

PROVA AMARELA

MARINHA DO BRASIL

SERVIÇO DE SELEÇÃO DO PESSOAL DA MARINHA

*Concurso Público de Admissão ao Curso de Formação
para ingresso no Corpo Auxiliar de Praças da Marinha
(CP-CAP/2026)*

**NÃO ESTÁ AUTORIZADA A UTILIZAÇÃO DE
MATERIAL EXTRA**

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

PROVA AMARELA

QUESTÃO 1

Segundo Assis (2018), existem fatores intrínsecos e extrínsecos que influenciam na multiplicação microbiana em alimentos. Segundo esse autor, são fatores extrínsecos:

- (A) pH e temperatura.
- (B) temperatura e atmosfera modificada.
- (C) temperatura e atividade de água.
- (D) pH e atividade microbiana natural.
- (E) pH e umidade relativa.

QUESTÃO 2

O "Código de Ética do Técnico em Nutrição e Dietética", publicado em 2004, descreve na Seção III as proibições, ou seja o que é vedado ao Técnico em Nutrição. Assim, assinale a opção que NÃO apresenta uma proibição.

- (A) Receber comissão, remuneração ou vantagens que não correspondem a serviços efetivamente prestados.
- (B) Permitir a interferência de pessoas leigas em seus trabalhos profissionais.
- (C) Exercer atribuições e funções para as quais não seja habilitado.
- (D) Prolongar, desnecessariamente, a prestação de serviços profissionais.
- (E) Opinar em assuntos básicos de alimentação e nutrição, desde que compatíveis com a sua formação escolar.

QUESTÃO 3

O grupo de raízes e tubérculos é fonte de carboidrato, fibra e de alguns minerais e vitaminas. Segundo o "Guia Alimentar para População Brasileira" (2014), fazem parte desse grupo:

- (A) cará e cenoura.
- (B) inhame e chuchu.
- (C) cará e batata.
- (D) mandioquinha e cenoura.
- (E) inhame e brócolis.

QUESTÃO 4

Segundo Rosa (2021), assinale a opção que apresenta um alimento com baixo índice glicêmico.

- (A) Mandioca cozida.
- (B) Tapioca.
- (C) Abóbora cozida.
- (D) Batata doce cozida.
- (E) Farinha de mandioca.

QUESTÃO 5

Segundo Piovacari (2021), a composição corporal muda com o avançar da idade e está fortemente relacionada ao estado nutricional. Segundo a autora, a medida que pode revelar modificações na massa magra decorrentes da idade é:

- (A) dobra cutânea tricipital.
- (B) circunferência muscular do braço.
- (C) circunferência da cintura.
- (D) circunferência do braço.
- (E) circunferência da panturrilha.

QUESTÃO 6

Gêneros perecíveis são aqueles que se deterioram com facilidade e por isso são armazenados em câmaras frigoríficas com temperaturas controladas. Segundo Mezomo (2015), as temperaturas corretas para câmara de carnes, câmara de laticínios e ovos e câmara de verduras, legumes e frutas são respectivamente:

- (A) 0 °C, 4 °C e 10 °C
- (B) 3 °C, 15 °C e 10 °C
- (C) 4 °C, 5 °C e 15 °C
- (D) 0 °C, 10 °C e 25 °C
- (E) 3 °C, 10 °C e 15 °C

QUESTÃO 7

Assinale a opção que NÃO apresenta uma vantagem da utilização do sistema fechado na terapia nutricional enteral, segundo Rosa (2021).

- (A) Maior segurança.
- (B) Maior praticidade.
- (C) Maior controle sobre a dieta oferecida.
- (D) Maior qualidade de vida em ambiente domiciliar.
- (E) Sem preparo/porcionamento.

QUESTÃO 8

Segundo Nix (2010), é chamado de alimento proteico completo aquele que possui todos os:

- (A) 9 aminoácidos que existem em quantidade e proporção suficientes para atingir as necessidades corporais.
- (B) 9 aminoácidos essenciais em quantidade e proporção suficientes para atingir as necessidades corporais.
- (C) 10 aminoácidos essenciais e os 6 aminoácidos condicionalmente essenciais na quantidade e proporção suficientes para atingir as necessidades corporais.
- (D) 10 aminoácidos essenciais e pelo menos 3 dos aminoácidos condicionalmente essenciais na quantidade e proporção suficientes para atingir as necessidades corporais.
- (E) 10 aminoácidos essenciais e os 5 aminoácidos não essenciais em quantidade e proporção suficientes para atingir as necessidades corporais.

QUESTÃO 9

Segundo Silva Jr. (2020), são consideradas "Regras de Ouro" da Organização Mundial da Saúde (OMS) para preparações higiênicas dos alimentos, EXCETO:

- (A) consumir imediatamente os alimentos cozidos.
- (B) temperar bem os alimentos.
- (C) cozinhar bem os alimentos.
- (D) reaquecer bem os alimentos.
- (E) lavar as mãos constantemente.

QUESTÃO 10

De acordo com Nix (2010), quais são os órgãos que secretam enzimas específicas para digestão de carboidrato, proteína e lipídios?

- (A) Vesícula e pâncreas.
- (B) Intestino e esôfago.
- (C) Fígado e estômago.
- (D) Pâncreas e intestino.
- (E) Estômago e vesícula.

QUESTÃO 11

Um adulto saudável e leigo recorre a um técnico de nutrição e dietética buscando uma orientação de leitura de fonte confiável sobre alimentação saudável. Assim, qual publicação esse técnico deve indicar?

- (A) Código de Ética do Técnico de Nutrição e Dietética.
- (B) Resolução - RDC nº 216/2004.
- (C) Cartilha sobre Boas Práticas no serviço de alimentação.
- (D) Guia Alimentar para População Brasileira.
- (E) Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 25.

QUESTÃO 12

A saúde do manipulador de alimentos é um ponto importante na prevenção das Doenças Transmitidas por Alimentos. Segundo Silva Jr (2020), alguns exames laboratoriais são obrigatórios para os funcionários de cozinha, dentre eles:

- (A) urinocultura.
- (B) pesquisa de sangue oculto.
- (C) coprocultura.
- (D) colesterol.
- (E) enzimas hepáticas.

QUESTÃO 13

Durante a distribuição, uma das principais formas de manutenção de um alimento seguro é através do controle correto de temperaturas. Segundo Silva Jr (2020), a faixa segura de temperatura é abaixo de:

- (A) 10 °C ou acima de 35 °C.
- (B) 6 °C ou acima de 40 °C.
- (C) 8 °C ou acima de 45 °C.
- (D) 7 °C ou acima de 50 °C.
- (E) 5 °C ou acima de 60 °C.

QUESTÃO 14

Segundo Nix (2010), é um cuidado dietético no refluxo gastroesofágico:

- (A) evitar irritantes como café, tomate e sucos cítricos.
- (B) deitar por 2 horas ou mais após as refeições.
- (C) diminuir a ingestão de proteínas.
- (D) beber grande quantidade de líquidos durante as refeições.
- (E) diminuir o fracionamento da dieta.

QUESTÃO 15

As fibras solúveis retêm água formando gel e apresentam efeito hipoglicemiante. Assinale a opção que apresenta um alimento rico nesse tipo de fibra, segundo Rosa (2021).

- (A) Goiaba.
- (B) Couve manteiga.
- (C) Abacaxi.
- (D) Arroz integral cozido.
- (E) Tomate.

QUESTÃO 16

O peso corporal é um importante indicador do estado nutricional, obtido por meio de medidas simples, que corresponde à soma de todos os componentes corporais do indivíduo. Coloque F (falso) ou V (verdadeiro) e assinale a opção correta.

- () O Peso Atual (PA) é o peso verificado na data da avaliação. Na impossibilidade de obtenção do PA, a investigação de alteração ponderal recente deve ser considerada para auxiliar o diagnóstico nutricional.
- () O Peso Ideal (PI) é o peso definido de acordo com alguns parâmetros tais como idade, sexo, circunferência da cintura e altura do joelho.
- () O Peso Usual (PU) é o peso que o indivíduo mantém por mais tempo em sua vida. É bastante utilizado como referência para a avaliação das variações de peso e no caso da impossibilidade de obtenção do PA.
- () O Peso Estimado (PE) pode ser estimado por derivação matemática aplicando-se os valores de circunferência do braço, altura do joelho, circunferência da panturrilha e dobra cutânea subescapular em fórmula específica.

- (A) (V) (V) (F) (V)
- (B) (F) (F) (V) (V)
- (C) (V) (F) (V) (V)
- (D) (F) (V) (V) (F)
- (E) (V) (F) (F) (F)

QUESTÃO 17

Considerando um paciente vegetariano vegano, assinale a opção que apresenta um exemplo de café da manhã com os alimentos permitidos nesse regime alimentar, segundo Mezomo (2015).

- (A) Leite, café, pão e ovo.
- (B) Chá, pão, queijo e frutas.
- (C) Chá, tapioca e geleia de frutas.
- (D) Leite, tapioca, frango e frutas.
- (E) Chá, ovos, frutas com aveia.

QUESTÃO 18

Existem diversas técnicas básicas utilizados no preparo de alimentos, dentre elas a separação de uma parte sólida de um líquido. Segundo Philippi (2019), é uma técnica utilizada para esse fim:

- (A) cortar ou picar.
- (B) espremer.
- (C) pelar.
- (D) decantar.
- (E) sovar.

QUESTÃO 19

Segundo Philippi (2019), são considerados edulcorantes naturais:

- (A) sorbitol e manitol.
- (B) esteviosídeo e sucralose.
- (C) ciclamato e sacarina.
- (D) neotame e aspartame.
- (E) frutose e sucralose.

QUESTÃO 20

Assinale a opção que completa corretamente as lacunas da sentença abaixo, segundo Rosa (2021).

O aumento do consumo de _____ está relacionado com a _____ da pressão arterial.

- (A) potássio/elevação
- (B) ferro/diminuição
- (C) fibras/elevação
- (D) vitamina C/diminuição
- (E) sódio/elevação

QUESTÃO 21

Segundo a RDC nº 216, os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) relacionados abaixo, EXCETO:

- (A) higienização de instalações, equipamentos e móveis.
- (B) controle do balanço financeiro.
- (C) controle integrado de vetores e pragas urbanas.
- (D) higiene e saúde dos manipuladores.
- (E) higienização de reservatórios.

QUESTÃO 22

Segundo Assis (2018), o fluxo correto de produção de alimentos em serviços de alimentação a fim de minimizar a contaminação cruzada é:

- (A) recebimento / preparo / pré-preparo / armazenamento / distribuição.
- (B) Recebimento / pré-preparo / preparo / armazenamento / distribuição.
- (C) Distribuição / recebimento / preparo / pré-preparo / armazenamento.
- (D) Recebimento / armazenamento / pré-preparo / preparo / distribuição.
- (E) Distribuição / pré-preparo / preparo / recebimento / armazenamento.

QUESTÃO 23

Segundo Ornelas (2013), é uma característica do pescado alterado:

- (A) olho turvo, vítrio, opalino, afundado na órbita.
- (B) ventre não abaulado.
- (C) pele brilhante e úmida, sem untuosidade.
- (D) carne branca, rosada, com reflexo madreperla.
- (E) cheiro característico de planta aquática.

QUESTÃO 24

O glúten é uma proteína presente em alguns alimentos e composto de gliadina e glutenina. Segundo Phipippi (2019), para pessoas com intolerância ao glúten, é uma alternativa alimentar:

- (A) farinha de arroz.
- (B) farinha de trigo.
- (C) centeio.
- (D) farelo de trigo.
- (E) cevada.

QUESTÃO 25

A Síndrome de Realimentação (SR) é manifestação clínica complexa, potencialmente letal, que ocorre em consequência da realimentação em pacientes gravemente desnutridos ou em jejum prolongado. De acordo com Rosa (2021), é condição de paciente em risco de SR, EXCETO:

- (A) caquexia cardíaca.
- (B) pós-operatório de cirurgia ortopédica.
- (C) alcoolismo.
- (D) desnutrição grave.
- (E) anorexia nervosa.

QUESTÃO 26

Assinale a opção que completa corretamente as lacunas da sentença abaixo.

Os micro-organismos patogênicos causadores de toxínose (intoxicação) possuem características importantes. Dentre eles, o _____ tem como fonte cabelo, nariz, boca e mãos; possui um período de incubação de 1 a 6 horas; leva a vômitos e náuseas, raramente diarreia e sem febre. Produz uma _____ termoestável e pode se multiplicar em uma Aa (atividade de água) de 0,83.

- (A) *Bacillus cereus*/citocina
- (B) *Salmonella typhi*/toxina
- (C) *Staphylococcus aureus*/enterotoxina
- (D) *Clostridium botulinum*/toxina
- (E) *Esconbrídeos*/enterotoxina

QUESTÃO 27

Segundo a cartilha sobre Boas Práticas para Serviço de Alimentação, da resolução RDC nº 216/2004, são doenças transmitidas por alimentos:

- (A) aquelas que independente da causa levam a perda de peso, febre, alteração da visão e podendo inclusive levar à morte.
- (B) as provocadas pelo consumo de alimentos com presença de micróbios, parasitas ou substâncias tóxicas.
- (C) aquelas que independente da causa levam a vômitos e diarreias, podendo também apresentar dores abdominais.
- (D) as provocadas por outras doenças, sem relação com alimentos, mas com a presença de complicações no trato gastrointestinal.
- (E) as provocadas pelo consumo de alimentos, que afetam somente crianças, grávidas, idosos e pessoas doentes.

QUESTÃO 28

Segundo Silva Jr. (2020), sobre o armazenamento, reaquecimento, distribuição e administração de fórmulas infantis e leite humano ordenhado (LHO) é INCORRETO afirmar que o:

- (A) armazenamento de fórmulas infantis deve ser realizado em temperaturas entre 0 °C a 4 °C em um período máximo de 12 horas para fórmulas não autoclavadas.
- (B) armazenamento do LHO cru deve ser sob refrigeração de 0 °C a 5 °C por no máximo 12 horas.
- (C) reaquecimento das fórmulas infantis pode ser feito em banho-maria a 100 °C no mínimo, por 5 minutos, ou 75 °C por 15 minutos.
- (D) tempo máximo de exposição das fórmulas infantis em temperatura ambiente para administração não deve exceder 2 horas.
- (E) LHO cru, após o processo de pasteurização, será resfriado e poderá ser mantido em temperatura de 0 °C a 5 °C por no máximo 24 horas.

QUESTÃO 29

Com relação ao ferro, assinale a opção correta, segundo Nix (2010).

- (A) O ferro heme é absorvido com menor eficiência por ser ligado mais fortemente aos alimentos.
- (B) O ferro não heme é o que contribui menos para o consumo total desse mineral.
- (C) O ferro é mais facilmente absorvido pelo organismo quando é ingerido juntamente com vitamina C.
- (D) O ferro heme é encontrado nos alimentos de origem vegetal.
- (E) O ferro não heme é encontrado somente em 40% das fontes de origem animal e não é encontrado nos alimentos vegetais.

QUESTÃO 30

De acordo com Rosa (2021), é um fator de risco associado a distúrbios metabólicos e a Doença Hepática Gordurosa Não Alcoólica (DHGNA) a ingestão:

- (A) reduzida de ácidos graxos poli-insaturados.
- (B) regular de café.
- (C) aumentada de fibras.
- (D) reduzida de gorduras.
- (E) aumentada de ácidos graxos monoinsaturados.

QUESTÃO 31

Segundo Silva Jr (2020), o descongelamento de alimentos no processo de pré-preparo pode permanecer por até 2h na temperatura máxima de:

- (A) 10 °C
- (B) 11 °C
- (C) 12 °C
- (D) 14 °C
- (E) 15 °C

QUESTÃO 32

Segundo Ornelas (2013), para se obter um bom resultado no preparo de um bolo é necessário que:

- (A) a proporção do fermento seja 5% em relação ao peso da farinha.
- (B) o peso do açúcar não exceda ao da gordura.
- (C) a gordura esteja na proporção de 60% do peso do açúcar.
- (D) o volume das substâncias líquidas seja correspondente ao peso do açúcar.
- (E) a quantidade das claras (em peso) seja igual ou maior que a da gordura.

QUESTÃO 33

De acordo com Philipipi (2019), a temperatura em que ocorre a caramelização da sacarose é:

- (A) 140 °C
- (B) 150 °C
- (C) 160 °C
- (D) 170 °C
- (E) 180 °C

QUESTÃO 34

Segundo Ornelas (2013), no planejamento de cardápios é necessária a aplicação de vários conhecimentos de técnica dietética, levando em consideração as exigências:

- (A) nutricionais, as condições econômicas, os hábitos alimentares e a variedade.
- (B) nutricionais, as promoções, os hábitos alimentares e a harmonia.
- (C) administrativas, as condições econômicas e a variedade.
- (D) nutricionais, o paladar e as cores e formas.
- (E) administrativas, as condições do tempo e o custo.

QUESTÃO 35

Segundo Rosa (2021), a dieta hospitalar hipocalêmica refere-se à quantidade:

- (A) aumentada de proteína, indicada em distúrbios catabólicos.
- (B) reduzida de lipídeo (< 20% da ingestão diária).
- (C) reduzida de potássio, indicada na doença renal crônica.
- (D) reduzida de sódio, indicada para pacientes com hipertensão.
- (E) reduzida de proteínas, indicada em doenças renais e hepáticas.

QUESTÃO 36

A água corporal desempenha funções importantes para a manutenção da vida. Assinale a opção que apresenta duas dessas funções, segundo Nix (2010).

- (A) Termodesregulação e solvente.
- (B) Centrifugação e lubrificante.
- (C) Separação e saturação.
- (D) Lubrificante e transporte.
- (E) Construção e transporte.

QUESTÃO 37

De acordo com Ornelas (2013), correlacione os tipos de alimento às suas definições e assinale a opção correta.

TIPOS DE ALIMENTOS

- I- alimentos orgânicos
- II- alimentos funcionais
- III- alimentos transgênicos
- IV- alimentos diet
- V- alimentos light

DEFINIÇÕES

- () Alimentos com redução mínima de 25% de qualquer de seus atributos como calorias, açúcar, sal, gordura, carboidrato e colesterol.
- () Alimentos produzidos em solo equilibrado, sem o uso de agrotóxicos e adubos químicos ou produto que deixe resíduo no solo, água, animal e alimentos.
- () Alimentos que tiveram introduzidos entre seus genes um novo gene ou fragmento de ácido desoxirribonucleico (DNA).
- () Alimentos considerados capazes de propiciar efeitos benéficos à saúde quando consumidos com frequência.
- () Alimentos utilizados em dietas de restrição, devendo ter a total ausência de um determinado ingrediente, como carboidrato (sacarose), proteína, gordura ou sódio.

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

QUESTÃO 38

O "Guia Alimentar para População Brasileira" (2014) descreve os dez passos para alimentação saudável, quatro recomendações e uma regra de ouro. Assinale a opção que apresenta a regra de ouro.

- (A) Prefira sempre alimentos in natura ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados.
- (B) Prefira sempre alimentos processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados.
- (C) Prefira sempre alimentos in natura ou ultraprocessados e preparações culinárias a alimentos congelados.
- (D) Prefira sempre alimentos processados e preparações culinárias rápidas a alimentos ultraprocessados.
- (E) Prefira sempre alimentos naturais ou minimamente industrializados e preparações culinárias a alimentos in natura.

QUESTÃO 39

Segundo Silva Jr. (2020), a análise microbiológica dos alimentos deve considerar indicadores higiênicos e sanitários. Assim, assinale a opção que apresenta um indicador higiênico.

- (A) Coliformes fecais.
- (B) *Salmonella typhi*.
- (C) *Staphylococcus aureus*.
- (D) Coliformes totais.
- (E) *Clostridium botulinum*.

QUESTÃO 40

Segundo Silva Jr. (2020), a nova interpretação das Doenças Transmitidas por Alimento é dividida em: toxinose, intoxicação química, infecção e infestação. Sobre esse assunto, assinale a opção correta.

- (A) Toxinose é a multiplicação de parasitas com invasão.
- (B) Infecção é a multiplicação microbiana no intestino.
- (C) Intoxicação química é a invasão de bactérias tóxicas.
- (D) Infestação é a multiplicação de micotoxinas.
- (E) Infecção é a presença de substâncias químicas.

QUESTÃO 41

Ovos são amplamente utilizados na técnica dietética, e segundo Phillipi (2019), uma orientação prática pós-cocção para evitar a formação da camada escurecida na gema (pela formação de sulfeto de ferro) é:

- (A) adicionar vinagre na água de cocção.
- (B) esfriar rapidamente após cocção.
- (C) manter em temperatura ambiente após cozidos.
- (D) cozinhar em baixa temperatura.
- (E) verificar a presença de sulfeto de ferro antes da cocção.

QUESTÃO 42

Segundo o "Guia Alimentar para População Brasileira" (2014), a fabricação de alimentos ultraprocessados envolve diversas etapas e técnicas de processamento, com muitos ingredientes e incluindo substâncias de uso exclusivo da indústria. São exemplos de alimentos ultraprocessados:

- (A) fruta em calda, biscoito e bala.
- (B) biscoito, sorvete e refrigerante.
- (C) sardinha, refrigerante e carne seca.
- (D) pepino em conserva, biscoito e sorvete.
- (E) milho em lata, fruta em calda e bala.

QUESTÃO 43

Segundo Nix (2010), é um sinal de deficiência de ácido ascórbico:

- (A) sangramento leve de gengiva.
- (B) inchaço e vermelhidão da língua.
- (C) olhos lacrimejantes com sensação de queimação.
- (D) raquitismo.
- (E) cegueira.

QUESTÃO 44

Segundo Silva Jr (2020), a descrição "Todo excedente da preparação que não ficou sobre controle, não respeitando os critérios de segurança definidos nas Boas Práticas, POPs e APPCC" refere-se a:

- (A) sobra.
- (B) sobra viável.
- (C) reciclável.
- (D) lixo.
- (E) resto.

QUESTÃO 45

De acordo com o "Guia Alimentar para Menores de 2 anos" (2021), assinale a opção que apresenta um alimento que NÃO tem sua oferta recomendada para menores de 2 anos.

- (A) Chá.
- (B) Camarão.
- (C) Ovo.
- (D) Leite.
- (E) Mel.

QUESTÃO 46

Segundo Piovacari (2021), é conduta sugerida na gestação em caso de náuseas, vômitos, refluxo e pirose:

- (A) evitar o consumo de alimentos ácidos e azedos.
- (B) evitar o consumo de café, chás ricos em cafeína e irritantes gástricos.
- (C) aumentar a ingestão de fibras e líquidos.
- (D) reduzir consumo de carboidratos refinados.
- (E) estimular o consumo de preparações com caldo.

QUESTÃO 47

Existem publicações essenciais para o conhecimento do Técnico de Nutrição, dentre elas a RDC nº 216/2004. Assim, qual é o principal assunto tratado nessa publicação?

- (A) Descreve somente as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs).
- (B) Exclusivamente enumera os tipos de contaminação alimentar.
- (C) Estabelece as Boas Práticas para o Serviço de Alimentação.
- (D) Trata-se de uma tabela para controle de temperaturas.
- (E) Estabelece as áreas de atuação do técnico de Nutrição e Dietética.

QUESTÃO 48

Avalie a seguinte descrição: "São obtidos diretamente de plantas ou de animais (como folhas ou frutos ou ovos e leite) e adquiridos para consumo sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza". Segundo o "Guia Alimentar para População Brasileira" (2014), essa descrição se refere aos alimentos:

- (A) ultraprocessados.
- (B) processados.
- (C) in natura.
- (D) pasteurizados.
- (E) minimamente processados.

QUESTÃO 49

Segundo o "Guia Alimentar para Menores de 2 anos" (2021), com relação à alimentação da criança a partir de 6 meses de vida, é correto afirmar que:

- (A) é aconselhável que a criança seja alimentada enquanto brinca e anda, para que se garanta a oferta mínima de nutrientes.
- (B) não se deve oferecer preparações líquidas nem liquidificadas. Os alimentos como sopas fornecem menos nutrientes e energia que a criança precisa.
- (C) para matar a sede, pode-se oferecer sucos naturais e água de coco, pois esses alimentos são ricos em eletrólitos e energia.
- (D) no início da introdução de outros alimentos, deve-se monitorar a quantidade que a criança efetivamente está ingerindo, para que não haja déficit de energia.
- (E) é necessário cozinhar os alimentos da criança separadamente dos da família, pois estes devem ser produzidos sem tempero.

QUESTÃO 50

Segundo Piovacari (2021), a alimentação na fase hospitalar do paciente em pós- operatório de cirurgia bariátrica deve ser líquida clara, que inclui como alimentos sugeridos:

- (A) chá e suco de fruta natural coado.
- (B) gelatina e café sem açúcar.
- (C) água de coco e chá.
- (D) água e bebida à base de soja.
- (E) iogurte líquido desnatado sem açúcar e gelatina.

PROVA DE REDAÇÃO

INSTRUÇÕES

1. A redação deverá ser uma dissertação argumentativa com ideias coerentes, claras e objetivas, em língua portuguesa e com letra legível. Se utilizada a letra de forma (caixa-alta), as letras maiúsculas deverão receber o devido realce;
2. Deverá ter, no mínimo, 15 (quinze) linhas contínuas, considerando o recuo dos parágrafos, e, no máximo, 30 (trinta) linhas. Não poderá conter qualquer marca identificadora ou assinatura, o que implicará a atribuição de nota zero;
3. Os trechos da redação que contiverem cópias dos textos de apoio ao tema proposto ou dos textos do caderno de prova serão desconsiderados para a correção e para a contagem do número mínimo de linhas;
4. O candidato deverá dar um título à redação; e
5. O rascunho deverá ser feito em local apropriado.

TEXTO I

A Amazônia Azul não é só um nome bonito. Ela cobre os mares, rios e lagos sob o comando do Brasil, uma área que cresceu em 2025 com a aprovação da ONU para incluir mais 360 mil km² na Margem Equatorial, como destaca a Marinha. Essa região é o coração de atividades como pesca, turismo, transporte marítimo e extração de petróleo, que movimentam bilhões. Mas há perigos à espreita: pesca ilegal causa prejuízos globais de US\$ 50 bilhões por ano, segundo a ONU, enquanto casos como o do navio alemão expulso em 2023 por pesquisas não autorizadas mostram que até espionagem é uma ameaça real.

Para enfrentar esses desafios, a Marinha do Brasil lidera o Sistema de Gerenciamento da Amazônia Azul (SisGAAz), uma iniciativa que combina tecnologia de ponta e integração com órgãos como a Polícia Federal, a Receita Federal e até a Petrobras. O objetivo? Monitorar e proteger as águas brasileiras contra crimes ambientais, pirataria, tráfico e desastres, como o derramamento de óleo que devastou o Nordeste em 2019. "O SisGAAz é crucial para a segurança marítima e o desenvolvimento do Brasil", afirma o Vice-Almirante Alexandre Rabello de Faria, diretor de Gestão de Programas da Marinha do Brasil, em entrevista a um site especializado.

O SisGAAz é como um supercomputador do mar. Ele usa radares em terra e em embarcações, câmeras de alta resolução e sistemas de rastreamento por satélite, como o SIMMAP (para atividades de petróleo), o LRIT (rastreamento de navios a longa distância), o SISTRAM (informações de tráfego marítimo) e o PREPS (rastreamento de pesqueiros). Tudo isso é integrado por GPS e comunicação satelital, enviando dados em tempo real para centrais de comando. No futuro, sensores acústicos e radares de abertura sintética vão dar um upgrade no monitoramento, segundo o Capitão de Mar e Guerra Maurício Pires Malburg da Silveira, gerente do programa, em declaração à Marinha.

Disponível em: https://www.sociedademilitar.com.br/2025/07/revolucionario-sistema-da-marinha-do-brasil-que-usa-radares-satelites-sofisticados-protoger-aguas-monitorar-amazonia-azul-tesouro-estrategico-elz.html#google_vignette. Acesso em 17 de março de 2026. (adaptado)

TEXTO II

O SisGAAz é um Programa Estratégico prioritário para a MB, indispensável para a garantia da soberania sobre a Amazônia Azul, em face do sistema prever a utilização de satélites, radares e outros equipamentos óticos de alta resolução, com potencial para impulsionar o desenvolvimento econômico e tecnológico no País, além da geração de empregos. A intensificação das ocorrências de atos ilícitos no mar, seja na forma de pirataria, tráfico de pessoas e de drogas, contrabando, pesca ilegal, crimes ambientais ou de outras formas, demanda uma preocupação de diversos órgãos governamentais, incluindo a Marinha do Brasil (MB).

No entanto, uma atividade tem ganhado dimensões e pode constituir ameaça ao Brasil nas vertentes de soberania, econômica, social e ambiental. Trata-se da pesca ilegal, não declarada e não regulamentada (INDNR). A incapacidade de algumas nações marítimas de monitorar e patrulhar suas águas jurisdicionais, alinhada com a falta de responsabilidade de alguns Estados, resultando em oportunidades para a exploração indevida por meio da pesca INDNR, que corrói a segurança regional e nacional, mina a ordem baseada no Direito Marítimo Internacional, prejudicando o acesso e a disponibilidade de alimentos, bem como deteriorando uma das atividades econômicas legítimas de alguns países.

A pesca INDNR nas águas do entorno estratégico do Brasil, mais especificamente no Atlântico Sul, está limitando a disponibilidade de estoques de pescado nos últimos anos, o que leva ao atrito entre embarcações estrangeiras e pescadores locais, que operam regularmente na região. Nesse contexto, sobressai a importância do assunto a ser tratado pela sociedade, uma vez que se apresenta como uma das ameaças que, possivelmente, também ocorre na última fronteira do País, a Amazônia Azul.

Fonte: SANTANA, M.C. & REGINA, M.W. *Combate a ilícitos na Amazônia Azul: a pesca ilegal, não declarada e não regulamentada e seu impacto nas águas jurisdicionais brasileiras*. Brasília: Escola Superior de Defesa, 2021. (adaptado)

PROPOSTA DE REDAÇÃO - A partir da leitura dos textos de apoio e de suas reflexões, redija uma dissertação argumentativa a respeito do tema **"O Sistema de Gerenciamento da Amazônia Azul (SisGAAz) no combate à pesca ilegal, não declarada e não regulamentada nas Águas Jurisdicionais Brasileiras."** Dê um título ao seu texto.

RASCUNHO PARA REDAÇÃO

TÍTULO:

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	

INSTRUÇÕES GERAIS AO CANDIDATO

- 10 - Preencha a folha com atenção de acordo com o exemplo abaixo:

Diretoria de
Ensino da Marinha

Nome:

ROBERTO SILVA

Assinatura:

Roberto Silva

Instruções de Preenchimento

- * Não rasure esta folha.
- * Não rabisque nas áreas de respostas.
- * Faça marcas sólidas nos círculos.
- * Não use canetas que borrem o papel.

ERRADO:

CORRETO:

PREENCHIMENTO DO CANDIDATO

INSCRIÇÃO									
5	7	0	2	0	7				
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9

DV

0
1
2
3
4
5
6
7
8
9

Preenchimento
da DÊNAM

P

2
1
2
3
4

Q

4
1
2
3
4

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
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
31	A	B	C	D	E
32	A	B	C	D	E
33	A	B	C	D	E
34	A	B	C	D	E
35	A	B	C	D	E
36	A	B	C	D	E
37	A	B	C	D	E
38	A	B	C	D	E
39	A	B	C	D	E
40	A	B	C	D	E
41	A	B	C	D	E
42	A	B	C	D	E
43	A	B	C	D	E
44	A	B	C	D	E
45	A	B	C	D	E
46	A	B	C	D	E
47	A	B	C	D	E
48	A	B	C	D	E
49	A	B	C	D	E
50	A	B	C	D	E

T
A
R
J
A

- 11 – Será autorizado ao candidato levar a prova faltando 30 minutos para o término do tempo previsto de realização do concurso. Ressalta-se que o caderno de prova levado pelo candidato é de preenchimento facultativo, e não será válido para fins de recursos ou avaliação.
- 12 – O candidato que não desejar levar a prova está autorizado a transcrever suas respostas, dentro do horário destinado à solução da prova, no modelo de gabarito impresso no fim destas instruções. É proibida a utilização de qualquer outro tipo de papel para anotação do gabarito.
- 13 – O modelo de gabarito somente poderá ser destacado PELO FISCAL e após a entrega definitiva da prova pelo candidato. Caso o modelo de gabarito seja destacado pelo candidato, este será eliminado.

ANOTE SEU GABARITO										PROVA DE COR _____														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50