

VESTIBULAR 2023 / 1º



FACULDADE
CIÊNCIAS MÉDICAS
UMA INSTITUIÇÃO FELUMA

MANUAL
DO
CANDIDATO

CURSO

ODONTOLOGIA

AO CANDIDATO

Prezado candidato,

Este manual tem por objetivo proporcionar a você, candidato do vestibular 2023 da Faculdade Ciências Médicas de Minas Gerais, informações que irão orientar a sua preparação para o nosso processo seletivo.

Recomendamos a leitura atenta do documento e ressaltamos que é de responsabilidade exclusiva do candidato informar-se sobre inscrições, calendário de provas e locais de exame.

Na expectativa de contribuirmos com a sua formação e carreira profissional, desejamos que esta experiência seja vitoriosa.

Em caso de dúvida, entre em contato com a Feluma Concursos pelo telefone 3248-7124.

Há mais de 70 anos, a Faculdade Ciências Médicas de Minas Gerais (FCM-MG) alia sua experiência de ensino pesquisa ao que há de mais atual na área da saúde. Foi assim que a instituição se consolidou no grupo das mais bem-conceituadas escolas médicas do País. O curso de Medicina e de Fisioterapia da FCM-MG foram reconhecidos com o conceito máximo (nota 5) pelo Ministério da Educação (MEC), posicionando-o entre as melhores faculdades de Medicina privadas do país em 2017.

O curso de Medicina é o segundo mais antigo do Estado, já o de Fisioterapia é pioneiro em Minas Gerais. Desde 2009, a FCM-MG oferece, também, as graduações em Enfermagem e Psicologia. Em 2023 a FCM-MG dará início à primeira turma de Odontologia, com autorização feita por meio da Portaria MEC nº 1973, de 30/12/2021, publicada em 31/12/2021, com conceito 4 no MEC. Com a teoria e a prática em pleno equilíbrio, os cursos da FCM-MG oferecem também uma sólida formação moral e ética, além de uma visão social e humanista para seus estudantes. O modelo educacional adotado (docente-assistencial) garante o acompanhamento do estudante pelo professor, através de estágios supervisionados em serviços conveniados ou próprios. Os serviços próprios (Ambulatório Ciências Médicas - ACM-MG e Hospital Universitário Ciências Médicas – HUCM-MG) prestam assistência à saúde, aos usuários do Sistema Único de Saúde, de forma integral. O Hospital Universitário é credenciado como Hospital de Ensino pelo Ministério da Educação pois converge, em nível de excelência, a atenção à saúde com o ensino, a pesquisa, a extensão e o desenvolvimento tecnológico com alta responsabilidade social.

Atualmente, a instituição desenvolve uma série de programas de base comunitária em vários domínios da assistência em saúde, fornecendo suporte local para o Sistema Único de Saúde (SUS) na Região Metropolitana de Belo Horizonte. Além disso, os seus serviços de saúde comunitária e relacionados ao Programa Saúde Família (PSF) são voltados às populações carentes em áreas rurais de cidade.



PÓS-GRADUAÇÃO

Com o objetivo de sistematizar e aperfeiçoar as atividades desenvolvidas nos cursos de especialização e pós-graduação lato sensu, além de implementar as atividades de extensão e pesquisa na Faculdade Ciências Médicas-MG, foi criada a Pós-Graduação Ciências Médicas-MG, que tem o objetivo de cumprir uma das principais metas da instituição, que é a troca de experiências entre a comunidade acadêmica e a sociedade, por meio da produção do conhecimento e desenvolvimento de pesquisas no campo das ciências da saúde, sempre aliados à tecnologia e excelência do ensino.

CURSO

Odontologia

A saúde bucal exerce importante papel da qualidade de vida, gerando impactos sobre aspectos da vida cotidiana e contribuindo com o equilíbrio do organismo. Desta forma, o cirurgião-dentista exerce importante papel na promoção da saúde em sua integralidade.

O Curso de Odontologia da Faculdade Ciências Médicas de Minas Gerais pauta-se na formação de profissionais aptos a realizar cuidados assistenciais em saúde bucal nos três níveis de atenção à saúde.

O Projeto Pedagógico do Curso de Odontologia oferece métodos e práticas pedagógicas inovadoras, diversos cenários de aprendizagem e matriz curricular alicerçada em eixos pedagógicos que contemplam as necessidades de desenvolvimento de competências e habilidades essenciais, incluindo-se práticas laboratoriais, práticas clínicas assistenciais e estágios. A integração das atividades pedagógicas de ensino ao Sistema Único de Saúde ocorre desde o 1º ano do Curso com ações de prevenção e promoção de saúde. A matriz curricular permite ainda o desenvolvimento de habilidades técnicas e capacidade de planejamento em nível integral.

A infraestrutura do Curso conta com Clínicas Odontológicas de Ensino e Laboratórios específicos desenvolvidos e projetados para oferecer aos estudantes o aprendizado em elevado nível de excelência acadêmica.

O profissional formado será habilitado a ter ampla visão de saúde bucal, de forma individual e coletiva, com competências para promoção da saúde, prevenção, terapêutica e reabilitação.

Coordenador: Dr. Sérgio Neves Drummond

PROGRAMA

A Faculdade Ciências Médicas - MG torna público, através do presente manual, os programas sobre os quais versarão as provas do Processo Seletivo Vestibular 2023/1º:

ÁREA DE CONHECIMENTO	COMPONENTE CURRICULAR	NÚMERO DE QUESTÕES
Ciências da Natureza e Suas Tecnologias	Biologia	15 questões objetivas
	Química	10 questões objetivas
Linguagens, Códigos e suas tecnologias e Redação	Língua Portuguesa e Literatura	15 questões objetivas
	Língua Estrangeira (Inglês)	5 questões objetivas
	Redação	Redação

CIÊNCIAS DA NATUREZA E SUAS TECNOLOGIAS

BIOLOGIA

I – O AMBIENTE

1. Bases do funcionamento dos sistemas ecológicos.
2. Interações do homem com a natureza.
3. Condições ambientais e a saúde.

II – A DIVERSIDADE

1. Na organização

- a) Níveis de organização dos sistemas biológicos.
- b) Processos fundamentais da fisiologia celular: respiração, fotossíntese, síntese proteica e divisão celular (mitose e meiose).
- c) Noções básicas dos tipos de tecidos e sistemas humanos e dos tipos de tecidos e sistemas de vegetais superiores.

2. Nas características dos grupos de seres vivos

- a) Noções de nomenclatura biológica.
- b) Características gerais dos vírus.
- c) Características gerais, condições de habitat, adaptações, importância ecológica e econômica dos seguintes grupos: bactérias, algas e fungos.
- d) Características morfológicas e adaptativas das plantas.
- e) Características gerais dos seguintes grupos animais: anelídeos, moluscos, artrópodes e vertebrados.

III – CONTINUIDADE DA VIDA

1. Tipos de reprodução e fecundação.
2. Reprodução humana, métodos contraceptivos, DST e AIDS.
3. Etapas do desenvolvimento humano até gástrula e anexos embrionários.

IV – HEREDITARIEDADE

1. Material genético, composição, estrutura e duplicação do DNA.
2. Código genético e mutação.
3. Funcionamento dos genes, noções de transcrição, tradução (síntese proteica) e regulação.
4. Leis de Mendel.
5. Padrões de herança: autossômica, ligada ao sexo (dominante e recessiva).
6. Grupos sanguíneos.
7. Noções básicas de genética de populações.
8. Aplicação dos conhecimentos atuais de genética na tecnologia do DNA recombinante.
9. Biotecnologia, transgênicos, terapia gênica, epigenética.

V – HISTÓRIA DA VIDA NA TERRA

1. Origem da vida.
2. Explicações sobre a diversidade.
3. Evidências da evolução.
4. Teoria sintética da evolução.
5. Biogeografia.
6. A origem das espécies.

7. A conquista dos ambientes terrestres por animais e plantas.
8. A evolução do homem.

QUÍMICA

I – PROPRIEDADES DOS MATERIAIS

1. Estados físicos e mudanças de estado. Variações de energia e do estado de agregação das partículas.
2. Propriedades dos materiais: cor, aspecto, cheiro e sabor; temperatura de fusão, temperatura de ebulição, densidade, tensão superficial, solubilidade, pressão de vapor, calor de vaporização, características higroscópicas e deliquescentes.
3. Substâncias puras e critérios de pureza.
4. . Misturas homogêneas e heterogêneas. Métodos de separação.

II – ESTRUTURA ATÔMICA DA MATÉRIA – CONSTITUIÇÃO DOS ÁTOMOS

1. Modelo atômico de Dalton: descrição e aplicações.
1. Modelo atômico de Dalton: descrição e aplicações.
2. 2. Natureza elétrica da matéria e existência do elétron – Modelo de Thomson
3. 3. Modelo atômico de Rutherford e núcleo atômico.
4. 4. Prótons, nêutrons e elétrons. Número atômico e número de massa – espectros atômicos – isótopos e alótropos.
5. 5. Modelo atômico de Bohr: aspectos qualitativos. Configurações eletrônicas por níveis e subníveis de energia.
6. 6. Radioatividade: Radiações alfa, beta e gama; períodos de meia vida, fusão e fissão nucleares.

III – PERIODICIDADE QUÍMICA

1. Periodicidade das propriedades macroscópicas: temperaturas de fusão e ebulição, caráter metálico de substâncias simples, estequiometrias, fórmulas e natureza ácido-básica de óxidos e elementos na Tabela Periódica; reatividade de alguns elementos.
2. Critério básico da classificação periódica moderna. Configurações eletrônicas e elétrons de valência.
3. Grupos e períodos. Elétrons de valência e localização dos elementos. Símbolos de elementos mais comuns.
4. Periodicidade das propriedades atômicas: número de oxidação, raio atômico, energia de ionização e eletronegatividade.

IV – LIGAÇÕES QUÍMICAS E INTERAÇÕES INTERMOLECULARES

1. Propriedades macroscópicas de substâncias e soluções: correlação com os modelos de ligações químicas e de interações intermoleculares.
2. Energia em processos de formação ou rompimento de ligações químicas e interações intermoleculares.
3. Modelos de ligações químicas e interações intermoleculares. Substâncias iônicas, moleculares, covalentes e metálicas.- Ligas metálicas.
4. Grupos e períodos. Elétrons de valência e localização dos elementos. Símbolos de elementos mais comuns.
5. Eletronegatividade e polaridade de ligações. Repulsão de pares de elétrons e geometria molecular. Polaridade das moléculas e sua influência na solubilidade e nas temperaturas de fusão e ebulição das substâncias
- 6.

V – GASES IDEAIS, LÍQUIDOS E SÓLIDOS CRISTALINOS

1. Princípio e número de Avogadro, equação geral dos gases.
2. Temperatura termodinâmica e energia cinética média das partículas.
3. Modelo corpuscular e propriedades de gases, líquidos e sólidos cristalinos.

VI – FUNÇÕES INORGÂNICAS

1. Funções da química inorgânica: reações ácido-básicas de ácidos, hidróxidos, óxidos ácidos e óxidos básicos.
2. Notação e nomenclatura de óxidos, hidróxidos, ácidos e sais comuns.
3. Química ambiental: Poluição e principais poluentes.

VII – REAÇÕES QUÍMICAS E ESTEQUIOMETRIA

1. Reação química: conceito e evidências. Diferenciar fenômenos físicos de químicos.

2. Equações químicas: balanceamento e uso na representação de reações químicas comuns.
3. Massa atômica, mol e massa molar: conceitos e cálculos.
4. Aplicações das leis de conservação da massa, das proporções definidas; do princípio de Avogadro e do conceito de volume molar de um gás. Cálculos estequiométricos.

VIII – SOLUÇÕES LÍQUIDAS

1. Soluções e solubilidade. O efeito da temperatura na solubilidade. Soluções saturadas.
2. O processo de dissolução: solvatação (ionização e dissociação), interações soluto/solvente; efeitos térmicos.
3. Eletrólitos e soluções eletrolíticas.
4. Concentração de soluções: em g/L, em mol/L e percentuais. Cálculos.
5. Relações qualitativas e quantitativas entre a pressão de vapor, temperaturas de congelamento e ebulição e a concentração de soluções de solutos não-voláteis.

IX – TERMOQUÍMICA

1. Calor e temperatura: conceito e diferenciação.
2. Processos que alteram a temperatura das substâncias sem envolver fluxo de calor: trabalho mecânico, trabalho elétrico e absorção de radiação eletromagnética
3. Efeitos energéticos em reações químicas. Calor de reação e variação de entalpia. Reações exotérmicas e endotérmicas: conceito e representação.
4. A obtenção de calores de reação por combinação de reações químicas; a lei de Hess. Cálculos.
5. Técnicas experimentais simples para a medição de calores de reação. Cálculos.
6. A produção de energia pela queima de combustíveis: carvão, álcool e hidrocarbonetos. Aspectos químicos e efeitos sobre o meio ambiente.
7. Energia e organismos vivos: fotossíntese, fermentação e oxidação completa de glicose, triglicerídeos e aminoácidos.

X – CINÉTICA E EQUILÍBRIO QUÍMICO

1. Evidências de ocorrência de reações químicas: a variação de propriedades em função do tempo.
2. Velocidade de uma reação química: conceito e determinação experimental. Reações muito rápidas e muito lentas. Reações elementares e em mais de uma etapa, etapa determinante.
3. Efeito do contato entre os reagentes, de sua concentração, da temperatura, da pressão na velocidade de reações químicas. Catalisadores e inibidores.
4. Colisões moleculares: frequência e energia. Energia de ativação e estado de transição (complexo ativado): conceitos, construção e interpretação de diagramas.
5. Reações químicas reversíveis. Evidências experimentais para o fenômeno da reversibilidade.
6. Equilíbrio químico: caracterização experimental e natureza dinâmica.
7. Constante de equilíbrio: conceito, aplicações e cálculos.
8. A modificação do estado de equilíbrio de um sistema: efeitos provocados pela alteração da concentração dos reagentes, da pressão e da temperatura. O princípio de Le Chatelier. Aplicações.

XI – ÁCIDOS E BASES

1. Distinção operacional entre ácidos e bases.
2. Ácidos e bases (fortes e fracos) de Arrhenius; reações de neutralização.
3. pH: conceito, escala e usos. Cálculos de pH de ácidos, bases e sais.
4. Indicadores ácido-base: conceito e utilização. Titulação – ponto final e ponto de equivalência.
5. Ácidos e bases de Bronsted-Lowry; pares conjugados; espécies anfipróticas.
6. Força relativa de ácidos e bases em solução aquosa. Constantes de acidez e de basicidade.
7. Produto iônico da água. pH: conceito, escala e usos.
8. Solução tampão: discussão qualitativa.

XII- ELETROQUÍMICA

1. Oxidação e redução: conceito, identificação e representação de semi-reações.
2. Equações de reações de oxidação/redução: balanceamento e obtenção a partir daquelas referentes a semi-reações.
3. Células eletroquímicas: componentes e funcionamento.
4. Eletrólise: conceito e aplicações.
5. Potencial de redução; série eletroquímica e cálculos de força eletromotriz.

XIII- QUÍMICA ORGÂNICA

1. Oxidação e redução: conceito, identificação e representação de semi-reações. Conceituação de grupo funcional e reconhecimento por grupos funcionais de: alquenos, alquinos e arenos (hidrocarbonetos aromáticos), haloalcanos, álcoois, fenóis, éteres, aminas, aldeídos, cetonas, ácidos carboxílicos, ésteres e amidas.
2. Representação de moléculas orgânicas. Carbono tetraédrico, trigonal e digonal, primário, secundário, terciário e quaternário, ligações simples (saturados) e múltiplas (insaturados). Ressonância do benzeno. Fórmulas percentuais, moleculares, estruturais (de Lewis, de traços, condensadas e de linhas) tridimensionais e projeções de Fischer.
3. Variações na solubilidade e nas temperaturas de fusão e ebulição de substâncias orgânicas causadas por: aumento da cadeia carbônica, presença de ramificações, introdução de substituintes polares, isomeria constitucional e diastereoisomeria cis-trans. Acidez e Basicidade dos compostos orgânicos.
4. Notação e nomenclatura sistemática (IUPAC) de compostos orgânicos simples com cadeia principal até C6: hidrocarbonetos alifáticos, aromáticos, haloalcanos, álcoois, fenóis, aldeídos, cetonas, ácidos carboxílicos, ésteres, óxidos e tiois (mercaptanas).
5. Isomeria constitucional e estereoisomeria: identificação de isômeros constitucionais em substâncias alifáticas e aromáticas; identificação de diastereoisômeros em substâncias cíclicas e etilênicas. Carbono quiral e isômeros óticos (enantiômeros).

1. Reações orgânicas:
 - 6.1. De compostos alifáticos insaturados: adição de H₂ e de Br₂, HX, – Oxidação – Combustão completa e polimerização;
 - 6.2. De alcoóis: oxidação, eliminação, condensação;
 - 6.3. De aldeídos e cetonas: oxidação e redução;
 - 6.4. De esterificação e de saponificação;
 - 6.5. De condensação;
 - 6.6. Regras de Markownikov e Saytzeff;
 - 6.7. Substituição em compostos aromáticos.
2. Polímeros: identificação de monômeros, unidades de repetição e polímeros (polietileno, polipropileno, PVC, teflon, poliésteres e poliamidas); efeitos provocados pela formação de ligações cruzadas.
3. Biomoléculas. Estrutura geral e funções biológicas dos:
 - 8.1. Glicídios (glicose, sacarose, amido, glicogênio e celulose);
 - 8.2. Glicerídeos (óleos e gorduras); uso na fabricação de sabões; comparação de sabões com detergentes;
 - 8.3. Aminoácidos, proteínas e enzimas;
 - 8.4. Ácidos nucleicos (DNA e RNA).

LINGUAGENS, CÓDIGOS E SUAS TECNOLOGIAS

LÍNGUA ESTRANGEIRA INGLÊS

- 1 - O sistema verbal. Formas e Aspectos.
- 2 - O uso de artigos.
- 3 - Pronomes e substantivos.
- 4 - Comparação de adjetivos e advérbios.
- 5 - Uso de preposições e adjuntos.
- 6 - A ordem das palavras dentro da oração.
- 7 - Formação de palavras: processos de derivação e composição.
- 8 - Orações subordinadas.
- 9 - Reported Speech.

LÍNGUA PORTUGUESA E LITERATURA

I – LÍNGUA PORTUGUESA E LITERATURA

1 - Habilidade de leitura compreensão e interpretação de textos – e quanto a conhecimentos linguísticos.

II – CONHECIMENTOS LINGUÍSTICOS APLICADOS À LEITURA E À PRODUÇÃO DE TEXTOS

1 - Adequação pragmática, buscando relacionar informações geradas nos sistemas de comunicação e informação, com base na função social desses sistemas.

1.1 Organização conceitual e formal do texto: Identificar gêneros textuais e compreender os variados sistemas simbólicos de diferentes textos e linguagens na construção de significados, expressão, comunicação e informação.

1.2 Reconhecimento das variantes linguísticas adequadas às situações de comunicação, tendo em vista locutor, interlocutor, tema e contexto, e confronto da pluralidade de pontos de vista e das diversas linguagens que expressam opiniões e/ou referências ao mundo social, cultural, político e econômico.

2 - Adequação conceitual: pertinência, relevância e articulação dos argumentos; analisar, interpretar e aplicar os recursos e as estratégias argumentativas utilizados na estruturação do texto e na organização da manifestação da argumentação, com base nas condições de produção e recepção.

3 - Interpretação da expressão e reconhecimento de textos variados em seus recursos verbais e não-verbais, utilizados com o objetivo de expressão e comunicação de comportamentos, hábitos e interação social.

- 3.1 Verificação da seleção vocabular: Demonstrar conhecimento do vocabulário, da área semântica, dos variados registros de linguagem e utilização denotativa e conotativa dos vocábulos para a compreensão da organização e estruturação de variados tipos de textos. Relacionar, em textos diversos, os diferentes recursos linguísticos;
- 3.2 Verificação do emprego de nomes e pronomes;
- 3.3 Verificação de tempos e modos verbais;
- 3.4 Estruturação sintática e semântica dos termos na oração e das orações no período;
- 3.5 Emprego da regência, da concordância e dos mecanismos de coesão;
- 3.6 Verificação da estrutura do texto em parágrafos;
- 3.7 - Verificação da correção, das características da norma culta, relacionando texto e contextos, de acordo com função e intenção. Reconhecer os usos da norma padrão da língua portuguesa nas diferentes situações de comunicação;
Verificação das normas de grafia.
- 3.8 Verificação do emprego de sinais de pontuação.

III – CONHECIMENTOS DE LITERATURA

- 1 - Noções de Teoria da Literatura: Compreensão da literatura como arte da palavra e sua relação com o contexto social, cultural, histórico, político e econômico.
 - 1.1 - Reconhecimento da literatura em suas diferentes funções e da obra literária como objeto estético e semiológico, como elemento de integração no contexto social e cultural, relacionando informações sobre concepções artísticas e construção do texto literário.
 - 1.2 Relação da literatura com a história e a cultura brasileira, ao longo da linha do tempo, do século XVI ao Século XXI, reconhecendo o trabalho das produções de escritores, poetas, dramaturgos, ensaístas, cronistas.

1.3 - Identificação dos gêneros literários e suas variadas espécies em prosa e verso, bem como aplicação de recursos visuais, analisando as diversas preocupações literárias como meio de compreensão das diferentes facetas e padrões de cultura, atentando para o valor das diversidades artísticas e das inter-relações de elementos que identifiquem os variados grupos sociais e étnicos.

1.4 Análise de elementos da narrativa e da poesia:

1.4.1 Apreensão da estrutura narrativa, personagem, tempo, ponto de vista, espaço, enredo: identificação dos elementos que concorrem para a progressão temática e para a organização e estruturação das diferentes narrativas e gêneros.

1.4.2 Compreensão dos aspectos sonoros e visuais; recursos de expressividade, rimas, aliterações, assonâncias, repetições ou reforço poético.

1.4.3 Compreensão e identificação das figuras de linguagem e de pensamento: metáfora, metonímia, prosopopeia, personificação, onomatopéia, antítese e paradoxo.

1.4.4 Compreensão dos recursos da intertextualidade e da metalinguagem na composição do texto literário: paródia, paráfrase, pastiche e outras formas de apropriação textual.

1.5 - A intertextualidade e a metalinguagem na composição do texto literário:

1.5.1 Paródia, paráfrase, citação, pastiche e outras formas de apropriação textual.

1.5.2 Processos metalinguísticos no texto literário.

2 – Estudos da obra literária:

2.1 - Identificação da obra literária dentro do contexto histórico, do período colonial à atualidade.

2.2 A relação da obra literária na constituição da identidade nacional. Análise da obra literária como meio de compreensão de diferentes culturas, padrões de beleza e preconceitos.

2.3 - O particular e o universal na obra literária brasileira: Estabelecer relações entre a obra literária e o momento de sua produção, situando aspectos do contexto histórico, social e político.

2.4 Fatores constitutivos da obra literária brasileira e suas conexões com as tradições europeias, africanas e americanas.

2.5 A obra literária brasileira e a incorporação da tradição oral, folclore, mitos, costumes.

IV – CONHECIMENTOS DE LITERATURA

1. Noites do Sertão, Guimarães Rosa;
2. Libertinagem, de Manuel Bandeira.

V – PROVA DE REDAÇÃO

- 1 - As habilidades relativas à produção de texto serão avaliadas a partir de uma questão proposta. A redação será avaliada pela qualidade da produção escrita do candidato, tendo por objetivo estimular o raciocínio lógico e crítico e demonstrar apreensão da leitura das obras literárias, observando que as citações feitas na redação devam ser pertinentes ao tema tratado. Em termos do desempenho linguístico, esperam-se textos caracterizados pela pertinência ao assunto e ao objetivo da questão proposta, pela fluência, coerência, coesão e clareza, e pela adequação ao padrão culto da língua portuguesa.

QUESTIONÁRIO SOCIOECONÔMICO E CULTURAL

O questionário a seguir deve ser respondido pelo candidato, no momento da inscrição. Os dados obtidos serão tratados estatisticamente e destinam-se a pesquisas acadêmicas.

1. Onde fez integralmente, ou em sua maior parte, o Ensino Médio?

- Escola pública federal
- Escola pública estadual
- Escola pública municipal
- Escola particular

2. Em qual escola você cursou o 3º ano do ensino médio?

3. Por que você escolheu a FCM-MG?

- Qualidade superior às demais
- Tradição da instituição
- Fácil acesso
- Reconhecimento do curso n o mercado
- Indicação de parentes ou amigos
- Valor da mensalidade
- Oferecem bolsa/financiamento
- Outros

4. Como você soube do vestibular da FCM-MG?

- Indicação de ex-alunos, parentes ou amigos
- Visita e/ou eventos no colégio
- Televisão/Cinema
- Backbus*
- Jornal
- Rádio
- Internet
- Redes Sociais
- Outro

5. Você fez cursinho pré-vestibular? Se sim, em qual?

6. Quais são os motivos que justificam a escolha pelo curso?

- Possibilidade de realização pessoal
- Mercado de trabalho/Retorno financeiro
- Prestígio social da profissão
- Influência da família
- Baixa relação candidato/vaga
- Outro

7. Você trabalha atualmente e m atividade remunerada?

- Não trabalho
- Sim, até 20 horas por semana
- Sim, até 30 horas por semana
- Sim, até 40 horas por semana
- Sim, mais de 40 horas por semana

8. Qual a renda mensal dos eu grupo familiar (pessoas que residem na mesma moradia)?

- Até cinco salários mínimos
- De cinco a dez salários mínimos
- De dez a quinze salários mínimos
- De quinze a vinte salários mínimos
- Mais d e vinte salários mínimos

ATIVIDADES CULTURAIS

9. Como você se mantém informado?

- TV
- Jornal
- Revista
- Rádio
- Internet
- Redes Sociais

10. Qual seu lazer preferido?

- Teatro
- Cinema
- Balada/Bares
- Futebol
- Praia
- Shows musicais
- Outro. Qual? _____

11. Quais sites da internet que você mais acessa?
12. Quais programas de TV que assiste você mais assiste?
13. Quais aplicativos que você mais usa?



Campus I: Al. Ezequiel Dias, 275, Centro - BH / MG CEP 30.130-110
Campus II: Av. dos Andradas, 1.093, Centro - BH / MG CEP 30120-016

(31) 3248-7100
www.cmmg.edu.br

