

CADERNO DE QUESTÕES – Técnico em Nutrição e Dietética

Nome do(a) candidato(a): _____ N° 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 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 1454, de 13/10/2016;
 - 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 1454, de 13/10/2016;
 - 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 **19/12/16**, no site **www.vestibulinhoetec.com.br****Resultado**

- Divulgação da lista de classificação geral a partir do dia **18/01/17**.

Questão 01

A alimentação adequada tem por finalidade:

I.	Fornecimento de energia.
II.	Fornecimento de fibras que serão absorvidas para auxiliar no funcionamento intestinal.
III.	Fornecimento de nutrientes para os processos de crescimento e manutenção.

- (A) As opções I e II são verdadeiras.
- (B) As opções II e III são verdadeiras.
- (C) A opção I é verdadeira.
- (D) As opções I, II e III são verdadeiras.
- (E) As opções I e III são verdadeiras.

Questão 02

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) Bimestralmente.
- (C) Trimestralmente.
- (D) Semestralmente.
- (E) Anualmente.

Questão 03

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 04

Entende-se por nutriente:

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

Questão 05

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

(A)	Trigo	Milho	Arroz
(B)	Trigo	Arroz	Cevada
(C)	Trigo	Centeio	Cevada
(D)	Trigo	Aveia	Milho
(E)	Trigo	Aveia	Chia

Questão 06

O novo Guia Alimentar de 2014, publicado pelo Ministério da Saúde, indica como “regra de ouro” o consumo de alimentos naturais e:

- (A) Alimentos processados.
- (B) Alimentos ultraprocessados.
- (C) Alimentos de rede fast food.
- (D) Alimentos minimamente processados.
- (E) Alimentos funcionais.

Questão 07

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

1.	() A batata inglesa, a lentilha e as carnes vermelhas 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 uma molécula de galactose e outra 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 08

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 sigmoide.

Questão 09

A água, composto de hidrogênio e oxigênio, é o constituinte mais importante do corpo humano. São funções da água:

I.	Atuar como solvente para as transformações metabólicas e ser agente na digestão, absorção, circulação e excreção.
II.	Auxiliar na manutenção do balanço eletrolítico, como também ser meio de transporte para os nutrientes e todas as substâncias corpóreas.
III.	Atuar como lubrificante, presente na saliva.

- (A) A opção I é correta.
- (B) As opções I e III são corretas.
- (C) As opções II e III são corretas.
- (D) As opções I e II são corretas.
- (E) As opções I, II e III são corretas.

Questão 10

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

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

Questão 11

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 milho.
- (B) Queijo.
- (C) Leite de cabra.
- (D) Biscoito recheado.
- (E) Abacate.

Questão 12

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

- (A) Arroz e Feijão.
- (B) Peixe assado.
- (C) Salada de rúcula com tomate.
- (D) Pudim de chocolate.
- (E) Couve refogada.

Questão 13

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 construtor tem por função favorecer o crescimento e renovação de tecidos. São exemplos de alimentos que pertencem ao grupo mencionado:

(A)	Leite	Margarina	Carne
(B)	Leite	Ovos	Frango
(C)	Leite	Manteiga	Queijo
(D)	Leite	Queijo	Creme de Leite
(E)	Leite	Peixe	Farinha Láctea

Questão 14

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	Cevada
(B)	Centeio	Feijão Preto
(C)	Feijão Branco	Lentilha
(D)	Milho	Lentilha
(E)	Feijão Cariquinha	Chia

Questão 15

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, é permitido o uso de barba.

Questão 16

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

Questão 17

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

Questão 18

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 arroz.
- (B) Cenoura.
- (C) Peixe.
- (D) Mel.
- (E) Maçã.

Questão 19

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 20

Em relação aos processos básicos de pré-preparo, preparo e conservação dos alimentos, assinale a alternativa correta:

- (A) O descongelamento deve ser feito em temperatura ambiente.
- (B) Os óleos e gorduras não devem ser aquecidos a temperaturas superiores a 220°C.
- (C) Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos.
- (D) Os funcionários que manipulam alimentos crus não precisam realizar a lavagem e antisepsia das mãos antes de manipular alimentos preparados.
- (E) Após cozidos, os alimentos devem ser mantidos em temperatura ambiente, por um período de até seis horas.

Questão 21

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) Joana é copeira em um hospital e teve diagnóstico de câncer de mama.
- (B) Carlos trabalha em um restaurante no centro da cidade de São Paulo e apresentou dengue hemorrágica.
- (C) José cortou a mão na churrascaria ao servir um cliente.
- (D) Aparecida torceu o tornozelo na festa de final de ano, quando participava, voluntariamente, de uma corrida com obstáculos.
- (E) Roberto adoeceu durante uma viagem que realizou por conta própria para o exterior, para aprender uma nova técnica, que será utilizada para melhorar sua experiência profissional.

Questão 22

O maior perigo da carne abatida clandestinamente reside na veiculação das bactérias. Em relação à carne suína, a doença que pode ser transmitida, em razão das inadequadas condições da criação de porcos, denomina-se:

- (A) Teníase.
- (B) Botulismo.
- (C) Ascaridíase.
- (D) Brucelose.
- (E) Febre reumática.

Questão 23

Pode-se afirmar que uma técnica adequada para preservar o valor nutricional dos alimentos durante o pré-preparo e o preparo é:

- (A) Utilizar água mineral na cocção de verduras e legumes.
- (B) Lavar carnes em água corrente, antes de iniciar o preparo.
- (C) Descascar e cortar legumes, antes de cozinhá-los.
- (D) Acrescentar bicarbonato de sódio na água de cocção de verduras.
- (E) Cozinhar legumes e verduras no vapor.

Questão 24

Assinale a alternativa que descreve a medida a ser empregada, para evitar o escurecimento em maçãs cortadas, utilizadas na preparação de salada de frutas:

- (A) Colocar por 5 minutos, em água morna.
- (B) Pingar suco de limão.
- (C) Salpicar açúcar.
- (D) Lavar em água corrente.
- (E) Pingar azeite.

Leia a tirinha para responder às questões de números 25, 26 e 27.



Questão 25

De acordo com o que o personagem Dilbert escuta no primeiro quadrinho, e com o restante do diálogo que segue pelo restante da tirinha, pode-se concluir, corretamente, que a apresentação dele

- (A) obteve um resultado satisfatório.
- (B) provocou aversão nos executivos.
- (C) teve como tema o programa computacional *PowerPoint*.
- (D) não chegou a influenciar o planejamento dos executivos.
- (E) não estava prevista no planejamento dos executivos.

Questão 26

A fala de Dilbert no segundo quadrinho

- (A) afirma que a apresentação teve de ser adaptada para se conformar às leis dos executivos.
- (B) valoriza a apresentação que ele fizera por conta própria, dizendo que os slides eram “legais”.
- (C) demonstra que a apresentação foi muito boa, embora os slides fossem “um monte de baboseira”.
- (D) reporta o descontentamento do personagem com os executivos, cujos planejamentos não seguem diretrizes precisas.
- (E) representa um contraponto à fala do primeiro quadrinho, pois, sendo os slides “um monte de baboseira”, dificilmente levariam a um resultado satisfatório.

Questão 27

De acordo com o que se lê no terceiro quadrinho, pode-se afirmar corretamente que

- (A) o personagem Dilbert considera que a linha de produtos é impressionante.
- (B) o personagem Dilbert demonstra alguma surpresa com o que escuta.
- (C) o personagem Dilbert demonstra entusiasmo com o que escuta.
- (D) a linha de produtos e a apresentação não deveriam ter muito em comum.
- (E) a linha de produtos, ao contrário dos slides, não deveria ser “maquiada”.

Questão 28

O artigo 1º do Código de Defesa do Consumidor determina: “O presente Código estabelece normas de proteção e defesa do consumidor, de ordem pública, e interesse social, nos termos dos arts. 5º, inciso XXXII, 170, inciso V da Constituição Federal e art. 48 de suas Disposições Transitórias”.

Nesse contexto, é correto afirmar que:

- (A) A promulgação do Código de Defesa do Consumidor se deve a expresse mandamento constitucional, uma vez que a Constituição Federal de 1988 determina que compete ao Estado a promoção, por meio de lei, da defesa do consumidor.
- (B) Não há que se falar em mandamento Constitucional, pois o artigo 48 das Disposições Transitórias fixou prazo de 180 dias para a elaboração do Código e esse prazo foi desrespeitado.
- (C) O Código de Defesa do Consumidor é uma conquista do movimento consumerista brasileiro e não uma determinação constitucional.
- (D) As normas públicas e de interesse social instituídas no Código de Defesa do Consumidor podem ser derogadas pela vontade do interessado dentro de uma determinada relação de consumo.
- (E) Não há que se falar em caráter cogente das normas do Código de Defesa do Consumidor, mesmo quando analisamos as chamadas cláusulas abusivas, sem qualquer regulamentação estatal ou dirigismo contratual.

Questão 29

O empregado X trabalhava como maquinista, contratado pelo regime CLT para a Ferrovia Tereza Cristina S/A, empresa essa que foi adquirida pela Ferrovia Centro Atlântica S/A. A Ferrovia Centro Atlântica S/A, por sua vez, resolveu que o empregado X, além de maquinista, nas horas vagas, deveria trabalhar em atividades administrativas, sem qualquer aumento salarial e se não aceitasse, seria dispensado.

Considerando a situação do empregado X e as normas da CLT, é correto afirmar que:

- (A) Correto o posicionamento da Ferrovia Centro Atlântica S/A que tem o poder de melhor alocar seus colaboradores, considerando os cargos existentes e, nesse caso, a CLT não tem aplicação.
- (B) A Ferrovia Centro Atlântica S/A está correta, pois, perante o artigo 9º da CLT somente são considerados nulos os atos que tragam prejuízo aos funcionários, o que não aconteceu no caso.
- (C) A Ferrovia Centro Atlântica S/A está promovendo um ganho nas competências individuais do profissional, que terá outros tipos de conhecimentos e por esse ganho não há como remunerar o empregado.
- (D) É melhor para o empregado X aceitar as condições impostas pela Ferrovia Centro Atlântica S/A, pois em tempos de crise a CLT não é respeitada e o Poder Judiciário sequer iria processar sua ação trabalhista.
- (E) O artigo 10 da CLT, ao determinar que as alterações na estrutura jurídica das empresas não podem afetar seus empregados, deve ser interpretado à luz dos artigos 2º e 448 da CLT, ou seja, a alteração proposta é nula de pleno direito.

Questão 30

Durante muitos anos, não havia uma boa parceria entre ética e negócios, uma vez que nestes imperava a lei da selva e todas as tentativas de sobrevivência aconteciam em um ambiente desleal. Essa situação está em processo de mudança e por isso, podemos afirmar que:

- (A) As profundas alterações no mundo dos negócios, que caracterizaram os anos 1980 e 1990, ficaram no passado e não influenciam mais os negócios em curso no século XXI.
- (B) Os padrões éticos são incompatíveis com as regras do mercado capitalista.
- (C) Atualmente, quando falamos em ética, valores, integridade e responsabilidade, a comunidade empresarial aceita e vê com bons olhos e tenta incorporar essas práticas.
- (D) No mundo moderno, não há que se falar em troca no relacionamento entre empresas e sociedade, razão pela qual, os conceitos éticos podem e devem ser banidos.
- (E) A ética empresarial aplica-se apenas às empresas sem fins lucrativos que agem em conformidade com os princípios morais e regras do bom proceder aceitas pela sociedade.

VESTIBULINHO ETEC – 1º SEM/17 – CERTIFICAÇÃO DE COMPETÊNCIAS

Técnico em Nutrição e Dietética
Exame: 18/12/2016 (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	A	B	C	D	E
02	A	B	C	D	E
03	A	B	C	D	E
04	A	B	C	D	E
05	A	B	C	D	E
06	A	B	C	D	E
07	A	B	C	D	E
08	A	B	C	D	E
09	A	B	C	D	E
10	A	B	C	D	E
11	A	B	C	D	E
12	A	B	C	D	E
13	A	B	C	D	E
14	A	B	C	D	E
15	A	B	C	D	E

RESPOSTAS de 16 a 30					
16	A	B	C	D	E
17	A	B	C	D	E
18	A	B	C	D	E
19	A	B	C	D	E
20	A	B	C	D	E
21	A	B	C	D	E
22	A	B	C	D	E
23	A	B	C	D	E
24	A	B	C	D	E
25	A	B	C	D	E
26	A	B	C	D	E
27	A	B	C	D	E
28	A	B	C	D	E
29	A	B	C	D	E
30	A	B	C	D	E

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

Portaria CEETEPS-GDS nº 1454, de 13 de outubro de 2016

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 1º 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: 19, 20 e 23/01/2017;
- 2ª lista de convocação e matrícula: 24, 25 e 26/01/2017;
- 3ª lista de convocação e matrícula: 27/01/2017;

§ 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.