ser chef de um famoso restaurante tem menos sensação e glamour do que parece.
- (E) Jack Dorsey recomenda que os jovens aprendam a cerca de programação antes de se aventurarem em uma nova atividade.

Questão 27

Eduardo é dono de uma microempresa e quer expandir seu negócio. Para convencer o gerente do banco a lhe fazer um empréstimo, ele apresenta um documento com todos os dados sobre o andamento da empresa, como balanço anual, planilha de custos, carteira de clientes e perspectivas de crescimento.

Conclui-se corretamente que o documento entregue ao gerente foi

- (A) um currículo.
- (B) um relatório.
- (C) uma resenha.
- (D) um ofício.
- (E) uma procuração.

Questão 28

O LUGAR DAS MULHERES NO MUNDO DO TRABALHO!



Fonte: <http://www.empowernetwork.com/heliocacador/blog/o-lugar-das-mulheres-no-mundo-do-trabalho/>. Acesso em 07/10/2013.

“Há menos de cem anos, a mulher não tinha direito a voto no Brasil. Hoje, já ocupa a liderança de nações. Em pouco tempo, o dito “sexo frágil” ganhou seu espaço na sociedade e destaque no mercado de trabalho(...)”.

Fonte: <http://semprematerna.uol.com.br/bagagem-materna/desafios-da-mulher-contemporanea-no-mercado-de-trabalho-> Adaptado. Acesso em 07/10/2013.

Os textos apresentados permitem afirmar que:

- (A) houve o enaltecimento do papel da mulher no século XXI como uma super-heróina reafirmando sua superioridade sobre o sexo masculino.
- (B) uma nova mentalidade de igualdade e liberdade presentes no século XXI, permitiu a mulher conquistar seu espaço no mercado de trabalho, embora continue sendo a “dona de casa”.
- (C) a feminilidade da mulher foi agredida, pois neles há o retrato da mulher como super – heroína, desrespeitando sua fragilidade.
- (D) insinua-se que as mulheres devem ser responsáveis por todos os afazeres em uma sociedade em função de seu elevado nível intelectual e comprometimento com o trabalho.
- (E) se apresenta a mulher como profissional que, além do trabalho, administra sua casa e, não raro, estuda e encontra tempo para atividades de esporte e lazer.

Questão 29

TRABALHO ESCRAVO

(...)“Restrições à liberdade de ir e vir e trabalho forçado são duas definições previstas para as formas de escravidão contemporânea, tipificadas no **artigo 149 do Código Penal brasileiro**. A pena prevista pela lei prevê reclusão de dois a oito anos, bem como multa. Em casos em que a exploração de mão de obra análoga à de escravo envolve vítimas com menos de 18 anos, a punição é aumentada da metade (...).”

Fonte: <http://reporterbrasil.org.br/trabalhoinfantil/tortura-e-escravidao-em-caso-de-trabalho-domestico-infantil/> . Acesso em 07/10/2013.

O trabalho escravo ou escravidão por dívida é uma forma de escravidão que consiste na privação da liberdade de uma pessoa (ou grupo), que fica obrigada a trabalhar para pagar uma dívida que o empregador alega ter sido contraída no momento da contratação (...). Na atualidade, pelo **artigo 149 do Código Penal Brasileiro**, o conceito de redução de pessoas à condição de escravos foi ampliado de modo a incluir também os casos de situação degradante e de jornadas de trabalho excessivas.

(Neide Estergi. *A luta contra o trabalho escravo*, 2007 – Adaptado . Acesso em 07/10/2013.)

Analisando os textos acima, podemos afirmar que seu conteúdo:

- (A) incita o colaborador a se rebelar contra o empregador, respaldado pelo artigo 149 do Código Penal Brasileiro.
- (B) ameaça o empregador de multa e reclusão de dois a oito anos, caso o colaborador seja submetido ao trabalho.
- (C) esclarece o conceito de escravidão e indica a pena a ser aplicada ao infrator no artigo 149 do Código Penal Brasileiro.
- (D) utiliza o artigo 149 do Código Penal Brasileiro para informar os direitos e deveres dos empregadores.
- (E) propõe o uso de métodos de trabalho para o estabelecimento da ordem nos campos de trabalho forçado.

Questão 30

ROUBOU LEITE PARA ALIMENTAR OS FILHOS

Um homem foi apanhado roubando um supermercado. O vigilante do espaço deteve o indivíduo que tinha em sua posse quatro iogurtes, seis pães e dois pacotes de leite. A polícia foi imediatamente chamada pela gerência do estabelecimento. Chegados ao local, os agentes acabaram por ouvir a razão do homem que, em lágrimas, informou que tinha roubado os produtos para dar de comer aos dois filhos, visto que tanto ele como a esposa se encontram atualmente desempregados. O homem foi solto e aconselhado pelos agentes da polícia a não roubar novamente, após um agente pagar a conta.

Fonte: <http://www.ptjournal.com/2013022114232/geral/sociedade/roubou-leite-para-alimentar-os-filhos-agente-da-psp-pagou-a-conta-e-mandou-o-embora.html> – Adaptado) . Acesso em 07/10/2013.

“Furto Famélico é aquele que o agente comete para saciar sua fome ou a de outrem. Exclui a criminalidade”

(SILVA, D. P. *Vocabulário Jurídico*. 18ª ed. Rio de Janeiro: editora, 2001, p. 375.)

Segundo o Código Penal Brasileiro (Título II – Dos Crimes Contra o Patrimônio, Capítulo I – Do Furto, Art. 155), subtrair, para si ou para outrem, coisa alheia móvel, a pena é de reclusão de 1 (um) a 4 (quatro) anos e multa.

Fonte: <http://www.soleis.com.br/ebooks/criminal1-33.htm> . Acesso em 07/10/2013.

Frente ao relato e ao entendimento do ponto de vista da Ética, podemos afirmar que a ação:

- (A) do homem ao roubar foi correta uma vez que agiu em benefício próprio, portanto moral.
- (B) do homem ao roubar foi imoral, pois em hipótese alguma devemos nos apropriar de bens alheios.
- (C) do homem ao roubar não foi certa nem tampouco errada, pois os seres vivos não são morais, imorais, amorais, éticos ou antiéticos.
- (D) do homem ao roubar não é considerada criminosa, pois foi movida por instinto de sobrevivência e pela força da pressão que foi maior do que a sua capacidade de resistência moral.
- (E) humana não é passível de julgamento, uma vez só pode ser considerada ação moral ou ética aquela considerada produto de condicionamento ou de determinismo biológico.

VESTIBULINHO ETEC – 1º SEM/14 – CERTIFICAÇÃO DE COMPETÊNCIA
Exame: 01/12/13 (domingo), às 13h30min
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:



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	RESPOSTAS de 16 a 30	
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	<p>NÃO AMASSE,</p> <p>NÃO DOBRE,</p> <p>NEM RASURE</p> <p>ESTA FOLHA.</p>
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	
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	
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	
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	
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	
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	
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	
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	
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	
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	
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	
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	
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	
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	

Portaria CEETEPS nº 433, de 23 de setembro de 2013.

**DAS LISTAS DE CLASSIFICAÇÃO GERAL E DE CONVOCAÇÃO PARA MATRÍCULAS
PARA INGRESSO E PARA O ACESSO.**

Artigo 22 - § 3º - A divulgação das “listas de convocação”, bem como as matrículas dos candidatos classificados no Processo Seletivo-Vestibulinho, do 1º semestre de 2014, 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: 13 e 14/01/2014;
- 2ª lista de convocação e matrícula: 15 e 16/01/2014;
- 3ª lista de convocação e matrícula: 17/01/2014;
- 4ª lista de convocação e matrícula: 20/01/2014;
- 5ª lista de convocação e matrícula: 21/01/2014.

DOS DOCUMENTOS PARA MATRÍCULA DO ACESSO

Artigo 24 – A matrícula dos candidatos convocados para o acesso às vagas remanescentes do 2º módulo dependerá da apresentação dos seguintes documentos:

1. Requerimento de matrícula (fornecida pela Etec / Extensão de Etec no dia);
2. 2 (duas) fotos 3x4 recentes e iguais;
3. 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);
4. CPF, fotocópia e apresentação do original ou autenticado em cartório;
5. 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;
6. 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 de Educação do Estado correspondente.