

VESTIBULINHO ETEC – 1º SEM/15
CERTIFICAÇÃO DE COMPETÊNCIAS
Exame: 07/12/14 (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	C	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, 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 13h30min.
 - Realizar a prova sem apresentar um dos documentos de identidade originais exigidos ou não atender o previsto nos §§4º e 5º do artigo 14 da portaria CEETEPS nº 836/14;
 - Não apresentar um dos documentos de identidade originais exigidos ou não atender o previsto nos §4º e §5º do artigo 14 da portaria CEETEPS nº 836/14.
 - 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 **08/12/14**, no site **www.vestibulinhoetec.com.br**

Resultado

- Divulgação da lista de classificação geral a partir do dia **13/01/15**.

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:

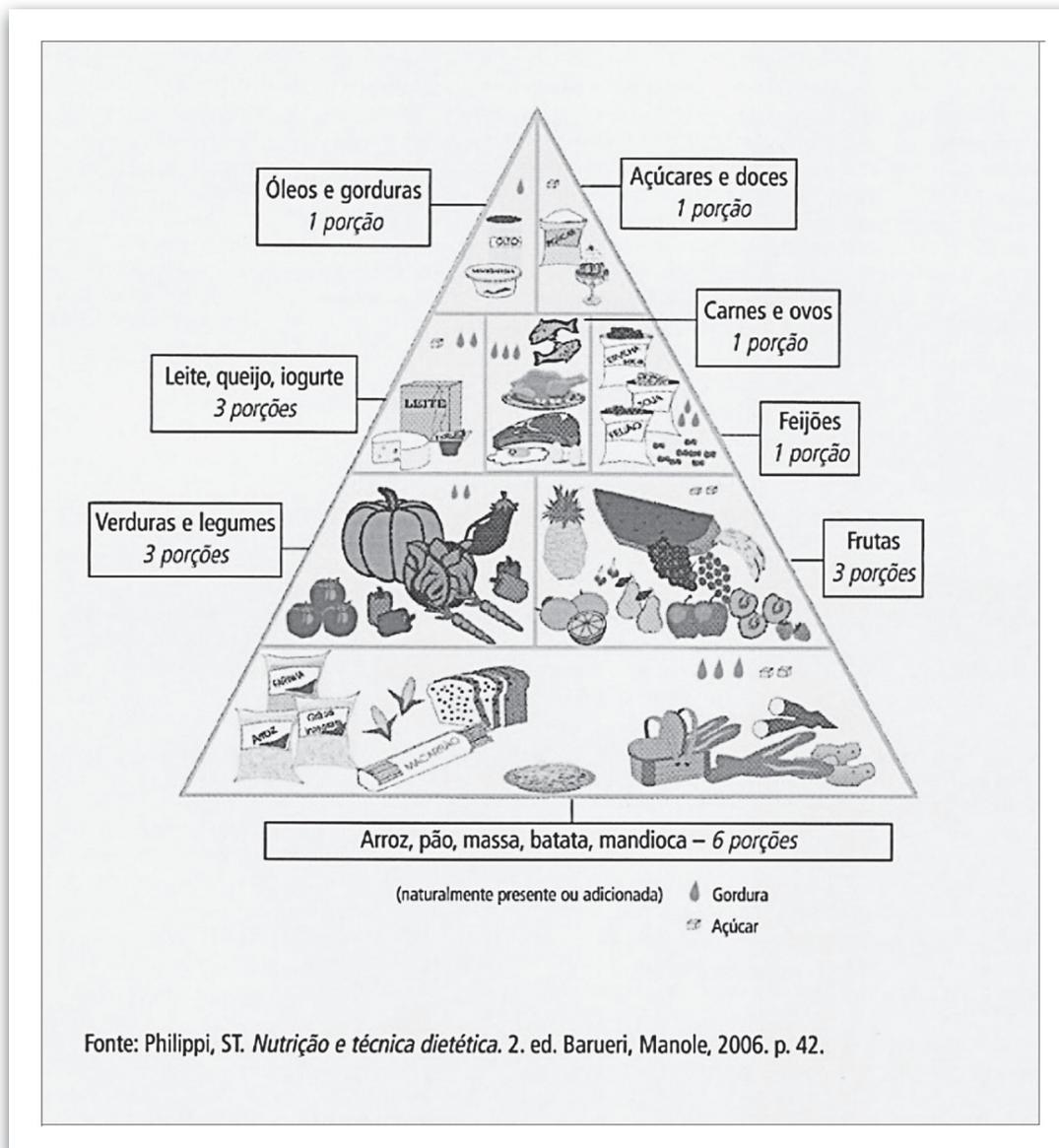
1.	()	Para auxiliar a esclarecer a ocorrência de doença transmitida por alimento, devem ser guardadas amostras de pratos prontos elaborados em serviços de alimentação, que oferecem refeições prontas para alimentação coletiva, tais como cozinhas industriais de empresas, restaurantes comerciais por quilo, 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 colheita das amostras de alimentos, deve primeiramente, identificar as embalagens higienizadas, ou sacos esterilizados ou desinfetados, com o nome do estabelecimento, nome do produto, data, horário e nome do responsável pela colheita.
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-lo internamente nem soprá-lo.
6.	()	Deve-se coletar uma amostra de no mínimo, 200 gramas do alimento, colocar em recipientes plásticos e armazenar na geladeira por 24h.

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

A seguir, temos o Guia Alimentar adaptado para a população brasileira, usado como instrumento de educação alimentar. Ele é subdividido em grupos alimentares, com funções e quantidades diferentes de consumo, conforme necessidade nutricional. O grupo regulador tem por função favorecer o funcionamento corpóreo e evitar deficiências de vitaminas e minerais.



São exemplos de alimentos que pertencem ao grupo mencionado:

(A)	Leite	feijão	manga
(B)	Maracujá	alface	peito de peru
(C)	Rúcula	soja	cenoura
(D)	Batata inglesa	espinafre	cenoura
(E)	Palmito	chuchu	melancia

Questão 03

O procedimento de higienização das caixas d'água das UAN's (Unidade de Alimentação e Nutrição) deve constar nos 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

As leguminosas são grãos contidos em vagens, 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) Aveia e soja.
- (B) Centeio de feijão preto.
- (C) Trigo e tremoço.
- (D) Milho e lentilha.
- (E) Feijão cariquinha e grão de bico.

Questão 05

O ferro não-heme sofre, durante sua absorção, interferência de componentes da dieta. O elemento que aumenta sua absorção em até 8% é:

- (A) Ácido oxálico.
- (B) Vitamina A.
- (C) Lipídeo.
- (D) Ácido ascórbico.
- (E) Fenilalanina.

Questão 06

Em relação à utilização adequada de EPI, é correto afirmar:

- (A) Luvas de malha de aço devem ser utilizadas por manipuladores de alimentos inexperientes com o corte de carnes.
- (B) Luvas de borracha devem ser utilizadas para a limpeza de alimentos recém-entregues pelo fornecedor.
- (C) É permitido o uso de aventais descartáveis de polipropileno, ao 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 pelo cliente e rejeitado ao devolver o prato .
- (B) distribuído pelo cliente e não consumido ao devolver o prato .
- (C) preparado pelo cliente e não distribuído ao devolver o prato .
- (D) preparado pelo cliente e distribuído ao devolver o prato .
- (E) porcionado pelo cliente e distribuído ao devolver o prato .

Questão 09

Considere o padrão de calorias, fornecido pelos macronutrientes (g/kcal). A partir dessa informação, calcule as calorias totais do lanche apresentado conforme tabela a seguir:

ALIMENTO	QUANTIDADE	CHO (g)	PROTEÍNA (g)	LIPÍDEO (g)
Vitamina (maçã, mamão, banana, leite e açúcar)	210 ml	23,54	5,29	4,89
Biscoito salgado, Bauducco	25 g	16	2,1	5,27
Requeijão Poços de Calda, Danone	15 g	0,19	1,86	3,75
Total		39,73	9,25	13,91

Valores obtidos na tabela de composição dos alimentos

PHILIPPI, S. T. 3ª edição 2012

O lanche composto por vitamina de frutas e biscoito Integral com requeijão fornece calorias correspondente à:

- (A) 62,89 kcal
- (B) 294,67 kcal
- (C) 335,89 kcal
- (D) 321,11 kcal
- (E) 479,78 kcal

Questão 10

A Organização Mundial da Saúde (OMS) criou um pôster, intitulado “Cinco Chaves para uma Alimentação mais Segura”, em 2001. Uma dessas chaves aborda os cuidados com o 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 paralela.
- (B) Contaminação temporária.
- (C) Contaminação cruzada.
- (D) Contaminação efetiva.
- (E) Contaminação total.

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) maior que 60° C.
- (D) igual a 60° C.
- (E) igual a 54° C.

Questão 12

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

- (A) lavado somente com água fria.
- (B) desinfetado com álcool 30%.
- (C) lavado e desinfetado com álcool 20%.
- (D) lavado e desinfetado com álcool 50%.
- (E) lavado e desinfetado com álcool 70%.

Questão 13

Carboidratos simples, também chamados de monossacarídeos, porque não podem ser quebrados em moléculas menores, são muito utilizados em nossa alimentação. Escolha, a seguir, a alternativa que apresenta somente exemplos de monossacarídeos:

(A)	Glicose	sacarose	galactose
(B)	Glicose	lactose	frutose
(C)	Glicose	amido	sacarose
(D)	Glicose	maltose	lactose
(E)	Glicose	galactose	frutose

Questão 14

Qual alimento é passível de contaminação por salmonellas?

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

Questão 15

Porque é utilizado o cálculo de per capita para a elaboração dos cardápios?

- (A) Para diminuir o consumo.
- (B) Para evitar o aumento do consumo.
- (C) Para controlar o estoque.
- (D) Para evitar o desperdício.
- (E) Para reduzir o tempo de produção.

Questão 16

No restaurante "X", preparou-se Frango Assado como prato principal, que será utilizado no jantar. O frango foi assado no período da manhã, portanto, depois de pronto, o correto é:

- (A) Ser mantido dentro do forno, até o momento de servir.
- (B) Ser mantido em temperatura ambiente e levemente reaquecido, no momento de servir.
- (C) Ser levado imediatamente ao refrigerador, em recipiente tampado, e reaquecido em micro ondas antes de servir.
- (D) Ser refrigerado em até 2 horas, após o cozimento e reaquecida a uma temperatura de, pelo menos, 68° C antes de ser servido.
- (E) Ser armazenado em carro térmico, até o momento de servir.

Questão 17

O ferro é componente de uma série de proteínas, incluindo a hemoglobina, importante no transporte do oxigênio para os tecidos. A deficiência de ferro causa anemia, cansaço, sonolência e interfere no rendimento diário das atividades. Existem fatores que aumentam o aproveitamento do ferro pelo corpo. Em qual das opções a seguir, ele será melhor aproveitado pelo corpo:

- (A) Arroz com feijão.
- (B) Feijoada com laranja.
- (C) Macarrão com ovos.
- (D) Leite com cereais.
- (E) Sopa de legumes com frango.

Questão 18

O betacaroteno é um precursor da vitamina A, combate os radicais livres, estimula o sistema imunológico e ajuda a manter altos 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) Arroz.
- (B) Abóbora.
- (C) Leite.
- (D) Carne.
- (E) Couve.

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 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.

Questão 20

São itens de uma ficha técnica:

(A)	Armazenamento	rendimento	peso
(B)	Nome fantasia	distribuição	peso
(C)	Armazenamento	fornecedor	peso
(D)	Fornecedor	rendimento	unidade
(E)	Nome fantasia,	rendimento	unidade

Questão 21

Assinale a sequência correta de procedimentos, do recebimento até o momento da distribuição de hortaliças, (por exemplo: a alface) para uma salada.

(A)	Seleção	higienização	corte	preparo	distribuição
(B)	Higienização	seleção	corte	preparo	distribuição
(C)	Seleção	corte	higienização	preparo	distribuição
(D)	Corte	preparo	higienização	seleção	distribuição
(E)	Higienização	corte	seleção	preparo	distribuição

Questão 22

As preparações são alimentos que passaram por processamentos culinários, geralmente contém mais de um ingrediente e são divididas em categorias. Quais das preparações a seguir, correspondem ao prato principal de uma refeição:

- (A) Salada de alface, tomate e beterraba.
- (B) Arroz e Feijão.
- (C) Pudim de leite e gelatina.
- (D) Purê de batata e chuchu refogado.
- (E) Bife acebolado e frango assado.

Questão 23

Segundo as Leis da Alimentação, qual a lei considerada universal, pois é aplicável sem exceção a indivíduos enfermos ou sadios?

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

Questão 24

São exemplos de alimentos classificados como raízes:

- (A) e .
- (B) e .
- (C) e .
- (D) e .
- (E) e .

Cliente oculto é tática para manter qualidade

Logo que entra no local, ele já repara se as mesas estão com limpeza impecável. Na hora de fazer o pedido, observa a postura, a competência e a simpatia dos atendentes. Nem quando vai comer pode relaxar, pois tem de analisar a temperatura da comida e o tempero, sempre obedecendo a critérios preestabelecidos.

A seguir, simplesmente paga a conta e vai embora, sem que seus reais objetivos sejam notados.

Alguns dias depois, o dono da loja receberá um relatório com todas as impressões desse cliente misterioso.

O cliente oculto, que se passa por consumidor normal mas na verdade é um profissional contratado para avaliar o serviço de uma loja, é uma das estratégias usadas por empresas como ferramenta para garantir a qualidade do empreendimento.

Entre as vantagens apontadas por quem usa a tática está a possibilidade de mostrar ao dono do negócio como os clientes enxergam o serviço oferecido. Assim fica mais fácil saber em que pontos é necessário melhorar. O objetivo do cliente oculto não é fazer uma auditoria, mas apresentar dados e sugestões para que a empresa consiga melhorar seu atendimento e, com isso, cresça mais.

Para o consultor Marcelo Cherto, o cliente oculto é uma estratégia interessante para manter a qualidade do estabelecimento comercial, especialmente de lojas franqueadas, desde que essa estratégia não seja aplicada isoladamente. Isso porque, segundo ele, resultados de um único dia de visita não bastam para julgar uma loja. “Funciona como a fotografia de um único dia, não como um filme completo.”

Atender bem ao cliente oculto já trouxe bons resultados para S. Gomes, proprietário de uma loja franqueada. Por conta de suas boas notas nas visitas e em avaliações de cumprimento da legislação, ele foi premiado com pacotes de viagem por dois anos consecutivos.

“O interessante é que, como você não sabe quem será o cliente oculto, sempre está na berlinda e quer atender bem a todos”, afirma Gomes.

(Filipe Oliveira. Folha de S. Paulo, 19.05.2013. Adaptado)

Questão 25

De acordo com a leitura do texto, é correto afirmar que

- (A) as conversas informais entre o cliente oculto e os frequentadores de uma determinada loja constituem a primeira etapa do processo para verificar se os consumidores estão satisfeitos com os serviços oferecidos.
- (B) o cliente oculto, após avaliar a organização e a competência dos funcionários, identifica-se para o dono do negócio e propõe mudanças na gestão administrativa.
- (C) o relatório elaborado pelo cliente oculto assemelha-se a uma auditoria, pois o objetivo é denunciar as irregularidades fiscais de um estabelecimento comercial.
- (D) a estratégia do cliente oculto pode motivar proprietários e funcionários de uma loja a atenderem bem a todos os consumidores, pois, entre eles, pode estar esse profissional a quem cabe avaliar o empreendimento.
- (E) as empresas que administram várias lojas premiam seus funcionários com viagens, bônus salariais e outros benefícios de acordo com os dados apresentados pelo cliente oculto.

Questão 26

Com base no 6º parágrafo e nas demais informações do texto, é correto concluir que

- (A) as visitas devem ser recorrentes para permitir que os funcionários reconheçam o profissional que atua como cliente oculto e façam mudanças esporádicas na rotina do estabelecimento.
- (B) a avaliação de um estabelecimento com base em uma única visita será justa, desde que essa visita tenha sido feita em um dia em que ocorreram situações atípicas no local.
- (C) o monitoramento constante possibilita ao cliente oculto fazer uma análise adequada do estabelecimento, o que pode levar a melhorias no serviço oferecido aos consumidores.
- (D) uma única visita do cliente oculto apontará informações precisas e definitivas, se esse profissional dedicar-se a fazer um relatório minucioso do que observou na loja visitada.
- (E) alguns proprietários discordam da tática do cliente oculto, pois esse profissional usa critérios estritamente pessoais para julgar a qualidade de um empreendimento.

Questão 27

Assinale a alternativa gramaticalmente correta quanto à concordância verbal e nominal.

- (A) O proprietário leu atentamente o relatório do cliente oculto e fará urgentes modificações nas duas lojas que gerencia.
- (B) Deve existir vantagens significativas para o empreendedor quando se usa a tática do cliente misterioso.
- (C) As rádios vêm noticiando que falta três semanas para a inauguração da primeira loja de alimentos orgânicos no bairro.
- (D) O cliente oculto age como um consumidor qualquer que frequenta uma loja em busca de bom produtos e serviços.
- (E) Ao serem questionados pelo dono do restaurante, os clientes consideraram impecáveis o atendimento dado pelos funcionários.

Questão 28

No dia a dia, vivenciamos condutas humanas capazes de chocar e, por essa razão, invoca-se a necessidade de repensar a Ética. Exemplificativamente, podemos citar questões envolvendo eutanásia de jovens desenganados pela medicina.

Nesse contexto, podemos afirmar que:

- (A) o conceito de ética reside apenas nos discursos das pessoas que não costumam se portar eticamente.
- (B) o apelo à ética é trivial e serve a diversos objetivos, nem todos compatíveis com o núcleo conceitual transmitido pelo vocábulo.
- (C) a invocação exagerada do vocábulo ética, em hipótese alguma, banaliza seu conceito, como muitas vezes, ocorre com as palavras Justiça, Liberdade, Igualdade e Solidariedade.
- (D) a palavra ética não traz em seu bojo carga emotiva e tampouco está impregnada de sentimentos.
- (E) a concepção do vocábulo ética se restringe ao sentido racional e literal.

Questão 29

Sobre Ética e Moral:

- (A) ética e moral são conceitos sinônimos; portanto, não há razão para distingui-los.
- (B) a palavra moral origina-se de uma palavra grega que significa costume; a palavra ética é originária do latim e também significa costume.
- (C) o objeto da ética é a moralidade positiva, ou seja, o conjunto de regras de comportamento e formas de vida por meio das quais o homem tende a realizar o valor do bem.
- (D) a conceituação de ética não autoriza a distingui-la de moral, uma vez que elas não integram a ciência dos costumes.
- (E) como ciência, a ética procura extrair dos fatos morais a interpretação dos princípios a eles aplicáveis.

Questão 30

A classificação da ética constitui um instrumento que propicia sistematizar o tema. Nesse contexto, considerando as classificações da ética, podemos afirmar que:

- (A) a ética subjetivista origina-se em Kant que entendia que cada homem é a medida do real e, por essa razão, a verdade é sempre subjetiva.
- (B) o subjetivismo moral não está inserido na ética empírica, uma vez que não é dado a cada sujeito estabelecer o padrão ético que lhe convenha.
- (C) a ética ceticista acredita na liberdade natural, pois a vida em coletividade obriga a admitir que a liberdade é simples direito.
- (D) a ética empírica subdivide-se em ética anarquista, ética utilitarista e ética ceticista.
- (E) a ética anarquista caracteriza-se por considerar bom tudo aquilo que é útil, ou seja, a conduta ética desejável é a conduta útil.

VESTIBULINHO ETEC – 1º SEM/15 – CERTIFICAÇÃO DE COMPETÊNCIAS

Técnico em Nutrição e Dietética

Exame: 07/12/14 (domingo), às 13h30min

FOLHA DE RESPOSTAS INTERMEDIÁRIAS

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

Caro(a) candidato(a),

1. Responda a todas as questões contidas neste caderno e, depois, transcreva as alternativas assinaladas para esta Folha de Respostas Intermediária.
2. Preencha os campos desta Folha de Respostas Intermediária, conforme o modelo a seguir:
 A B C D E
3. Não deixe questões em branco.
4. Marque com cuidado e assinale apenas uma resposta para cada questão.
5. Posteriormente, transcreva todas as alternativas assinaladas nesta Folha de Respostas Intermediária para a Folha de Respostas Definitiva, utilizando **caneta esferográfica de tinta preta ou azul**.

PROVA (30 RESPOSTAS)

RESPOSTAS de 01 a 15					
01	<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
03	<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
05	<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
07	<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
09	<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
11	<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
13	<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
15	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E

RESPOSTAS de 16 a 30					
16	<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
18	<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
20	<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
22	<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
24	<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
26	<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
28	<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
30	<input type="checkbox"/> A	<input type="checkbox"/> B	<input type="checkbox"/> C	<input type="checkbox"/> D	<input type="checkbox"/> E

**NÃO AMASSE,
NÃO DOBRE,
NEM RASURE
ESTA FOLHA.**

Portaria CEETEPS-GDS nº 836, de 17 de setembro de 2014.**DAS LISTAS DE CLASSIFICAÇÃO GERAL E DE CONVOCAÇÃO PARA MATRÍCULAS PARA INGRESSO, PARA O ACESSO E PARA ESPECIALIZAÇÃO.**

Artigo 25 – § 3º – A divulgação das “listas de convocação”, bem como as matrículas dos candidatos classificados no Processo Seletivo-Vestibulinho, do 1º semestre de 2015, 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: 15 e 16/01/2015;
- 2ª lista de convocação e matrícula: 19 e 20/01/2015;
- 3ª lista de convocação e matrícula: 21/01/2015;
- 4ª lista de convocação e matrícula: 22/01/2015;
- 5ª lista de convocação e matrícula: 23/01/2015.

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 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 de Educação dos Estados correspondente.