

# Técnico em Nutrição

## CADERNO DE QUESTÕES

### 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 às **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 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 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 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 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 204/13;
  - 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 204/13;
  - 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 **17/06/13**, no site [www.vestibulinhoetec.com.br](http://www.vestibulinhoetec.com.br)

#### Resultado

- Divulgação da lista de classificação geral a partir do dia **15/07/13**.

### Questão 01

Ocorreu um surto de Toxinfecção Alimentar em uma cozinha industrial com a preparação de fricassê de frango, envolvendo várias pessoas com sintomas de vômitos, dores abdominais fortes, diarreia e calafrios, que tiveram início de 1 a 2 horas após o consumo. Muitas foram hospitalizadas, e a doença ocorreu devido à formação de toxina produzida pela bactéria *Staphylococcus aureus*.

Quais os cuidados a seguir são necessários na prevenção desses surtos:

I	O manipulador tem de higienizar bem as mãos antes de desfiar o frango;
II	O resfriamento do frango tem de ser feito de forma rápida e forçada, ou seja, em menos de 2 horas o frango tem de estar frio (10° C) e continuar a resfriar até que alcance 5° C.
III	O frango tem de ser fervido imediatamente após o manuseio e, em seguida, resfriado, ou seja, o resfriamento deve ocorrer antes de a toxina ter sido formada, pois, uma vez formada, essa toxina é resistente ao calor, não adiantando mais ferver o alimento.

É correto o que se afirma em:

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

### Questão 02

Assinale a alternativa que apresenta todos os benefícios da Ficha Técnica de Preparo (FTP), utilizada em uma UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição).

- (A) A utilização da FTP beneficia todos os profissionais envolvidos no processo de produção de refeição: promove o aperfeiçoamento dos funcionários e controla o valor energético total, além de promover a saúde da população atendida.
- (B) A FTP fornece informações de quantidade e o passo a passo em relação ao modo de preparo, porém, não inclui informação sobre os equipamentos e utensílios.
- (C) Na FTP é possível obter os seguintes dados: per capita, fator de correção e cocção; o rendimento e o número de porções não são citados na ficha.
- (D) A presença desse instrumento não garante o resultado final da preparação, independente das pessoas que fizeram a receita.
- (E) Como a FTP possui a composição centesimal da preparação, favorece a melhor combinação dos alimentos e preparações, garantindo, assim, um cardápio equilibrado, porém, ela não garantirá que determinada preparação tenha sempre a mesma aparência.

### Questão 03

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) Amaranço e grão de bico.
- (B) Amendoim e soja.
- (C) Centeio e feijão.
- (D) Milho e lentilha.
- (E) Trigo e tremoço.

#### Questão 04

Algumas frutas sofrem ação de oxidação dos compostos fenólicos, provocando a formação de pigmentos escuros e tornando a aparência do alimento indesejável; é o que acontece quando descascamos maçãs e peras e demoramos para consumi-las.

Assinale a alternativa correta, que descreve a medida empregada para evitar o escurecimento nessas frutas:

- (A) Colocá-las em água morna.
- (B) Salpicar um pouco de açúcar.
- (C) Pingar suco de limão.
- (D) Lavar em água corrente.
- (E) Pingar algumas gotas de adoçante.

#### Questão 05

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 alimento cru e cozido. O termo que se utiliza para descrever a transferência de microorganismos de um alimento cru para um alimento cozido é:

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

#### Questão 06

As luvas descartáveis são indicadas para manipulação de alimentos, porém, melhor do que o uso de luvas é lavar bem as mãos e utilizar utensílios limpos e sanitizados. Caso o estabelecimento prefira o uso de luvas, elas são recomendadas em casos específicos, tais como:

- I - No preparo de alimentos, na área de cocção;
- II - Na preparação e manipulação de alimentos prontos para o consumo, que não sofrerão tratamento térmico;
- III - Na manipulação de folhas e tubérculos usados em saladas, que já foram adequadamente lavados e higienizados.
- IV - Sempre que se abrir lata e embalagens plásticas.

É correto o que se afirma em:

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

**Questão 07**

Assinale a alternativa que indica a função correta do remolho na cocção de algumas leguminosas

- (A) Melhorar o sabor.
- (B) Endurecer o grão.
- (C) Aumentar o tempo de cocção.
- (D) Diminuir o tempo de cocção.
- (E) Enriquecer a preparação.

**Questão 08**

**ORGANOGRAMA** é o gráfico que mostra os cargos administrativos, a hierarquia e o fluxo de autoridade. Um organograma deve definir:

- (A) A situação do serviço em conjunto; sua chefia e a quem esse serviço fica subordinado diretamente; as equipes encarregadas de executar o serviço; o pessoal subalterno necessário à realização dessas operações.
- (B) A situação do serviço em conjunto; sua chefia e a quem esse serviço fica subordinado diretamente.
- (C) A situação do serviço em conjunto; as equipes encarregadas de executar o serviço; a responsabilidade do funcionário no seu setor de trabalho e o seu salário.
- (D) A situação do serviço em conjunto; as equipes; o pessoal subalterno necessário à realização dessas operações e a escala de trabalho de cada um dos funcionários descritos.
- (E) A situação formal da empresa; sua estrutura; seus órgãos competentes; as linhas hierárquicas e a interdependência dos setores, além do fluxo de funcionários dentro do setor e sua escala de trabalho.

**Questão 09**

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	e galactose.
(B)	Glicose,	lactose	e frutose.
(C)	Glicose,	amido	e sacarose.
(D)	Glicose,	maltose	e lactose.
(E)	Glicose,	galactose	e frutose.

**Questão 10**

Leite é o produto das glândulas mamárias das fêmeas dos mamíferos. É um líquido opaco, de cor branca, ligeiramente mais amarelada, mais viscoso e denso que a água, de sabor agradável, levemente doce e odor pouco acentuado. Assinale a alternativa que mostra qual a diferença da qualidade nutricional entre os leite de vaca, tipo A, B e C:

- (A) Quantidade diferente de proteína.
- (B) Quantidade diferente de gordura.
- (C) Quantidade diferente de cálcio.
- (D) Quantidade diferente de sódio.
- (E) Quantidade diferente de carboidratos.

### Questão 11

A gelatinização do amido é a reação química que caracteriza a maciez e a textura do arroz cozido. A maciez é inversamente relacionada ao teor de amilose. A textura, que é a resistência do grão cozido ao mastigamento, é afetada, entre outros fatores, pelas condições de cozimento, tempo e temperatura. O arroz do tipo agulhinha, com 15% a 17% de amilose, requer uma proporção de 1 parte de arroz para 2 partes de água, para que esses atributos sejam obtidos de forma ideal. Para esse tipo de arroz, a gelatinização ocorre em um intervalo de temperatura entre 55 °C e 60 °C. Após o cozimento, os grãos se apresentam soltos e macios. Em um restaurante comercial, você observou que o arroz agulhinha servido não agradou aos clientes. A reclamação foi quanto à consistência, ele estava com característica de "papa". O que pode ter ocorrido para o resultado final dessa preparação?

- (A) O cozinheiro colocou uma quantidade insuficiente de água no arroz.
- (B) A quantidade de água colocada no arroz não influenciou o aspecto final dessa preparação.
- (C) A quantidade de água nunca influencia, mas a quantidade de sal e gordura usados influenciou no resultado final dessa preparação.
- (D) O cozinheiro colocou uma quantidade excessiva de água no arroz, o que pode ter contribuído para o aumento da gelatinização do amido.
- (E) A quantidade de água favoreceu o processo de dextrinização.

### Questão 12

É sabido que o fator de correção (FC) do tomate é de 1,25, e que seu consumo é de 50 g per capita. Partindo desses fatores, determine a quantidade, em quilos, de tomate, que será comprada na semana para atender a 100 clientes/dia, que receberão salada de tomate duas vezes na semana.

- (A) 7,5 kg
- (B) 10 Kg
- (C) 10,5 Kg
- (D) 12,5 Kg
- (E) 17 Kg

### Questão 13

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 14

Com relação aos membros da CIPA, podemos afirmar, de acordo com a Norma Regulamentadora que institui a Comissão Interna de Prevenção de Acidentes, que:

- I - O mandato dos membros eleitos da CIPA terá a duração de um ano, permitida uma reeleição.
- II - É permitida a dispensa arbitrária ou sem justa causa do empregado eleito para cargo de direção de CIPA, desde o registro de sua candidatura até um ano após o final de seu mandato.
- III - Serão garantidas aos membros da CIPA condições que não descaracterizem suas atividades normais.
- IV - É permitida a transferência, do representante, para outro estabelecimento sem a anuência do membro da CIPA.
- V - O empregador deverá garantir que seus indicados tenham a representação necessária para discussão e encaminhamento das soluções das questões de segurança e saúde no trabalho analisadas na CIPA.

É correto o que se afirma em:

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

#### Questão 15

As hortaliças, com seu colorido e variedade de sabor, melhoram as características sensoriais do cardápio. No cozimento, para aproveitar o teor de vitaminas presente nas hortaliças, deve-se:

- (A) Adicionar bicarbonato de sódio para manter a quantidade das vitaminas.
- (B) Descascá-las, picá-las e cozinhá-las com bastante água e com panela destampada.
- (C) Cozinhá-las descascadas, com pouca água, sem se importar com o tempo de cocção.
- (D) Cozinhá-las inteiras, com bastante água e adicionando bicarbonato de sódio.
- (E) Cozinhá-las, se possível, inteiras, com casca, em pouca água ou no vapor, com pouco tempo de cocção.

#### Questão 16

Em relação aos procedimentos que previnem doenças de origem alimentar, em um Serviço de Alimentação, assinale a alternativa correta:

- (A) É correto recongelar, mais uma vez, alimentos prontos que já foram descongelados.
- (B) É correto usar tábua de madeira para cortar alimentos crus e alimentos cozidos.
- (C) É permitida a utilização de ovo cru, em preparações sem cocção.
- (D) É desnecessário, na manipulação de carnes cruas, o controle do tempo e temperatura.
- (E) É proibido usar a mesma tábua para cortar alimentos crus e alimentos cozidos.

### Questão 17

Para verificar a qualidade nutritiva de uma proteína, leva-se em conta os aminoácidos que ela possui. Essa verificação é muito importante, uma vez que os alimentos deficientes em um ou mais aminoácidos essenciais podem prejudicar o desenvolvimento e o crescimento de crianças. Portanto, consideramos Proteína de Alto Valor Biológico quando essa proteína:

- (A) Apresentar todos os aminoácidos não essenciais.
- (B) Apresentar todos os aminoácidos essenciais.
- (C) Apresentar a maioria dos aminoácidos essenciais.
- (D) Apresentar aminoácidos essenciais e semiessenciais.
- (E) Apresentar exclusivamente aminoácidos semiessenciais.

### Questão 18

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)
Iogurte polpa de fruta morango	210 ml	37,8	6,72	6,09
Biscoito salgado Bauducco	25 g	16	2,1	5,27
Requeijão Poços de Calda, Danone	15 g	0,19	1,86	3,75
<b>Total</b>		<b>53,99</b>	<b>10,68</b>	<b>15,11</b>

Valores obtidos na Tabela de Composição dos Alimentos – PHILIPPI, S.T. 3ª edição, 2012.

O lanche composto por iogurte com polpa de fruta sabor morango e biscoito Integral com requeijão fornece calorias correspondente à:

- (A) 179,78 kcal
- (B) 294,67 kcal
- (C) 379,78 kcal
- (D) 394,67 kcal
- (E) 479,78 kcal

### Questão 19

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. Margarina em tablete, usada nos biscoitos recheados, em salgadinhos, tortas e bolos, é um exemplo de gordura trans. A utilização dessa gordura, acima da recomendação ideal, acarreta desvantagens. Assinale, a seguir, a consequência de uso frequente da gordura trans:

(A)	Aumento do Triglicérides	e o HDL Colesterol.
(B)	Aumento do HDL Colesterol	e aumento do Colesterol Total.
(C)	Aumento do LDL Colesterol	e Diminuição do HDL Colesterol.
(D)	Aumento do Colesterol Total	e diminuição dos Triglicérides.
(E)	Aumento do VLDL Colesterol	e diminuição do LDL Colesterol.

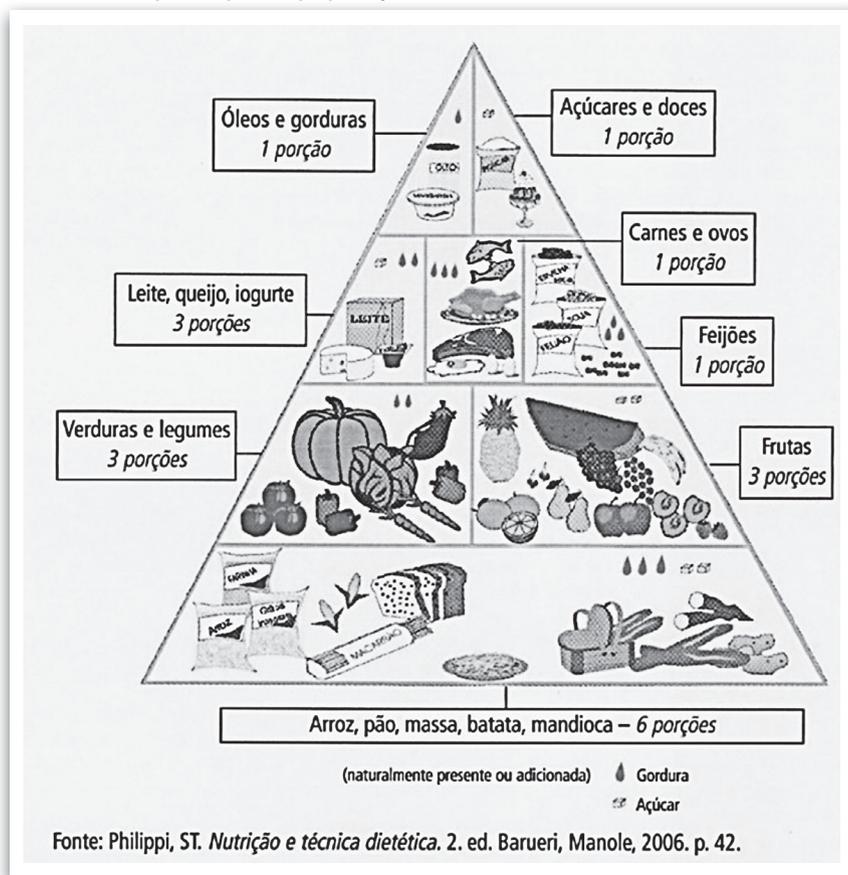
**Questão 20**

Os alimentos frios (maionese, sobremesas cremosas) podem permanecer no balcão de distribuição, se a temperatura e o tempo estiverem, respectivamente, em:

- (A) 21° C por 30 min.
- (B) 20° C por 2 horas.
- (C) 10° C por 30 min.
- (D) 21° C por 6 horas.
- (E) 10° C por 2 horas.

**Questão 21**

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

(A)	Leite,	feijão	e queijo fresco.
(B)	Leite,	manteiga	e peito de peru.
(C)	Queijo prato,	margarina	e soja.
(D)	Soja,	feijão	e milho.
(E)	Carne bovina,	cevada	e leite.

### Questão 22

As fibras dietéticas são os polissacarídeos vegetais da dieta, como celulose, pectinas, gomas, que não são hidrolisados pelo trato gastrointestinal. Desempenham funções importantes como: melhora do funcionamento intestinal e saciedade precoce. Das opções a seguir, qual indica a recomendação diária de fibra total para um adulto sadio:

- (A) 5 a 8 gramas.
- (B) 10 a 15 gramas.
- (C) 20 a 30 gramas.
- (D) 40 a 50 gramas.
- (E) 50 a 60 gramas.

### Questão 23

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) 8 g/dia.
- (D) 10 g/dia.
- (E) 12 g/dia.

### Questão 24

Os dois fatores mais pesquisados em todo o mundo para o controle, eliminação do número de microorganismos durante o processamento, manipulação e distribuição dos alimentos para consumo são:

- (A) Higiene e tempo.
- (B) Temperatura e Higiene.
- (C) Temperatura e Ambiente.
- (D) Ambiente e Higiene.
- (E) Tempo e Temperatura.

Leia o texto para responder às questões de números 25 e 26.

### Ensino técnico é insumo fundamental para o crescimento

Após a Segunda Guerra Mundial, a reconstrução na Alemanha e no Japão demandou de 15 a 20 anos, tempo surpreendentemente curto frente aos danos ocorridos e, durante e após esse período de reconstrução, os dois países investiram fortemente em educação, especialmente a de nível técnico.

Mais tarde, a Coreia do Sul seguiu o mesmo caminho. Bons alunos têm acesso a bolsas, e o governo incentiva a pesquisa. Como resultado, o país cresceu 9% ao ano por mais ou menos três décadas.

Atualmente é a vez do crescimento da China, país que utiliza um sistema mais “duro”: o progresso de professores e de estudantes depende dos seus desempenhos. Histórico de notas altas permite que ambos frequentem as melhores escolas, nas quais o governo investe mais. Notas menores levam jovens a escolas de menor nível, conduzindo-os ao mercado de trabalho para exercerem funções desvalorizadas e de baixa remuneração.

Esses exemplos mostram que alguns países compreenderam que o conhecimento é o caminho para se obter uma posição destacada. Trata-se de uma questão de vontade social e política.

Em decorrência de observações feitas durante anos, constatou-se que o nível técnico é fundamental para se atingirem altos níveis de produtividade. Estratégias, políticas e planejamento são normalmente de competência de cargos com nível universitário, enquanto “pôr as mãos na massa” nem sempre é atividade vista de forma prestigiada. Quem toma as decisões deixa nas mãos de outros a sua implantação.

Mudar essa mentalidade é possível, porém demorado. É necessário buscar alternativas mais rápidas. Uma alternativa viável é reforçar fortemente o nível técnico, onde as “coisas acontecem” em qualidade e produtividade, oferecendo contínua capacitação em inovação e melhoria para que as empresas já incorporem jovens com sólidos conhecimentos.

Agindo assim, a estagnação dos processos operacionais pode ser diminuída ou evitada. Para isso, esses conceitos precisam ser levados “às pontas” e ao “negócio”, ou seja, às escolas e às empresas.

(Luis Alberto Piemonte, Folha de S. Paulo, 15.01.2013. Adaptado)

### Questão 25

Pela leitura do texto, é correto afirmar que

- (A) a estagnação dos processos operacionais pode ser evitada, embora seja inviável a mudança de mentalidade, se houver transferência das responsabilidades da cadeia produtiva para órgãos do governo.
- (B) os alunos chineses que não se empenham em adquirir uma boa formação estudam em escolas com poucos recursos e assumem, no mercado de trabalho, os postos mais desprestigiados.
- (C) os países citados comprovam que a produtividade aumenta quando se investe prioritariamente na formação de universitários, pois são eles que implantam e põem em prática as decisões.
- (D) a reconstrução da Alemanha e do Japão durante o pós-guerra, ainda que bem-sucedida, exigiu um período de tempo muito longo para que os objetivos se concretizassem.
- (E) a Coreia do Sul cresceu 9% ao longo de três décadas, porque o governo estabeleceu rígidas avaliações de desempenho para alunos, professores e funcionários das escolas.

### Questão 26

Assinale a alternativa que apresenta, corretamente e entre parênteses, a relação que o termo em destaque estabelece entre as ideias do trecho escolhido.

- (A) Bons alunos têm acesso a bolsas, **e** o governo incentiva a pesquisa. (conclusão)
- (B) ... são normalmente de competência de cargos com nível universitário, **enquanto** “pôr as mãos na massa” nem sempre é atividade vista de forma prestigiada. (condição)
- (C) Mudar essa mentalidade é possível, **porém** demorado. (causa)
- (D) ... oferecendo capacitação em inovação e melhoria contínua, **para que** as empresas já incorporem jovens com sólidos conhecimentos. (finalidade)
- (E) Agindo assim, a estagnação dos processos operacionais pode ser diminuída **ou** evitada... (concessão)

### Questão 27

Leia o texto a seguir e assinale a alternativa que preenche, correta e respectivamente, as lacunas.

\_\_\_\_\_ alternativas para a aceleração e o aprimoramento do processo produtivo. Uma das mais importantes é investir no nível técnico oferecendo inovação e aperfeiçoamento \_\_\_\_\_ aos profissionais, \_\_\_\_\_ eles serão os responsáveis por concretizar, com alta qualidade e conhecimento, o que for idealizado pelas empresas.

- (A) Existe ... contínuos ... porque
- (B) Existe ... contínuas ... por que
- (C) Existem ... contínuos ... por que
- (D) Existem ... contínuas ... por que
- (E) Existem ... contínuos ... porque

### Questão 28

Assinale a alternativa correta

Os **códigos de ética** que já existem definem os limites da profissão, as normas para o seu bom exercício, os princípios que devem prevalecer nas relações interpessoais, o modo como direcionar as atividades para a promoção social humana etc. Embora elaborados para profissões diferentes, há uma série de preceitos e princípios que são aplicados, senão em todas, pelo menos na maioria delas.

(Barbosa, Carmem Bassi, José J. Queiroz, Julia Falivene Alves. *Coleção Técnica Interativa. Série Núcleo Básico, v. 4: ética profissional e cidadania organizacional*. São Paulo: Fundação Padre Anchieta, 2011.)

As diferenças entre os códigos de ética profissional existem:

- (A) Por conta de especificidades nas atividades que exercem, no tipo de relação com as pessoas e objetos com os quais lidam, na interação com a natureza e com a cultura e no grau de intervenção em sistemas e processos.
- (B) Por conta da globalização dos mercados e aumento do número de profissões em todo país, regulares ou irregulares visando à lucratividade.
- (C) Por conta da legislação nacional que obriga todas as profissões serem regulamentadas e norteadas por um código de ética específico.
- (D) Por conta dos grupos corporativos a que pertencem, definindo formal ou informalmente um conjunto de regras, direitos, obrigações e até mesmo privilégios que dizem respeito aos seus associados.
- (E) Por conta do dever de proceder de forma correta, honesta, zelosa, no exercício das atividades profissionais, de modo a inspirar respeito e contribuir para o prestígio da classe.

### Questão 29

Assinale a alternativa correta

Há reciprocidade entre deveres e direitos. A todo direito corresponde um dever e a todo dever um direito.

Hoje, várias empresas reconhecem a necessidade de investir cada vez mais na educação de seus funcionários, algumas delas até criando universidades corporativas.

Da mesma forma, outras empresas remuneram seus funcionários pelos títulos acadêmicos, pelo desempenho ou com base nos lucros obtidos.

A cidadania organizacional consiste exatamente na consciência de que a organização tem de cumprir seus deveres em relação aos seus funcionários, aos seus clientes e à comunidade.

(Barbosa, Carmem Bassi, José J. Queiroz, Julia Falivene Alves. *Coleção Técnica Interativa. Série Núcleo Básico, v. 4: ética profissional e cidadania organizacional*. São Paulo: Fundação Padre Anchieta, 2011.)

Podemos afirmar que, para cidadania organizacional, os deveres referem-se:

- (A) Às transações internacionais que obrigam as empresas a fornecerem condições físicas e intelectuais aos seus colaboradores no exercício de suas funções.
- (B) À conduta ética dos meios de comunicação, da propaganda e marketing, no uso de informações para obtenção dos lucros e ampliação do mercado consumidor.
- (C) Às condutas dos profissionais condicionados por contrato no desempenho de suas obrigações, desempenharem com lisura e honestidade seu trabalho.
- (D) Às organizações contratantes, norteadas pela Consolidação das Leis Trabalhistas (CLT), no tocante das obrigações com o contratado.
- (E) À qualidade do produto ou serviços que oferecem, à remuneração justa ao trabalho, ao preço justo de venda, à observância aos princípios éticos no que se refere aos concorrentes e ao público e também no que diz respeito ao marketing e à propaganda.

### Questão 30

Assinale a alternativa correta

A filósofa brasileira Maria Lucia de Arruda Aranha assim destaca a importância do trabalho:

“[...] podemos dizer que ‘o homem se faz pelo trabalho’. Ou seja, ao mesmo tempo que produz coisas, torna-se humano, constrói a própria subjetividade. Para exemplificar, imagine-se como vendedor em uma loja. Você precisa conhecer o material que está sendo vendido e os procedimentos de atendimento ao público; aprende a se relacionar com os colegas e com a chefia; exige de si mesmo a superação de dificuldades; ao receber o salário, administra seus gastos e percebe a mudança que essa autonomia financeira provoca nas relações com seus familiares. Enfrenta conflitos, quando seu desempenho é avaliado por critérios injustos ou se ganha menos do que o merecido pelo esforço despendido. Também acumula experiência e sente prazer em fazer com facilidade o que antes lhe parecia um desafio intransponível (Kupstas, 1997a, p. 22-23).”

(Barbosa, Carmem Bassi, José J. Queiroz, Julia Falivene Alves. Coleção Técnica Interativa. Série Núcleo Básico, v. 4: ética profissional e cidadania organizacional. São Paulo: Fundação Padre Anchieta, 2011.)

Dessa forma, a filósofa destaca uma série de coisas que o trabalho propicia a quem o exerce:

- (A) Aumento dos lucros, potencial enriquecimento, acúmulo de bens, aumento de ações e empreendimentos rentáveis, além da satisfação e sucesso no competitivo mercado consumidor.
- (B) Tranquilidade emocional, estabilidade empregatícia, garantia salarial, benefícios sociais e crescimento profissional nas diversas áreas de produção.
- (C) Ampliação de conhecimento, desenvolvimento da habilidade de se relacionar com outras pessoas, de planejar ações, vencer desafios, de controlar gastos e de defender-se.
- (D) Traumas e lesões, problemas emocionais com agravante de implicações neurológicas, complicações cardíacas e vasculares provocadas pela instabilidade da manutenção dos empregos.
- (E) Crescimento social, amadurecimento individual perante as atribuições desempenhadas, gerenciamento de equipe e habilidade para obtenção de lucros para as grandes empresas capitalistas.

**VESTIBULINHO ETEC – 2º SEM/13 – CERTIFICAÇÃO DE COMPETÊNCIA  
Técnico em Nutrição - Exame: 16/06/13 (domingo), às 13h30min  
FOLHA DE RESPOSTAS INTERMEDIÁRIAS**

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 (50 RESPOSTAS)**

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

**Portaria CEETEPS nº 204, de 19 de março de 2013.**

Publicada no DOE de 20/03/2013 – págs. 159-161

Retificada no DOE de 16/04/2013 – pág. 33

**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 (fornecido 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, CREA, 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/ENCCEJA), uma fotocópia simples com 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.