

## EDITAL n.º 12, de 04/12/2024

A Escola Técnica Estadual Getúlio Vargas, município de São Paulo atendendo o disposto no § 3.º do Artigo 72 do Regimento Comum das Escolas Técnicas Estaduais do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, torna pública a abertura de inscrições para o **Processo Especial de Seleção de Candidatos para o Preenchimento de Vagas Remanescentes da 2ª série do Ensino Médio Integrado ao Ensino Técnico em Nutrição Mtec-PI (Integral)**, para o ano letivo de 2025.

**I. Das disposições preliminares**

1. As vagas a que diz respeito este processo especial de seleção de candidatos serão aquelas originadas pela retenção, desistência ou transferência dos alunos matriculados no Ensino Médio Integrado ao Ensino Técnico em Nutrição da 2ª série, na ETEC Getúlio Vargas.
2. O processo de classificação de candidatos para as vagas remanescentes será por avaliação de competências desenvolvidas em estudos realizados fora do sistema formal de ensino (cursos profissionais extra-curriculares)
3. Concluído o processo de reconsideração e recurso dos alunos da ETEC, as vagas dos alunos retidos serão oferecidas aos alunos classificados no presente processo especial de seleção, bem como a dos transferidos e desistentes.
4. Cabe à equipe de professores do curso em questão ao processo de vagas remanescentes, sob orientação do Coordenador de Curso e na sua ausência o Coordenador Pedagógico elaborarem, a partir dos resultados das avaliações, um plano individual para o (s) candidato (s) aprovado (s) e matriculado (s) indicando, quando necessário, roteiro de estudos, atividades a serem desenvolvidas em um programa de adaptações, bem como ao Orientador Educacional cabe, de acordo com suas atribuições descritas na ( Deliberação CEETEPS 18, de 16-07-2015) realizar um acompanhamento para os alunos ingressantes neste processo de vagas remanescentes.

**II – Das Inscrições**

1. As inscrições deverão ser efetuadas pelo candidato, no período de **05/12/2024 à 11/12/2024**, através do link <https://forms.office.com/r/W5ZFhz8AJi?origin=lprLink> ou presencialmente na Secretaria Acadêmica da Etec Getúlio Vargas, localizada na Rua Moreira e Costa 243 Ipiranga/SP, em seu horário de funcionamento;

Manhã: 09:00 às 11:00 hrs

Tarde: 13:00 às 16:00 hrs

Noite: 18:00 às 20:00 hrs

2. Poderão inscrever-se candidatos a serem recebidos por transferência de outra Etec ou instituição de ensino pública ou privada, modalidade regular ou integrado.
3. No ato da inscrição deverão ser apresentados os seguintes documentos:
  - 3.1. Requerimento próprio, fornecido pela Escola, completamente preenchido;
  - 3.2. Cópia do R.G.
  - 3.3. Declaração de matrícula da escola de origem ou histórico escolar comprovando os estudos anteriores realizados no Ensino Médio, correspondentes a 1ª série.
  - 3.4. Comprovantes de cursos realizados fora do sistema formal de ensino;
4. Não serão aceitas inscrições pelo correio, fac-símile, por procuração, por Internet, condicional ou fora do prazo.
5. A inscrição implicará a completa ciência e tácita aceitação das normas e condições estabelecidas neste Edital, sobre as quais o candidato não poderá alegar desconhecimento.

### III. Das provas

1. O processo será constituído por 03 instrumentos distintos:
  - Prova objetiva única: Base Comum e Formação Profissional (Interdisciplinar) com 60 questões.
  - Entrevista individual com o aluno, visando verificar a aderência do candidato à proposta curricular do Ensino Médio Integrado (caso a comissão julgue necessário).
  - Avaliação prática referente a parte profissionalizante (caso a comissão julgue necessário).
2. A prova objetiva será aplicada de forma única e avaliará o candidato quanto às competências e habilidades do bimestre/série anterior à qual está inscrevendo-se, de acordo com a proposta curricular do Ensino Médio Integrado ao Ensino Técnico das Etecs do Centro Paula Souza.
3. O candidato poderá consultar a proposta curricular do Ensino Médio Integrado ao Ensino Técnico do Centro Paula Souza e/ou M-TEC e a matriz curricular do curso na Etec, onde estarão disponíveis, afixada no quadro de avisos da Secretaria Acadêmica.
4. A prova será constituída de 60 questões da Base Comum e Formação Profissional (Interdisciplinar), com cinco alternativas cada, tendo como base as competências e habilidades da série atual e/ou anterior à qual o candidato está inscrevendo-se, de acordo com a proposta curricular do Ensino Médio Integrado ao Ensino Técnico e/ou M-TEC das Etecs do Centro Paula Souza.
5. O resultado da prova será utilizado como referencial inicial na identificação dos futuros alunos que apresentarem necessidade de adaptação ou de eventuais complementações, a fim de garantir seu desenvolvimento em todas as competências e habilidades previstas para o curso. Será realizado um processo de adaptação no transcorrer da 2ª série, onde deverão desenvolver atividades complementares referentes aos componentes curriculares profissionalizantes da 1ª série decorrente da diferença de matriz entre o Ensino Médio e o Ensino Médio Integrado e/ou M-TEC.

### IV. Da realização das provas

Será aplicada uma prova objetiva única, constando questões da Base Nacional Comum e Formação Profissional (Interdisciplinar), com 60 (sessenta) questões de múltipla escolha, com 05 (cinco) alternativas (A, B, C, D, E), no dia **13/12/2024**, com duração de três horas, nas dependências da ETEC Getúlio Vargas, Rua Moreira e Costa, 243 – Ipiranga/SP, no seguinte horário;

**Tarde: início às 14:00h, para as seguintes Habilitações/Turmas** ✓

- Nutrição: 2ª série (período integral) ✓

1. O candidato deverá comparecer ao local com antecedência mínima de trinta minutos.
2. Não serão tolerados atrasos sob nenhuma alegação.
3. Para fins de identificação no momento da prova, o candidato deverá portar **o original** de um dos seguintes documentos (dentro do prazo de validade, se for o caso):
  - a. Cédula de identidade (RG)
  - b. Cédula de identidade de estrangeiros (RNE)
  - c. Certificado de reservista militar (com foto)
  - d. Carteira de habilitação com foto

**IMPORTANTE: O documento de identificação que o inscrito apresentar no dia do Exame deverá estar em boas condições de visibilidade e dentro do prazo de validade, de modo a possibilitar a conferência da foto, da assinatura e dos demais dados. Não serão aceitos protocolos, cópias reprográficas dos documentos acima citados, carteira de estudante (RG escolar – UMES – UBES), certidão de**

nascimento, título de eleitor, carteira de habilitação sem foto, crachás e identidade funcional de natureza pública ou privada.

4. Para a realização da prova o candidato deverá usar caneta esferográfica de tinta azul ou preta.
5. Será **eliminado** do Concurso o candidato que:
  - a. Não atender às orientações regulamentares do Exame;
  - b. Apresentar-se no local de aplicação após o fechamento dos portões;
  - c. Não apresentar documento de identidade;
  - d. Lançar mão de meios ilícitos para executar a prova;
  - e. Não portar material necessário à realização da prova.
  - f. Não comparecer à prova, seja qual for o motivo alegado;
  - g. Ausentar-se da sala sem acompanhamento ou autorização do aplicador;
  - h. For surpreendido em comunicação com outras pessoas ou utilizando-se de calculadora, livros, notas ou impressos não permitidos;
  - i. Estiver fazendo uso ou portando qualquer tipo de equipamento eletrônico de comunicação;
  - j. Fizer anotação de informações relativas às suas respostas em qualquer material que não o fornecido pela Etec;
  - k. Não devolver a folha de resposta, o caderno de resposta ou qualquer outro material de avaliação da prova;
  - l. Agir com descortesia para com qualquer membro da equipe encarregada da aplicação da prova, bem como perturbar, de qualquer modo, a ordem dos trabalhos.

#### V. Da correção das provas

1. Cada questão valerá um ponto.
2. Não será computada questão com emendas ou rasuras, ainda que legível.
3. Não será computada questão não respondida ou que contenha mais de uma resposta, mesmo que uma delas esteja correta.
4. Será eliminado o candidato que não obtiver no mínimo 50% de aproveitamento na prova da Base Comum e Formação Profissional (Interdisciplinar).
5. A entrevista (caso ocorra) será a etapa final do processo de classificação.

#### VI. Dos critérios de desempate e da classificação final

1. Os candidatos serão classificados em ordem decrescente da pontuação final, considerado o item V deste edital.
2. Em caso de igualdade de pontuação final serão aplicados os seguintes critérios de desempate:
  - a. Aluno cursando o Ensino Técnico da ETEC ou Ensino Integrado da ETEC, na época da inscrição;
  - b. Aluno de outra ETEC do Centro Paula Souza;
  - c. Outros critérios que a Direção da Etec considera aplicáveis para o processo. Ex: Maior idade, Menor idade, Melhor desempenho na Entrevista por competências.
3. A classificação final do Concurso será divulgada nas dependências da Etec Getúlio Vargas, Rua Moreira e Costa, 243 – Ipiranga/SP dia **08/01/2025 a partir das 14:00hr.**

**A classificação final dos candidatos não implica em garantia automática de vaga no Ensino Médio Integrado ao Ensino Técnico e/ou M-TEC da Etec.**

#### VII. Da convocação para a matrícula

1. O número de vagas disponíveis para efeito deste Concurso será resultado do número de alunos da ETEC retidos, desistentes ou transferidos em cada série e será divulgado a partir de **17 de janeiro de 2025.**
2. A convocação dos candidatos aprovados obedecerá rigorosamente à ordem de classificação final para cada série.

3. O candidato convocado para matrícula deverá efetivá-la no período previsto para tal. O não comparecimento no prazo implicará perda da vaga.
4. A matrícula será efetuada nos dias **20 a 24 de janeiro de 2024**, na Secretaria Acadêmica da Etec Getúlio Vargas, Rua Moreira e Costa, 243 – Ipiranga/SP, nos horários:

Manhã: 09:00 às 11:00 hr

Tarde: 13:00 às 16:00 hr

Noite: 18:00 às 20:00 hr

5. Na existência de novas vagas, após o processo de reclassificação de alunos da ETEC, será feita nova convocação de candidatos classificados, para matrícula.
6. A classificação final obtida neste Concurso terá validade de até 30 dias a contar do início das aulas do 1º Semestre de 2025.
7. Todas as convocações, avisos e resultados referentes à realização deste Concurso serão publicados nas datas de **08/01/2024**, nas dependências da Etec Getúlio Vargas, Rua Moreira e Costa, 243 – Ipiranga/SP, sendo de inteira responsabilidade do candidato maior ou do seu representante legal, se menor, o seu acompanhamento, não sendo aceita qualquer alegação de desconhecimento.
8. Os casos omissos neste Edital serão resolvidos pela Comissão Responsável pelo Processo Especial de Seleção de Alunos para o preenchimento de vagas remanescentes da segunda série do Ensino Médio Integrado ao Ensino Técnico, ouvido o Diretor da ETEC.

São Paulo, 04 de dezembro de 2024.



---

Cristiano Pereira da Silva  
RG. 22.668.379-5  
Diretor de Escola Técnica

**Proposta Curricular do Ensino Técnico em Nutrição e  
Dietética Integrado ao Médio**

Para os candidatos ao 2º ano do Ensino Técnico em Nutrição e Dietética Integrado ao Médio de Nutrição e dietética, o conteúdo abordará as disciplinas de **Língua Portuguesa e Literatura, Matemática, Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeição, Diagnóstico da Alimentação Humana, Administração e Segurança em Serviços de Alimentação. Técnica Dietética 1** conforme a relação a seguir:


<b>Língua Portuguesa e Literatura</b>	<b>Matemática</b>
<p><b>Gramática /Literatura</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introdução ao estudo da gramática</li> <li>• Oralidade e escrita</li> <li>• Fonema e letra</li> <li>• Tonicidade e acentuação gráfica</li> <li>• Ortografia e uso do hífen</li> <li>• Estrutura das palavras</li> <li>• Processo de formação das palavras</li> <li>• Substantivo – Classificação, flexão e emprego no texto</li> <li>• Gêneros literários; Introdução aos estudos da literatura – História da arte <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trovadorismo , Humanismo, Classicismo e Quinhentismo no Brasil( Primeiras manifestações literárias)</li> <li>• Barroco – Portugal e Brasil</li> <li>• Arcadismo– Portugal e Brasil</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Redação/ Interpretação</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ler e escrever</li> <li>• Linguagem e comunicação</li> <li>• Níveis de linguagem</li> <li>• Tipos e gêneros textuais</li> <li>• O texto narrativo – personagem, espaço e tempo.</li> <li>• O texto narrativo – o foco narrativo</li> <li>• O texto narrativo – os tipos de discurso</li> <li>• Aspectos gramaticais – Tempo verbal na narrativa</li> <li>• Conto /Crônica</li> <li>• O que é discurso?</li> <li>• Interpretação e competência leitora</li> <li>• Funções da linguagem</li> <li>• Denotação e conotação • Textos literários e não literários</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Funções</li> <li>- Função afim e função modular</li> <li>- Função Quadrática</li> <li>- Função exponencial</li> <li>- Função logarítmica e logaritmo</li> <li>- Sequências: Progressão aritmética (PA) e Progressão geométrica (PG)</li> </ul>

<b>Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeição</b>	<b>Diagnóstico da Alimentação Humana</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conceitos básicos de higiene, limpeza e desinfecção</li> <li>2. Microbiologia aplicada à alimentação e nutrição: • tipos de micro-organismos; • fontes alimentares de contaminação; • micro-organismos patogênicos.</li> <li>3. Fatores que interferem no metabolismo dos microorganismos</li> <li>4. Saneamento: • abastecimento de água, limpeza da caixa d' água, destino dos resíduos, controle de insetos e roedores</li> <li>5. Legislação de controle sanitário para alimentos: • órgãos reguladores e legislação</li> <li>6. Definição, objetivos e legislação de biossegurança</li> <li>7. Doenças de Origem Alimentar: • DTAs e Intoxicações naturais: o vias de transmissão dos micro-organismos ao alimento; o agentes de dtas (fonte, contaminação, alimentos, quadro clínico, características); o toxínose, infecção, toxinfecção, intoxicação química.</li> <li>8. Métodos Preventivos de DTAs segundo normas preconizadas pela OMS: • Temperatura: o refrigeração, manipulação, cocção e distribuição; • Tempo: o armazenamento, manipulação no pré- preparo e preparo, distribuição); • Técnicas corretas para higiene pessoal, ambiental, equipamentos e utensílios; • Técnicas de manuseio e de higienização de termômetros; • Técnicas de coleta de amostras</li> <li>9. Elaboração do Manual de Boas Práticas em Unidades de Alimentação: • controle de matéria-prima • normas e critérios para recebimento e armazenamento de produtos, pré-preparo, preparo e distribuição; • aferição e registro de temperaturas; • procedimentos operacionais padronizados (POPs)</li> <li>10. Técnicas de controle da higienização: • luminescência • contagem de partículas • técnicas de esfregação e cultivo: o Swab de superfícies, coleta de amostras e análise por plaqueamento.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Digestão dos alimentos: • anatomia e fisiologia do sistema digestório</li> <li>2. Conceitos gerais em nutrição e dietética: • alimento, nutriente, dietética, alimentação, nutrição e metabolismo</li> <li>3. Classificação dos nutrientes segundo suas funções</li> <li>4. Classificação dos grupos de alimentos</li> <li>5. Guias Alimentares: • histórico e Pirâmide dos alimentos - Brasileira e Internacionais</li> <li>6. Definição, estrutura e propriedades químicas, funções, classificação, biodisponibilidade, fontes alimentares, recomendações, doenças causadas por carência e excesso dos seguintes nutrientes: • macronutrientes; • micronutrientes: o vitaminas lipossolúveis, hidrossolúveis e minerais</li> <li>7. Alimentos probióticos, prebióticos</li> </ol>

<b>Administração e Segurança em Serviços de Alimentação</b>	<b>Técnica Dietética 1</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Evolução dos sistemas de administração: • do Taylorismo aos Sistemas administrativos para Qualidade Total</li> <li>2. Funções da Administração: • planejar e organizar</li> <li>3. UANs: • definição, objetivos e finalidades</li> <li>4. Instrumentos Administrativos usados na UAN: • organograma básico e fluxograma</li> <li>5. Sistemas de Qualidade Total para Serviço de Alimentação: • pirâmide da qualidade, 5S, Família ISSO e outros sistemas específicos para área</li> <li>6. Análise de fluxos em cozinhas domésticas com identificação de pontos críticos</li> <li>7. Saúde e Segurança no Trabalho (SST): • princípios gerais, normas regulamentadoras e fatores de risco</li> <li>8. Códigos e símbolos específicos de SST</li> <li>9. Comissão Interna de Segurança do Trabalho (CIPA): • regulação e atividades</li> <li>10. Causas dos acidentes de trabalho em UANs</li> <li>11. Ergonomia no trabalho</li> <li>12. Formas de prevenção de acidentes do trabalho</li> <li>13. EPI – tipo, uso, legislação pertinente</li> <li>14. Rotinas de exames clínicos e laboratoriais para controle de saúde do pessoal operacional da UAN</li> <li>15. Primeiros socorros</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Definição e objetivos da técnica dietética</li> <li>2. Preceitos básicos da higiene pessoal, alimentar, de utensílios e ambiental</li> <li>3. Pesos e Medidas: • conceitos e técnicas</li> <li>4. Conceito e emprego dos índices para alimentos perecíveis e não perecíveis: • Índice de Parte Comestível (IPC), Índice de Cocção (ICc) e Quantidade Adquirida (QA), Per capita e Porção</li> <li>5. Modelo de Ficha Técnica: • nome da preparação, ingredientes, modo de preparo, medidas caseiras, peso bruto, peso líquido, fator de correção, cálculo nutricional, equipamentos e utensílios necessários, porção, rendimento</li> <li>6. Termos técnicos culinários para cortes e preparações</li> <li>7. Conceitos básicos sobre Métodos de cocção e suas interferências sobre as características dos alimentos</li> <li>8. Elaboração de cardápio: • conceitos e estruturas</li> <li>9. Estudo das Hortaliças e Frutas: • definição e estrutura; • classificação comercial; • safra; • características sensoriais; • técnicas de seleção; • técnicas e controles no armazenamento, pré- preparo, preparo e distribuição</li> <li>10. Estudo dos Cereais: • definição e estrutura; • classificação comercial; • características sensoriais; • técnicas de seleção; • técnicas e controles no armazenamento, pré- preparo, preparo e distribuição</li> <li>11. Estudo das Leguminosas: • definição e estrutura; • classificação comercial; • características sensoriais; • técnicas de seleção; • técnicas e controles no armazenamento, pré- preparo, preparo e distribuição</li> <li>12. Estudo dos Condimentos: • definição e estrutura; • classificação comercial; • características sensoriais; • técnicas de seleção; • técnicas e controles no armazenamento, pré- preparo, preparo e distribuição</li> </ol>

13. Estudo dos Leites e Derivados: •  
definição; • classificação comercial; •  
características sensoriais; • técnicas de  
seleção; • técnicas e controles no  
armazenamento, pré- preparo, preparo e  
distribuição

São Paulo, 04/12/2024

  
Cristiano Pereira da Silva  
RG. 22.668.379-5  
Diretor de Escola Técnica