

CADERNO DE QUESTÕES – Técnico em Nutrição e Dietética

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

Prezado(a) candidato(a):

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

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

A	B		D	E
---	---	--	---	---
14. Quando você terminar a prova, avise o Fiscal, pois ele recolherá a Folha de Respostas Definitiva, na sua carteira. Ao término da prova, você somente poderá retirar-se da sala do Exame após entregar a sua Folha de Respostas Definitiva, devidamente assinada, ao Fiscal.
15. Enquanto 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, 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 que regulamenta o Processo Seletivo-Vestibulinho do 1º 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 CEETEPS-GDS que regulamenta o Processo Seletivo-Vestibulinho do 1º 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.

Gabarito oficialO gabarito oficial da prova será divulgado a partir das 14 horas do dia 17/12/2018, no site www.vestibulinhoetec.com.br**Resultado**

- Divulgação da lista de classificação geral a partir do dia 16/01/2019.

BOA PROVA!

Questão 01

De acordo com a Portaria CVS 5, de 9/4/2013, Seção VI, sobre a Guarda de Amostras em Cozinhas Industriais e Serviços de Alimentação, considere verdadeiro (V) ou Falso (F) para as alternativas a seguir:

I.	()	Para auxiliar a esclarecer a ocorrência de doença transmitida por alimento, devem ser guardadas amostras de pratos prontos elaborados em serviços de alimentação, que oferecem refeições prontas para alimentação coletiva, tais como cozinhas industriais de empresas, restaurantes comerciais por quilo, bufê, cozinhas e restaurantes de escolas, creches, asilos, presídios e hospitais.
----	-----	--

II.	()	Os alimentos devem ser colhidos na segunda hora do tempo de distribuição, utilizando-se os utensílios destinados exclusivamente para esse procedimento.
-----	-----	---

III.	()	Para colheita das amostras de alimentos, devem-se primeiramente identificar as embalagens higienizadas, ou sacos esterilizados ou desinfetados, com o nome do estabelecimento, nome do produto, data, horário e nome do responsável pela colheita.
------	-----	--

VI.	()	Não é necessária a higiene das mãos, uma vez que os alimentos são coletados com utensílios higienizados.
-----	-----	--

V.	()	Deve-se abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente nem soprá-lo.
----	-----	--

VI.	()	A quantidade mínima para coleta de amostra do alimento na embalagem, será, no mínimo, de 200 gramas.
-----	-----	--

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta:

	I.	II.	III.	IV.	V.	VI.
(A)	F	V	F	V	F	F
(B)	V	V	V	F	V	F
(C)	V	F	V	V	V	V
(D)	F	F	F	V	V	F
(E)	V	F	V	F	V	F

Questão 02

Como deve ser o controle da água utilizada para a produção de alimentos e consumo em uma UPR – Unidade Produtora de Refeições?

- (A) Pode ser utilizada a água de poços artesianos locais.
- (B) Deve ser proveniente de rede de abastecimento local, segura e ter análise periódica.
- (C) Pode ser utilizada a água da chuva como forma de incentivo ecológico e sustentabilidade.
- (D) A água deve ser comprovadamente mineral.
- (E) Proveniente de rede de abastecimento local e sem exigência de análise periódica.

Questão 03

O procedimento de higienização das caixas d'água das UAN's (Unidades de Alimentação e Nutrição) deve constar nos Procedimentos Operacionais Padrão (POP) do estabelecimento. Segundo a RDC 275, que estabelece as POP's, as caixas d'água devem ser higienizadas com qual periodicidade?

Assinale a alternativa correta:

- (A) Mensalmente.
- (B) Trimestralmente.
- (C) Semestralmente.
- (D) Anualmente.
- (E) Apenas quando houver enchente.

Questão 04

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

- (A) Luvas de malha de aço devem ser utilizadas por manipuladores de alimentos inexperientes com o corte de carnes.
- (B) Luvas de borracha devem ser utilizadas para a limpeza de alimentos recém-entregues pelo fornecedor.
- (C) É permitido o uso de aventais descartáveis de polipropileno, ao se manipular alimentos no fogão.
- (D) Máscaras de proteção respiratória são obrigatórias na execução da limpeza de fornos, coifas, fogões e grelhas, pois os produtos químicos utilizados para limpeza podem ser prejudiciais.
- (E) O uniforme é de uso obrigatório e deve ter bolsos para que o manipulador possa guardar objetos pessoais.

Questão 05

Todos os funcionários que trabalham na produção de alimentos são manipuladores de alimentos, motivo pelo qual é correto afirmar que, direta ou indiretamente, o ser humano é o maior contaminador de uma unidade de alimentação.

Em relação aos hábitos saudáveis de higiene pessoal do manipulador de alimentos, assinale a afirmativa correta:

- (A) Os cabelos devem ser limpos frequentemente, estar presos durante o trabalho e ser protegidos por touca.
- (B) As unhas das mãos devem ser mantidas com uma camada de esmalte base.
- (C) Não é permitido o uso de qualquer tipo de desodorante ou perfume.
- (D) Devem ser usados tampões nos ouvidos, para evitar a contaminação pela cera neles produzida.
- (E) No caso de homens, a barba deve ser feita três vezes por semana.

Questão 06

Num município no interior do Brasil, a Vigilância Sanitária foi notificada a respeito de 120 casos de intoxicação alimentar que ocorreram entre 12 e 36 horas após uma grande festa na cidade. Os seguintes sinais e sintomas foram relatados: náuseas, vômitos, diarreia, sensação de fadiga, dor de cabeça e falta de ar. Em alguns casos, ocorreu secura na garganta, dificuldades na deglutição e distúrbio da voz.

Provavelmente, a intoxicação ocorreu por:

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

Questão 07

Uma grande preocupação do Técnico em Nutrição e Dietética é servir as preparações com qualidade. Os rígidos padrões exigem controle de temperatura, para garantir uma cocção perfeita, sabores, texturas e aromas preservados, mantendo o alimento saudável e sem risco de contaminação.

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

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

Questão 08

É considerada como acidente do trabalho, a doença profissional produzida ou desencadeada pelo exercício do trabalho peculiar à determinada atividade.

Dentre as situações a seguir, qual é considerada acidente do trabalho?

- (A) Joana é auxiliar de cozinha em uma empresa de calçados e teve diagnóstico de câncer de mama.
- (B) João trabalha em um restaurante no centro da cidade de Salvador e apresentou dengue hemorrágica.
- (C) José cortou a mão ao preparar carnes para o almoço da empresa.
- (D) Aparecida torceu o tornozelo na festa de final de ano, quando participava voluntariamente de uma corrida com obstáculos.
- (E) Sérgio acidentou-se durante a viagem que fez por conta própria, para aprender uma nova técnica, que será utilizada para melhorar sua experiência profissional.

Questão 09

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

- (A) Ser mantida dentro do forno, até o momento de servir.
- (B) Ser mantida em temperatura ambiente e levemente reaquecida, no momento de servir.
- (C) Ser deixada no fogão, porém, tampada para não ter risco de contaminação e reaquecida em micro-ondas, antes de servir.
- (D) Ser refrigerada em até 2 horas após o cozimento e reaquecida a uma temperatura de pelo menos, 68 °C, antes de ser servida.
- (E) Ser armazenada em carro térmico, até o momento de servir.

Questão 10

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

I.	()	A batata inglesa, a carne e as frutas são boas fontes de carboidratos.
II.	()	Os carboidratos que compõem os cereais e as raízes são a principal fonte de energia para o organismo.
III.	()	O açúcar da cana (sacarose) é formado por duas moléculas de glicose.
VI.	()	As fibras aumentam o nível de colesterol no sangue.
V.	()	As proteínas auxiliam o organismo a formar enzimas e regenerar tecidos.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta:

	I.	II.	III.	IV.	V.
(A)	F	V	F	F	V
(B)	V	V	F	F	F
(C)	V	F	V	F	V
(D)	F	F	V	V	V
(E)	V	V	V	V	F

Questão 11

A carne assada foi porcionada em 100 g cada fatia. Considere que cada porção apresenta 25,99 g de proteína; 17,55 g de gordura total e 0,47 g de carboidrato, conforme dados da Tabela de Composição dos Alimentos (Sônia Tucunduva Philippi – 6 edição).

Com os dados citados, quantas calorias cada fatia de 100 g de carne assada apresenta?

Assinale a alternativa correta:

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

Questão 12

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 ricos em gordura trans.

Questão 13

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.

Assinale, a seguir, a alternativa que indica um alimento que contenha gordura trans:

- (A) Óleo de soja.
- (B) Manteiga.
- (C) Leite de vaca.
- (D) Biscoito recheado.
- (E) Abacate.

Questão 14

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

- (A) Arroz e eijão.
- (B) Carne assada.
- (C) Salada de alface com tomate.
- (D) Pudim de leite.
- (E) Espinafre refogado.

Questão 15

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 aveia.
- (B) Cenoura.
- (C) Peixe.
- (D) Refrigerante.
- (E) Pera.

Questão 16

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 17

O ferro é componente de uma série de proteínas, incluindo a hemoglobina, importante no transporte do oxigênio para os tecidos. A deficiência de ferro causa anemia, cansaço, sonolência e interfere no rendimento diário das atividades.

Existem fatores que aumentam o aproveitamento do ferro pelo corpo. Em qual das opções a seguir, ele será melhor aproveitado pelo corpo:

- (A) Arroz com feijão e farofa.
- (B) Feijoada com laranja.
- (C) Macarrão com queijo parmesão e azeite de oliva extra virgem.
- (D) Leite com cereais e aveia.
- (E) Canja.

Questão 18

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

São exemplos de alimentos que pertencem ao grupo mencionado:

- (A)

Maçã	Batata	Alface
------	--------	--------
- (B)

Banana	Maçã	Pão Francês
--------	------	-------------
- (C)

Rúcula	Alface	Maçã
--------	--------	------
- (D)

Alface	Banana	Macarrão
--------	--------	----------
- (E)

Banana	Batata	Maçã
--------	--------	------

Questão 19

O IMC (Índice de Massa Corporal) é uma relação entre peso e altura que indica se a massa corporal está adequada ao padrão físico.

Assinale a alternativa correta em relação ao IMC (kg/m^2) que indica a classificação do estado nutricional de eutrofia para adultos:

- (A) 20 a 25 Kg/m^2 .
- (B) 16,5 a 25,8 Kg/m^2 .
- (C) 28 a 30 Kg/m^2 .
- (D) 18,5 a 24,9 Kg/m^2 .
- (E) 30 a 35 Kg/m^2 .

Questão 20

As proteínas completas, também conhecidas como Proteínas de Alto Valor Biológico (PAVB), são essenciais ao organismo e ajudam na formação de novos tecidos, fortalecem sistema imunológico, além de favorecer o crescimento, em casos de crianças e jovens.

São exemplos de proteínas de alto valor biológico:

- (A)

Feijão	Soja
--------	------
- (B)

Carne de Porco	Lentilha
----------------	----------
- (C)

Leite de Vaca	Carne Bovina
---------------	--------------
- (D)

Leite de Vaca	Grão-de-bico
---------------	--------------
- (E)

Frango	Feijão
--------	--------

Questão 21

O sabor é uma das propriedades sensoriais da cavidade bucal relacionada ao paladar, percebida na boca e ligada ao sistema gustativo. Por meio das papilas gustativas, o ser humano é capaz de identificar os seguintes sabores:

- (A)

Ácido	Doce	Azedo	Amargo	Umami
-------	------	-------	--------	-------
- (B)

Ácido	Doce	Amargo	Salgado	Umami
-------	------	--------	---------	-------
- (C)

Ácido	Doce	Salgado	Azedo	Apimentado
-------	------	---------	-------	------------
- (D)

Doce	Salgado	Apimentado	Azedo	Umami
------	---------	------------	-------	-------
- (E)

Doce	Salgado	Azedo	Amargo	Umami
------	---------	-------	--------	-------

Questão 22

Segundo as Leis da Alimentação desenvolvidas por Pedro Escudero, médico argentino, em 1937, e usadas até hoje como a base de uma alimentação saudável, qual a lei considerada universal, por ser aplicável, sem exceção, a indivíduos enfermos e sadios?

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

Questão 23

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 no esôfago.
- (C) A digestão das proteínas é finalizada no estômago.
- (D) O processo de absorção das proteínas ocorre no colón ascendente.
- (E) O processo de absorção das proteínas ocorre no colón sigmoide.

Questão 24

Na informação nutricional apresentada nos rótulos de alimentos, as porcentagens de valores diários de referência são baseadas em uma dieta de:

- (A) 1500 Kcal.
- (B) 2000 Kcal.
- (C) 2500 Kcal.
- (D) 3000 Kcal.
- (E) 3500 Kcal.

Leia o texto para responder às questões de números 25 a 27.

Apesar de todas as críticas, a Teoria Clássica é ainda a abordagem mais utilizada pelos iniciantes em Administração, pois permite uma visão simples e ordenada. Também para a execução de tarefas administrativas rotineiras, a abordagem clássica dissecou o trabalho organizacional em categorias compreensíveis e úteis. Os princípios proporcionam guias gerais que permitem ao administrador manipular os deveres do cotidiano do seu trabalho com mais segurança e confiança. Contudo, em uma era de mudança e instabilidade como a que atravessamos, a abordagem clássica mostra-se rígida, inflexível e conservadora, pois ela foi concebida em uma época de estabilidade e permanência. Em resumo, a Teoria Clássica ainda tem a sua utilidade no mundo de hoje. Ela é indispensável na compreensão das bases da Administração moderna.

CHIAVENATO, Idalberto. *Administração geral e pública*. São Paulo: Barueri (SP): Manole, 2012, p. 13. Adaptado.

Questão 25

Assinale a alternativa correta, de acordo com o texto.

- (A) A Teoria Clássica não se mostra mais útil no mundo contemporâneo, época de mudanças e incertezas.
- (B) Em época de instabilidade e mudança, os princípios da Teoria Clássica ainda se mostram válidos, pois permitem uma visão simples e ordenada dos fatos, além da flexibilidade.
- (C) A Teoria Clássica só tem validade no mundo de hoje, porque fornece as bases para o entendimento da Administração moderna.
- (D) O fato de ter sido desenvolvida em um contexto de estabilidade e permanência torna a Teoria Clássica não a mais indicada para a abordagem de fenômenos típicos do mundo de hoje, embora ainda se mostre válida sob alguns aspectos.
- (E) O administrador encontrará, exclusivamente, na Teoria Clássica, princípios que funcionarão como guias gerais que permitirão manipular os deveres do cotidiano com mais segurança e confiança.

Questão 26

Releia a passagem.

“Os princípios proporcionam guias gerais que permitem ao administrador manipular os deveres do cotidiano do seu trabalho com mais segurança e confiança.”

De acordo com o texto, a expressão “Os princípios” se refere:

- (A) a fundamentos da Teoria Clássica.
- (B) à execução de tarefas.
- (C) ao trabalho organizacional como um todo.
- (D) à visão simples e ordenada das funções a serem executadas.
- (E) à função do administrador frente a mudanças e instabilidades.

Questão 27

Leia novamente a passagem.

Apesar de todas as críticas, a Teoria Clássica é ainda a abordagem mais utilizada pelos iniciantes em Administração, **pois** permite uma visão simples e ordenada.

As expressões “apesar de” e “pois” expressam, respectivamente, os sentidos de:

- (A) oposição e justificativa.
- (B) finalidade e condição.
- (C) oposição e conformidade.
- (D) conformidade e contraste.
- (E) finalidade e conclusão.

Questão 28

Nas palavras do jurista José Geraldo Brito Filomeno, o Código de Defesa do Consumidor trata-se de uma política nacional de consumo, de uma filosofia de ação, ao disciplinar as relações de consumo.

Nesse contexto, podemos afirmar que:

- (A) Para atendimento da política nacional de consumo, a elaboração do Código de Defesa do Consumidor observou fielmente o princípio *omnia definitivo periculosa est*.
- (B) Por razões didáticas, o Código de Defesa do Consumidor preferiu definir consumidor sob o prisma eminentemente jurídico, desconsiderando totalmente o caráter econômico desse conceito.
- (C) O Código do Consumidor trata, dentre outros assuntos, das necessidades dos consumidores e do respeito à sua dignidade, saúde e segurança, proteção de seus interesses econômicos e melhoria da qualidade de vida.
- (D) Não se justifica um tratamento desigual entre consumidores e fornecedores de produtos e serviços, em virtude da dinâmica da economia mundial.
- (E) O Código de Defesa do Consumidor é incompatível e, portanto, inconstitucional, em virtude da necessidade de desenvolvimento econômico e tecnológico indicado no artigo 170 da Constituição Federal de 1988.

Questão 29

Em 14 de julho de 2017, o Senado aprovou a Reforma Trabalhista no Brasil, sendo essa legislação sancionada no mesmo dia, conforme se depreende da publicação no Diário Oficial da União.

Quanto ao trabalho intermitente, podemos afirmar que:

- (A) o trabalho intermitente é aquele se dá por meio da prestação de serviços ou da subordinação; não realizado em período contínuo, ocorrendo por meio de alternância de períodos na prestação de um serviço determinado e momentos de inatividade.
- (B) a inatividade no trabalho intermitente se configura exclusivamente em meses, não cabendo intermitência em horas ou dias.
- (C) o trabalho intermitente prescinde de convocação prévia do empregado referente à jornada a ser cumprida.
- (D) o trabalho intermitente pode ser pactuado verbalmente, não sendo necessária sua formalização por meio de contrato escrito.
- (E) se houver descumprimento de qualquer das cláusulas do trabalho intermitente, o empregador pagará uma multa no importe de 30% do salário do empregado.

Questão 30

Atualmente, a imagem institucional é classificada como um elemento imprescindível ao mundo corporativo pois transmite a identidade da empresa, além de influenciar o público e determinar suas atitudes, orientações e opiniões.

Nesse contexto, é incorreto afirmar que:

- (A) a imagem institucional já não é mais tratada como algo involuntário ou resultado de mera causalidade.
- (B) a imagem institucional pode ser descrita como o conjunto de representações mentais (tanto afetivas como racionais) que o indivíduo ou um grupo de indivíduos associa a uma organização, devido a suas experiências e sentimentos em relação à identidade corporativa da empresa.
- (C) a imagem de uma organização é formada por estrutura dinâmica e flexível, sensível às mudanças do entorno, à atuação dos e com os diversos públicos, mediada pelos meios ou canais de comunicação, e às adequações necessárias às estratégias empresariais, visto que, à medida que cresce e expande seu mercado, a empresa fatalmente necessita implementar mudanças.
- (D) a empresa possui uma única imagem que deve ser comunicada de uma única forma.
- (E) no processo de formação da imagem organizacional, participam os indivíduos, o entorno e a identidade corporativa.

VESTIBULINHO ETEC – 1º SEM/19

Ensino Técnico – Acesso Direto ao 2º Módulo (Vagas Remanescentes)

Exame: 16/12/2018 (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.**

PICIS INFORMÁTICA FAT_30.PIC

Portaria CEETEPS–GDS Nº 2327 de 18 de outubro 2018.**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 2019, 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:

1. Divulgação da 1ª lista de convocação e matrícula: 17 e 18/01/2019;
2. Divulgação da 2ª lista de convocação: 21/01/2019;
3. Matrícula dos classificados da 2ª lista: 22 e 23/01/2019.

§ 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 ÀS VAGAS REMANESCENTES

Artigo 27 – A matrícula dos candidatos convocados para vagas remanescentes do 2º módulo dependerá da apresentação dos seguintes documentos:

- I. Requerimento de matrícula (fornecida pela Etec/Extensão de Etec (Classe Descentralizada) no dia);
- II. 2 (duas) fotos 3x4 recentes e iguais;
- III. 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
- IV. 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. CPF, fotocópia e apresentação do original;
- VI. 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;
- VII. Para os candidatos que realizaram o Exame Nacional do Ensino Médio – ENEM até a edição de 2016 – Certificado ou Declaração de Conclusão do Ensino Médio, expedido pelos Institutos Federais ou pela Secretaria da Educação dos Estados correspondente.