

**CADERNO DE QUESTÕES**

Nome do(a) candidato(a): \_\_\_\_\_ Nº de inscrição: \_\_\_\_\_

**Prezado(a) candidato(a):**

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

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

A	B		D	E
---	---	--	---	---
14. Quando você terminar a prova, avise o Fiscal, pois ele recolherá a Folha de Respostas Definitiva, na sua carteira. Ao término da prova, você somente poderá retirar-se da sala do Exame após entregar a sua Folha de Respostas Definitiva, devidamente assinada, ao Fiscal.
15. Enquanto o candidato estiver realizando o Exame, é terminantemente proibido utilizar calculadora, computador, telefone celular (o qual deverá permanecer totalmente desligado, inclusive sem a possibilidade de emissão de alarmes sonoros ou não, nas dependências do prédio onde o Exame será realizado), radiocomunicador ou aparelho eletrônico similar, chapéu, boné, lenço, gorro, máscara, óculos escuros, corretivo líquido/fita ou quaisquer outros materiais (papéis) estranhos à prova.
16. Os três últimos candidatos em cada sala somente serão liberados após todos haverem concluído as provas ou a mesma for encerrada por esgotamento do prazo. Os três últimos candidatos em conjunto com o fiscal irão lacrar as provas da sala em envelope de segurança e assinarão o termo de encerramento de prova da sala.
17. O desrespeito às normas que regem o presente Processo Seletivo Vestibulinho, bem como a desobediência às exigências registradas na Portaria e no Manual do Candidato, além de sanções legais cabíveis, implicam a desclassificação do candidato.
18. Será desclassificado do Processo Seletivo-Vestibulinho, do 2º semestre de 2019, 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 impressos exigidos ou não atender o previsto nos §§4º e 5º do artigo 14 da Portaria CEETEPS GDS que regulamenta o Processo Seletivo-Vestibulinho do 2º Semestre 2019;
  - não apresentar um dos documentos de identidade originais exigidos ou não atender o previsto nos §§4º e 5º do artigo 14 da Portaria Portaria CEETEPS GDS que regulamenta o Processo Seletivo-Vestibulinho do 2º Semestre 2019;
  - 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 18 horas do dia **16/06/2019**, no site **www.vestibulinhoetec.com.br**

**Resultado**

- Divulgação da lista de classificação geral a partir do dia **16/07/2019**.

**Questão 01**

Considerando os seguintes conceitos:

<b>Autogestão</b>	A própria empresa possui e gere a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), produzindo refeições que serve a seus funcionários.
<b>Concessão</b>	A empresa contratante cede seu espaço de produção e distribuição para uma empresa especializada em administração de restaurantes, livrando-se dos encargos da gestão da UAN, contratando uma empresa que vai terceirizar a atividade de produzir e vender refeições.

Assinale a alternativa que é considerada UMA VANTAGEM para a modalidade de gerenciamento de AUTOGESTÃO:

- (A) É atividade fim, objetivo desta, tendo sido criada para produzir refeições.
- (B) Em relação às compras, melhor acesso e força de negociação de preços, com menor custo e flexibilidade para pagamentos.
- (C) Atendimento por funcionários da mesma empresa, todos os funcionários da empresa possuem um único contratante.
- (D) Este ramo de empresas possui um piso salarial menor do que os demais segmentos da cadeia produtiva.
- (E) Investimento na qualidade de produção da mão-de-obra.

**Questão 02**

Considerando as afirmações a seguir:

<b>1.</b>	É um exemplo de calor misto, adicionar pequenas porções de líquido, aos poucos, na carne que está sendo assada no forno.
<b>2.</b>	No método de cocção no vapor, o cozimento ocorre sem a presença de água, levando à desidratação do alimento, havendo menor perda de nutrientes.
<b>3.</b>	Saltear, frigar e fritar são métodos de calor seco que não utilizam gorduras.
<b>4.</b>	Assar no forno, assar no espeto e grelhar, são métodos de cocção que utilizam calor misto.

Associe V para as afirmativas verdadeiras e F para as afirmativas falsas, e identifique qual é a sequência correta:

	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>	<b>4.</b>
(A)	V	F	F	F
(B)	F	F	F	F
(C)	V	V	F	F
(D)	V	F	F	V
(E)	V	V	F	V

**Questão 03**

Sendo a maciez da carne um dos fatores de maior importância comercial, vários são os métodos utilizados para se obter essa característica. O amaciamento enzimático da carne é um resultado da degradação parcial dos componentes da carne, ou seja, o amaciamento ocorre devido modificações na estrutura da carne.

Em relação às carnes e preparo para consumo, assinale a afirmativa CORRETA:

- (A) Para amaciar a carne, podemos utilizar amaciantes naturais como a bromelina, encontrada no abacaxi, que penetra até 10 cm, utilizada em peças de carne.
- (B) A carne preparada em calor seco perde algumas substâncias extrativas que lhe dão sabor e requer mais temperos do que a carne preparada em calor úmido.
- (C) Os amaciantes comerciais podem ser utilizados associados ao sal e demais temperos, na proporção de 10% do peso da carne.
- (D) Temperaturas entre 65 °C a 70 °C são indicadoras de que a carne está malpassada.
- (E) Durante a cocção das carnes ocorre encolhimento das fibras musculares e consequentemente a perda de sucos, sendo que a perda será maior quanto maior a temperatura empregada durante a cocção.

**Questão 04**

O termo cereal provém do latim cereālis e permite fazer alusão às plantas gramíneas que dão frutos farináceos. Também se conhece por cereais esses mesmos frutos, o conjunto das sementes dessas plantas e os alimentos elaborados a partir dessas sementes. Na estrutura do cereal há que distinguir o gérmen, o endosperma, pericarpo interno e externo. Dentre os principais encontramos:

(A)	arroz,	trigo,	milho,	centeio,	cevada e aveia	e painço.
(B)	arroz,	trigo,	milho,	centeio,	cevada e aveia	e soja.
(C)	arroz,	trigo,	milho,	centeio,	cevada e aveia	e linhaça.
(D)	arroz,	trigo,	milho,	centeio,	cevada e aveia	e grão de bico.
(E)	arroz,	trigo,	milho,	centeio,	cevada e aveia	e gergelim.

**Questão 05**

Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição será necessário a contratação de um novo cozinheiro, não existindo a possibilidade de promoção no quadro de pessoal existente, os passos a serem seguidos são 1, 2, 3 e 4.

Assinale sequência adequada:

	1	2	3	4
(A)	recrutamento na unidade,	seleção,	treinamento	e admissão.
(B)	recrutamento fora da unidade,	seleção,	treinamento	e admissão.
(C)	recrutamento por agências,	treinamento,	seleção	e admissão.
(D)	recrutamento,	seleção,	admissão	e treinamento.
(E)	seleção,	recrutamento,	treinamento	e admissão.

**Questão 06**

Para preparar porção de filé de frango grelhado, observou-se que o peso do filé de frango cru era de 120 g e após o preparo obteve o peso cozido de 75 g. O IC desta preparação é de:

- (A) 1,6
- (B) 0,61
- (C) 1,5
- (D) 2,0
- (E) 0,63

**Questão 07**

Os microrganismos podem ser classificados como úteis, patogênicos e deteriorantes. Quando os microrganismos que são utilizados na produção de alimentos (Microrganismos úteis) – há microrganismos que realizam funções positivas em alguns ramos da indústria alimentícia, tais como produção de vinho, cerveja, produtos de panificadoras, derivados do leite etc.

Assinale a alternativa que indica um microrganismo útil:

- (A) *Bacillus cereus*
- (B) *Clostridium botulinum*
- (C) *Desulfotomaculum nigrificans*
- (D) *Lactobacillus lactis*
- (E) *Salmonella typhi*

**Questão 08**

O botulismo é uma doença neuromuscular grave, não contagiosa, causada pela ação de uma potente toxina produzida pela bactéria *Clostridium botulinum*. É uma doença bacteriana rara, que entra no organismo por meio de machucados ou pela ingestão de alimentos contaminados. Em Unidades de alimentação e nutrição é imprescindível que a matéria-prima utilizada seja de boa qualidade e que os funcionários contratados saibam inspecionar cada tipo de alimento recebido. Isso evitará tanto a contaminação por microrganismos como o desperdício por falta de controle. Sendo assim é importante que se faça a escolha de bons fornecedores e treinamento dos funcionários responsáveis pelo recebimento, afim de evitar que sejam utilizadas matérias primas contaminadas que causem Doenças transmitidas por alimentos (DTAs).

Quais são as principais fontes de contaminação por *Clostridium botulinum*?

- (A) Verduras, ovos, frutas, leite não pasteurizado, carnes e água contaminada.
- (B) Aves e ovos apenas.
- (C) Mel, palmito e produtos cárneos cozidos, curados e defumados de forma artesanal.
- (D) Água contaminada.
- (E) Cereais, conservas vegetais caseiras e água contaminada.

**Questão 09**

O leite de vaca não deve ser oferecido no primeiro ano de vida, pois:

I	É considerado potencialmente alergênico pela presença de caseína em grande quantidade e outras proteínas do soro do leite;
II	Predis põe a criança a maior risco de anemia, pois não contém ferro;
III	A elevada carga de solutos a ser eliminada pelos rins pode ocasionar sobrecarga renal na criança.

Assinale a alternativa correta:

- (A) As afirmativas I, II e III estão corretas.
- (B) As afirmativas I e II estão corretas.
- (C) Somente a afirmativa I está correta.
- (D) As afirmativas I e III estão corretas.
- (E) Somente a afirmativa III está correta.

**Questão 10**

Dietas de Rotina: apresentam mudanças físicas nas suas características e são conhecidas pelas modificações de consistência. Além disso, podem ser usadas de forma sequencial na progressão da alimentação de um indivíduo doente. São elas: dieta geral ou normal, branda (leve), pastosa, semilíquida e líquida (geral e restrita).

A dieta \_\_\_\_\_ deve ter de 5 a 6 refeições diárias com alimentos como saladas cozidas, carnes frescas cozidas, assadas ou grelhadas, vegetais cozidos no forno, água, vapor e refogados, ovo, frutas, torradas, biscoitos e sopas. Porém, é necessário evitar alimentos como cereais e derivados integrais, frituras em geral, doces concentrados, condimentos fortes e picantes, queijos duros e fortes.

Assinale a alternativa que complete corretamente a lacuna.

- (A) geral
- (B) branda
- (C) pastosa
- (D) leve
- (E) líquida

O Guia Alimentar para a População Brasileira possui orientações para a promoção a Alimentação Saudável, com as primeiras diretrizes alimentares oficiais para a nossa população. O referido guia se constituiu em um marco de referência para indivíduos e famílias, governos e profissionais de saúde sobre a promoção da alimentação adequada e saudável.

Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira, de 2014, alimentos minimamente processados são:

- (A) Aqueles que estão na base da pirâmide alimentar, composta por cereais, leguminosas e fibras, e devem ser consumidos em pelo menos duas refeições diárias.
- (B) Aqueles que foram submetidos a processos de limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, e não envolvem agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original.
- (C) Os mesmos que alimentos in natura, obtidos diretamente de plantas ou de animais e não sofrem qualquer alteração após deixar a natureza.
- (D) Produtos derivados diretamente de alimentos, reconhecidos como versões dos alimentos originais, cujo processo visa torná-los duráveis e mais agradáveis ao paladar.
- (E) Aqueles que sofreram técnicas de manufatura como extrusão, moldagem e pré-processamento por fritura ou cozimento.

Contaminação é a presença de qualquer material estranho, microrganismos indesejáveis ao produto e que causam danos à saúde do consumidor. Em relação aos tipos de contaminação, assinale a alternativa correta:

- |     |                                       |  |
|-----|---------------------------------------|--|
| (A) | <b>FÍSICA:</b>                        | objetos visíveis: metais, vidros, pedras, madeiras, plásticos, cabelos, pelos de rato e ossos.                 |
|     | <b>BIOLÓGICA/<br/>MICROBIOLÓGICA:</b> | produtos de limpeza, agrotóxicos, aditivos químicos, drogas veterinárias e componentes químicos de embalagens. |
|     | <b>QUÍMICA:</b>                       | pode ser visível ou invisível a olho nu.<br>Exemplo: pão embolorado: biológica. A invisível: microbiológica.   |
| (B) | <b>MECÂNICA:</b>                      | objetos visíveis: metais, vidros, pedras, madeiras, plásticos, cabelos, pelos de rato e ossos.                 |
|     | <b>HUMANA:</b>                        | produtos de limpeza, agrotóxicos, aditivos químicos, drogas veterinárias e componentes químicos de embalagens. |
|     | <b>QUÍMICA:</b>                       | pode ser visível ou invisível a olho nu.<br>Exemplo: pão embolorado: biológica. A invisível: microbiológica.   |
| (C) | <b>FÍSICA:</b>                        | objetos visíveis: metais, vidros, pedras, madeiras, plásticos, cabelos, pelos de rato e ossos.                 |
|     | <b>BIOLÓGICA/<br/>MICROBIOLÓGICA:</b> | somente através de microrganismos encontrados em utensílios de alimentos.                                      |
|     | <b>QUÍMICA:</b>                       | pode ser visível ou invisível a olho nu.<br>Exemplo: pão embolorado: biológica. A invisível: microbiológica.   |
| (D) | <b>FÍSICA:</b>                        | objetos visíveis: metais, vidros, pedras, madeiras, plásticos, cabelos, pelos de rato e ossos.                 |
|     | <b>QUÍMICA:</b>                       | produtos de limpeza, agrotóxicos, aditivos químicos, drogas veterinárias e componentes químicos de embalagens. |
|     | <b>BIOLÓGICA/<br/>MICROBIOLÓGICA:</b> | pode ser visível ou invisível a olho nu.<br>Exemplo: pão embolorado: biológica. A invisível: microbiológica.   |
| (E) | <b>FÍSICA:</b>                        | pode ser visível ou invisível a olho nu.<br>Exemplo: pão embolorado: biológica. A invisível: microbiológica.   |
|     | <b>BIOLÓGICA/<br/>MICROBIOLÓGICA:</b> | produtos de limpeza, agrotóxicos, aditivos químicos, drogas veterinárias e componentes químicos de embalagens. |
|     | <b>QUÍMICA:</b>                       | objetos visíveis: metais, vidros, pedras, madeiras, plásticos, cabelos, pelos de rato e ossos.                 |

**Questão 13**

De acordo com as Boas Práticas de Fabricação preconizadas pela Portaria Nº 326/SVS/MS, as edificações e instalações, devem ser:

- (A) projetadas, de maneira que o fluxo de operações possa ser realizado nas condições higiênicas, desde à chegada da matéria prima e até o processamento do alimento, não existe legislação para instalações de distribuição.
- (B) projetadas sem barreiras de controles de pragas, nem barreiras de contaminantes como: fumaça, pó e vapor.
- (C) projetadas, de forma que, na área de manipulação, o piso seja de material simples de baixa resistência, desde que seja permeável, lavável e antiderrapante.
- (D) projetadas, de forma a permitir a separação, por áreas, setores e outros meios eficazes, bem como definir o layout e o fluxo de pessoas e alimentos, evitando as operações capazes de causar contaminação cruzada.
- (E) projetadas, de maneira que o fluxo de operações possa ser realizado com segurança alimentar, em relação à segurança pessoal contra acidentes, as normais são descritas nas NRs.

**Questão 14**

Considerando as determinações da RDC 216/04 resolução que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação, para os manipuladores de alimentos, qual das alternativas NÃO corresponde as orientações da resolução:

- (A) Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de prepará-los enquanto persistirem essas condições de saúde.
- (B) Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos, os mesmos devem ser trocados diariamente.
- (C) Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.
- (D) Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados, periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação não necessita ser comprovada mediante documentação.
- (E) Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antisepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.



**Questão 15**

Em relação ao preparo de alimentos, segundo a RDC 216/04 resolução que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação, é correto afirmar que:

- (A) As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias de acordo com a que o fornecedor preferir.
- (B) O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser de acordo com a preferência do responsável pelo estabelecimento.
- (C) Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se preparar e armazenar alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo nos mesmos recipientes, desde que hermeticamente fechados e refrigerados.
- (D) Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados, porém com alimentos cozidos, não são necessários estes cuidados.
- (E) As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

**Questão 16**

Vitaminas são micronutrientes essenciais a diversas reações metabólicas do organismo. Presentes em pequenas quantidades em alimentos naturais, uma dieta variada normalmente é suficiente para suprir as necessidades diárias do organismo. No homem, a carência da \_\_\_\_\_ provoca a chamada cegueira noturna, um problema visual caracterizado por dificuldade para enxergar em situações de luz fraca.

Preenchem de forma correta as lacunas do texto, os termos contidos na alternativa:

- (A) vitamina A
- (B) vitamina D
- (C) vitamina E
- (D) vitamina C
- (E) vitamina B<sub>2</sub>

**Questão 17**

O flúor está presente em praticamente toda a água, variando apenas sua concentração. Na água do mar sua concentração é de aproximadamente 1,0 mg F/litro. A fluoretação das águas é uma tecnologia de Saúde Pública recomendada pela Organização Mundial da Saúde (OMS), pelo Ministério da Saúde, e por todas as entidades de saúde coletiva do Brasil.

Sua utilização nas principais cidades brasileiras vem sendo considerada fator decisivo para o declínio prevalência de e prevenção de qual doença:

- (A) diabetes
- (B) bócio
- (C) dermatite
- (D) cegueira noturna
- (E) cárie dental



**Questão 18**

Associe os alimentos as suas classificações:

1.	Agrião
2.	Trigo
3.	Soja
4.	Leite
5.	Margarina

A	Reguladores
B	Energético
C	Construtores

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

**Questão 19**

Os carboidratos são classificados de acordo com o tamanho das suas moléculas como simples ou complexos.

Os alimentos: açúcar mascavo, leite, cerveja, possuem carboidratos, estes devem ser classificados de acordo com o tamanho das suas moléculas como exemplos de:

- (A) Monossacarídeos
- (B) Dissacarídeos
- (C) Oligossacarídeos
- (D) Frutose
- (E) Polissacarídeos

**Questão 20**

A definição de qualidade, qualificações e requisitos de Recursos Humanos de um Serviço de Alimentação deve ser feita após um estudo e aprofundamento de suas necessidades, considerando algumas variáveis que podem ser diferentes de um local para o outro.

Quais dos itens abaixo NÃO é considerada uma variável que interfere nos Recursos Humanos de uma UAN?

- (A) Posição de Atendimento da UAN
- (B) Padrão de Cardápio
- (C) Tipos de Refeições
- (D) Nível de escolaridade dos clientes
- (E) Sistemas de Distribuição

**Questão 21**

De acordo com a CVS 5/2013, em relação a recepção e controle de mercadorias analise as afirmativas:

**I**

Os entregadores de matérias-primas, ingredientes, embalagens, alimentos industrializados ou prontos para consumo, assim como seus veículos de transporte, devem se apresentar em condições de higiene. Sua recepção deve ocorrer em área exclusiva para este fim, protegida de chuva, sol, poeira e livre de materiais ou equipamentos inservíveis.

**II**

As embalagens de matérias-primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem estar limpas e íntegras, os dizeres de rotulagem devem ser conferidos.

**III**

No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem se realizar avaliações quantitativas, qualitativas e sensoriais (cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, consistência e sabor) dos produtos de acordo com os padrões de identidade e qualidade definidos.

Estão CORRETAS apenas as afirmativas:

- (A) Somente III
- (B) I e III
- (C) II e III
- (D) Somente a I
- (E) I, II e III

**Questão 22**

São os alimentos que tem capacidade de absorver a umidade do ar, mesmo que esta não seja perceptível aos olhos, formando grumos. Os grumos podem se apresentar pequenos, como na farinha de trigo, ou grandes e rígidos como no açúcar, ou formar uma pasta, no sal. Esses grumos devem ser retirados do alimento através do processo de peneirar para não comprometer o resultado do preparo.

Estes alimentos são classificados como:

- (A) Alimentos secos
- (B) Alimentos úmidos
- (C) Alimentos pastosos
- (D) Alimentos higroscópicos
- (E) Alimentos hidroscópicos

**Questão 23**

As Fichas Técnicas de Preparações (FTPs) são recursos utilizados para garantir que uma mesma preparação seja fornecida com a mesma qualidade e características sensoriais, independente de quem a tenha preparado.

I	As FTPs podem auxiliar o técnico em nutrição e dietética na aquisição dos itens de compras para que não falte nenhum ingrediente necessário para a preparação do prato, auxiliam no dimensionamento do volume de compras, no cálculo do custo da preparação/refeição e no controle de gastos, objetivando manter o mesmo padrão de custos e preços de venda.
II	A adoção das FTPs facilita a integração e treinamento de novos funcionários na execução das preparações e padroniza o sistema de produção garantindo que o produto final tenha sempre composição, valor nutritivo e apresentação semelhantes.
III	Elaborar FTPs precisas e bem redigidas e é parte importante do trabalho somente do nutricionista em todo e qualquer cenário de Serviço de Alimentação.

Está (estão) corretas somente as afirmativas:

- (A) I e II
- (B) I e III
- (C) I, II e III
- (D) Somente a I
- (E) Somente a II

**Questão 24**

Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis, no contexto da realização do Direito Humano à Alimentação Adequada e da garantia.

Assinale a alternativa CORRETA sobre EAN:

- (A) Na EAN muitas áreas do saber estão articuladas para produção desse conhecimento, visto que abrange aspectos alimentares, nutricionais, agrícolas, agrários, humanos, sociais, antropológicos, culturais, políticos, econômicos, educacionais, psicológicos, entre outros.
- (B) A EAN visa somente fornecer a população ter acesso físico aos alimentos, poder comprá-los, gostar deles, armazená-los adequadamente, prepará-los, consumi-los em ambientes apropriados, e até mesmo conhecê-los melhor.
- (C) Ações de EAN que valorizam a cultura alimentar local não interferem na mobilização de pessoas com diferentes histórias, contextos e referências, estas ações diminuem compartilhamento de saberes e fortalecimento de vínculos.
- (D) O desenvolvimento de atividades educativas no campo da alimentação não pode levar à reflexão sobre o ato de educar em diversos espaços de práticas.
- (E) É importante que as ações realizadas expressem uma educação voltada para o autocuidado. Ou seja, atividades que despertem o olhar para todos de um grupo da família ou comunidade, proporcionando que o indivíduo possa escolher as melhores formas de cuidar de todos, constituindo-se assim um agente ativo no processo de aprendizagem a respeito das escolhas alimentares.

As áreas e setores de uma unidade de produção de refeições possuem finalidades e instalações específicas e devem atender a legislação em vigor. Associe as áreas da UAN com sua característica de atividade ou equipamentos, de acordo com as colunas 1 e 2:

COLUNA 1		COLUNA 2	
1.	Pré-preparo de carnes, aves e peixes	X	Local de verificação do peso e/ou da quantidade.
2.	Recepção de matéria-prima	Y	Mesa inoxidável com cubas e pontos de água, Serra fita e Gancheira.
3.	Pré-preparo e preparação	W	Específico para cada tipo de serviço, não segue regra básica, pode ser independente da área de cocção, sugeridas para restaurantes que pretendem oferecer o desjejum.
4.	Preparação de pães e massas	Z	Higienização, fracionamento e preparo prévio de alimentos que serão preparados ou preparo de alimentos que não sofrerão processo de cocção.

	1.	2.	3.	4.
(A)	Y	X	Z	W
(B)	X	Z	W	Y
(C)	Z	W	Y	X
(D)	W	Y	X	Z
(E)	W	Z	Y	X

O carboidrato é a principal reserva de energia dos vegetais, além de garantir a integridade das estruturas ou células na forma de algumas fibras alimentares. Os vegetais, por meio de um processo denominado fotossíntese, realizam na presença de luz, a conversão do gás carbônico e da água, em carboidrato e oxigênio.

De acordo com a OMS (2003), a recomendação de carboidratos, deve compor quais percentuais mínimo e máximo dentro do Valor energético total (VET)?

- (A) 55 a 75% do VET
- (B) 15 a 30% do VET
- (C) 10 a 15% do VET
- (D) 25 a 75% do VET
- (E) 10 a 65% do VET

Nas redes sociais observamos inúmeras informações sobre alimentação e nutrição incorretas. As pessoas tendem a compartilhar links que dizem o que elas pensam ou o que gostariam de ver nos noticiários, sem checar, sem pelo menos jogar no Google para ver se acham mais de uma fonte, por exemplo. Realizando uma pesquisa na internet sobre cereais, você encontrou um site que fornecia informações a respeito dos mesmos. Dentre as alternativas abaixo, assinale aquela que contém uma informação errada que você identificou no decorrer da leitura do site.

- (A) A farinha de trigo integral é obtida da moagem do trigo integral, ou seja, com pericarpo interno, germe e endosperma.
- (B) O arroz parboilizado pode ser considerado um arroz pré-cozido, já que passa por um processo onde ocorre a gelatinização do amido.
- (C) O glúten é formado a partir da gliadina e glutenina, proteínas encontradas no trigo, milho e arroz.
- (D) O arroz classificado como longo fino também é popularmente conhecido como agulhinha.
- (E) A cevada é um dos cereais que também formam glúten.

**Questão 28**

O peso do alimento, tal como se compra, antes de ser submetido às operações preliminares para sua preparação é o peso bruto. Depois de limpo, obtém-se a parte que pode ser utilizada pelo organismo, chamada de peso líquido. Existe algumas vezes uma diferença grande entre o peso que se adquire e aquele que é aproveitado do alimento.

Qual o peso bruto de batatas, sabendo que o IPC é de 1,12 e o peso limpo é de 127 kg

- (A) 144 kg
- (B) 113,39 kg
- (C) 107 kg
- (D) 142,24 kg
- (E) 150 kg

**Questão 29**

É muito importante ter uma dieta balanceada, constituída por proteínas, vitaminas, sais minerais, água, carboidratos e lipídeos, que são as fontes de energia e matéria-prima para o funcionamento das células.

Assinale a definição de metabolismo:

- (A) Substâncias químicas encontradas nos alimentos com funções específicas no organismo.
- (B) Substâncias químicas exclusivamente fornecedoras de energia.
- (C) Substâncias prontamente encontradas na natureza.
- (D) É o conjunto de reações químicas responsáveis pelos processos de síntese e degradação dos nutrientes.
- (E) Substâncias químicas denominadas somente de vitaminas e minerais.

**Questão 30**

Todos os cortes de carne são semelhantes no que se refere a valor nutritivo. Assim, não é verdade que cortes de primeira são melhores do que os de segunda. O que devemos considerar são as formas específicas para o preparo dos diversos cortes: carnes que requerem maior elaboração e aquelas de preparo mais rápido.

Em relação aos cortes de carne abaixo, assinale a alternativa CORRETA:

- (A) O acém é um corte de carne de 1ª, e deve ser preparado somente em calor seco.
- (B) A fraldinha é um corte de carne de 2ª, e deve ser preparada somente em calor úmido.
- (C) O patinho é um corte de carne de 2ª, e por seu baixo custo é amplamente utilizado para o preparo de bifes.
- (D) O coxão duro é um corte de carne de 2ª, e deve ser preparado em calor seco.
- (E) O filé mignon é um corte de carne de 1ª, e é indicado para preparo em calor seco.

## VESTIBULINHO ETEC – 2º SEM/19

### ESPECIALIZAÇÃO

Exame: 16/06/2019 (domingo), às 13h30min

### FOLHA DE RESPOSTAS INTERMEDIÁRIAS

Nome do(a) candidato(a): \_\_\_\_\_ Nº de inscrição: \_\_\_\_\_

**Prezado(a) candidato(a),**

1. Responda a todas as questões contidas neste caderno e, depois, transcreva as alternativas assinaladas para esta Folha de Respostas Intermediária.
2. Preencha os campos desta Folha de Respostas Intermediária, conforme o modelo a seguir:  

A	B		D	E
---	---	--	---	---
3. Não deixe questões em branco.
4. Marque com cuidado e assinale apenas uma resposta para cada questão.
5. Posteriormente, transcreva todas as alternativas assinaladas nesta Folha de Respostas Intermediária para a Folha de Respostas Definitiva, utilizando **caneta esferográfica de tinta preta ou azul**.

### PROVA (30 RESPOSTAS)

RESPOSTAS de 01 a 15					
01	A	B	C	D	E
02	A	B	C	D	E
03	A	B	C	D	E
04	A	B	C	D	E
05	A	B	C	D	E
06	A	B	C	D	E
07	A	B	C	D	E
08	A	B	C	D	E
09	A	B	C	D	E
10	A	B	C	D	E
11	A	B	C	D	E
12	A	B	C	D	E
13	A	B	C	D	E
14	A	B	C	D	E
15	A	B	C	D	E

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

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

PICSI INFORMÁTICA FATEC\_30.PIC

**Portaria CEETEPS–GDS Nº 2517 de 05 de abril de 2019.****DAS LISTAS DE CLASSIFICAÇÃO GERAL E DE CONVOCAÇÃO PARA MATRÍCULAS PARA O INGRESSO, PARA O ACESSO E PARA A ESPECIALIZAÇÃO TÉCNICA DE NÍVEL MÉDIO**

**Artigo 25** – As listas de convocação seguirão o critério de classificação dos candidatos em ordem decrescente de notas finais, até o preenchimento de todas as vagas disponíveis, para cada curso e período oferecido na Etec/Extensão de Etec (Classe Descentralizada) em que o candidato pretende estudar.

§ 1º – As listas de convocação somente serão divulgadas na Etec/Extensão de Etec (Classe Descentralizada) em que o candidato pretende estudar, sendo de inteira responsabilidade do candidato ou de seu representante legal a verificação destas.

§ 2º – Não serão fornecidas informações a respeito das listas de convocação por telefone, carta ou e-mail.

§ 3º – A divulgação das “listas de convocação”, bem como as matrículas dos candidatos classificados no Processo Seletivo–Vestibulinho, do 2º semestre de 2019, serão realizadas nas seguintes datas, desde que não seja feriado municipal na cidade onde a Etec está sediada.

1. Divulgação da 1ª lista de convocação e matrícula: **17 e 18/07/2019;**
2. Divulgação da 2ª lista de convocação: **19/07/2019;**
3. Matrícula da 2ª lista de convocação: **22 e 23/07/2019.**

Ocorrendo, nas datas, feriado municipal, a continuidade das matrículas se dará no próximo dia útil após o feriado.

§ 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 MATRÍCULAS DA ESPECIALIZAÇÃO TÉCNICA DE NÍVEL MÉDIO**

**Artigo 28** – A matrícula dos candidatos convocados para o Curso de Especialização dependerá da apresentação dos seguintes documentos:

- I. Requerimento de matrícula (fornecida pela Etec);
- II. 2 (duas) fotos 3x4 recentes e iguais;
- III. Documento de identidade, fotocópia e apresentação do original, 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
- VI. Carteira Nacional de Habilitação, dentro da validade ou com até 30 (trinta) dias do vencimento de sua validade conforme legislação em vigor, ou documento expedido por Ordem ou Conselho Profissional (exemplo: OAB, CREA, COREN, CRC e outros). No caso da apresentação de um destes documentos o aluno deverá apresentar posteriormente o RG (fotocópia e original), expedido pela Secretaria de Segurança Pública, em até 60 dias;
- V. Certidão de casamento ou nascimento preferencialmente atualizada, fotocópia e apresentação do original.
- VI. CPF, fotocópia e apresentação do original;
- VII. Histórico Escolar com Certificado de Conclusão de Curso Técnico equivalente conforme lista disponível no site [www.vestibulinhoetec.com.br](http://www.vestibulinhoetec.com.br), uma fotocópia simples com a apresentação do original ou Declaração de Conclusão do Curso Técnico equivalente, documento original, assinada por agente escolar da escola de origem.