

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/2023)***

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

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

QUESTÃO 1

De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira, do Ministério da Saúde (2014), assinale a opção que apresenta um alimento processado.

- (A) Queijo.
- (B) Biscoito recheado.
- (C) Refrigerante.
- (D) Macarrão instantâneo.
- (E) Sorvete.

QUESTÃO 2

Diversos fatores de risco contribuem para o desenvolvimento das doenças cardiovasculares, muitos dos quais podem ser evitados pela melhora dos hábitos alimentares. É uma recomendação dietética para redução do risco de doença cardiovascular:

- (A) consumir dieta pobre em vegetais e frutas.
- (B) escolher e preparar alimentos com pouco ou nenhum sal.
- (C) escolher grãos integrais e alimentos pobres em fibras.
- (D) incluir alimentos que contêm óleos vegetais parcialmente hidrogenados.
- (E) eliminar bebidas e alimentos com baixo teor de calorias.

QUESTÃO 3

A doença do refluxo gastroesofágico (DRGE) caracteriza-se pela regurgitação constante do conteúdo ácido do estômago para parte inferior do esôfago. Sobre esse assunto, assinale a opção que indica corretamente um cuidado dietético na DRGE.

- (A) Aumentar o consumo dos lipídios da dieta.
- (B) Comer refeições volumosas e frequentes.
- (C) Beber os líquidos principalmente durante as refeições.
- (D) Aumentar a ingestão de alimentos proteicos magros.
- (E) Dormir após as refeições para auxiliar na digestão.

QUESTÃO 4

De acordo com Philippi (2019), a temperatura de cocção para carne ao ponto é de:

- (A) 40°C a 60°C.
- (B) 60°C a 70°C.
- (C) 50°C a 60°C.
- (D) 70°C a 80°C.
- (E) 80°C a 90°C.

QUESTÃO 5

De acordo com Nix (2010), assinale a opção que apresenta uma enzima específica para digestão de carboidratos.

- (A) Tripsina.
- (B) Amilase.
- (C) Carboxipeptidase.
- (D) Quimiotripsina.
- (E) Lipase.

QUESTÃO 6

De acordo com a cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação, os micróbios multiplicam-se nos alimentos quando encontram condições ideais de nutrientes, umidade e temperatura. Em virtude disso, caracteriza-se como zona de perigo a temperatura compreendida entre:

- (A) 2°C e 60°C.
- (B) 2°C e 70°C.
- (C) 5°C e 80°C.
- (D) 5°C e 70°C.
- (E) 5°C e 60°C.

QUESTÃO 7

O tratamento comumente indicado na colelitíase é a remoção cirúrgica da vesícula biliar, a colecistectomia. Nesse caso, no pós-operatório devem-se evitar refeições com alto teor de:

- (A) carboidratos.
- (B) proteínas.
- (C) água livre.
- (D) minerais.
- (E) lipídios.

QUESTÃO 8

Segundo o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), os cardápios devem ser planejados de modo a atender, no mínimo, qual percentual das necessidades nutricionais diárias dos alunos beneficiários durante o período letivo?

- (A) 15%
- (B) 20%
- (C) 30%
- (D) 35%
- (E) 40%

QUESTÃO 9

O cardápio é uma ferramenta que inicia o processo produtivo e serve como instrumento gerencial para administração do restaurante. Alguns aspectos devem ser lembrados no momento da elaboração do cardápio, como:

- (A) introduzir dois a três "pratos novos" por dia.
- (B) estipular preparações em dias da semana, como a feijoada na sexta-feira.
- (C) reduzir ao máximo as frituras.
- (D) na segunda-feira, não usar preparações simples.
- (E) não registrar todos os componentes do cardápio, priorizando apenas o prato base e as guarnições.

QUESTÃO 10

Assinale a opção que apresenta somente cortes de carne com pouco colágeno e cujo preparo deve utilizar calor úmido, segundo Philippi (2019).

- (A) Paleta, acém e alcatra.
- (B) Acém, fraidinha e capa de filé.
- (C) Alcatra, lagarto e peito de frango.
- (D) Alcatra, lagarto e contrafilé.
- (E) Paleta, acém e patinho.

QUESTÃO 11

Segundo Philippi (2019), o tempo médio de conservação do leite em pó, em meses, é de:

- (A) 6
- (B) 8
- (C) 12
- (D) 16
- (E) 18

QUESTÃO 12

Segundo Philippi (2019), os ovos podem ser conservados por:

- (A) 1 a 3 semanas a 5°C.
- (B) 2 a 4 semanas a 5°C.
- (C) 4 a 6 semanas a 4°C.
- (D) 2 a 8 semanas a 4°C.
- (E) 1 a 4 semanas a 5°C.

QUESTÃO 13

A avaliação do fator de correção (FC) servirá para medir a qualidade dos gêneros adquiridos, eficiência e treinamento da mão de obra e qualidade dos utensílios utilizados. Se um determinado alimento apresenta o peso bruto igual a 60 gramas e peso líquido igual a 45 gramas, seu FC é igual a:

- (A) 0,75
- (B) 1,12
- (C) 1,20
- (D) 1,25
- (E) 1,33

QUESTÃO 14

Uma das maneiras de avaliar a aceitação dos pacientes às dietas servidas é a avaliação do índice de resto (IR), que relaciona o peso das refeições distribuídas e das rejeitadas. Segundo Abreu (2019), valores de IR acima de qual percentual representam inadequação no planejamento e execução dos cardápios?

- (A) 5%
- (B) 10%
- (C) 15%
- (D) 20%
- (E) 25%

QUESTÃO 15

Ao planejar uma cozinha institucional, para o dimensionamento da área e especificação dos equipamentos, é importante o conhecimento do número de refeições e tipos de preparações. Com relação à cocção dos alimentos, assinale a opção que NÃO apresenta um exemplo de cocção em calor seco.

- (A) Fritura.
- (B) A vapor.
- (C) Assado.
- (D) Grelhado.
- (E) Chapeado.

QUESTÃO 16

As boas práticas de fabricação servem para garantir a qualidade dos alimentos. Segundo Abreu (2019), na cocção, os alimentos devem atingir no mínimo quantos graus Celsius no centro geométrico?

- (A) 60°C
- (B) 64°C
- (C) 70°C
- (D) 74°C
- (E) 80°C

QUESTÃO 17

A fenilcetonúria é uma doença genética autossômica recessiva que faz com que o indivíduo não produza uma enzima responsável pela degradação de qual aminoácido essencial?

- (A) Leucina.
- (B) Histidina.
- (C) Fenilalanina.
- (D) Lisina.
- (E) Metionina.

QUESTÃO 18

De acordo com a classificação dos alimentos *in natura*, assinale a opção correta.

- (A) Legumes: parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no estado natural.
- (B) Cereais: grãos que nascem em vagens.
- (C) Verduras: frutos ou sementes de diferentes hortaliças utilizadas como alimento na sua forma natural.
- (D) Tubérculos / raízes: parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas.
- (E) Leguminosas: sementes ou grãos comestíveis das gramíneas.

QUESTÃO 19

De acordo com os Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de dois anos, do Ministério da Saúde (2015), os alimentos são classificados em grupos de acordo com o nutriente que apresenta maior quantidade. Em virtude disso, no grupo das frutas, o mamão é fonte de vitamina:

- (A) C
- (B) A
- (C) B12
- (D) E
- (E) D

QUESTÃO 20

A dieta pobre em resíduos pode ser indicada pela equipe multidisciplinar no pré-operatório de cirurgias do trato gastrointestinal. Assinale a opção que contém um alimento permitido na dieta pobre em resíduos.

- (A) Pão integral.
- (B) Leite integral.
- (C) Suco de fruta coado.
- (D) Salada de alface.
- (E) Queijo minas.

QUESTÃO 21

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

Na etapa de espera para distribuição das preparações, os alimentos frios devem ser mantidos abaixo de _____ por no máximo _____ horas.

- (A) 10°C / 4
- (B) 8°C / 6
- (C) 10°C / 6
- (D) 8°C / 4
- (E) 6°C / 4

QUESTÃO 22

De acordo com Nix (2010), assinale a opção que apresenta uma recomendação nutricional para o tratamento de diabetes.

- (A) A ingestão de gordura *trans* deve ser estimulada.
- (B) A proteína deve ser utilizada para prevenir a hipoglicemia durante a noite.
- (C) É recomendada a suplementação de rotina com antioxidantes como vitaminas E, C e caroteno.
- (D) É encorajado um padrão dietético que inclua carboidratos de frutas, vegetais e grãos integrais.
- (E) Deve-se limitar a gordura saturada a 30% das calorias totais.

QUESTÃO 23

De acordo com Nix (2010), assinale a opção que apresenta um alimento fonte de vitamina K.

- (A) Salmão.
- (B) Óleo de peixe.
- (C) Nabo verde cru.
- (D) Cenoura.
- (E) Abóbora.

QUESTÃO 24

Segundo os métodos de divisão de alimentos no pré-preparo, assinale a opção que apresenta um método de divisão de líquidos.

- (A) Decantar.
- (B) Peneirar.
- (C) Moer.
- (D) Filtrar.
- (E) Espremer.

QUESTÃO 25

De acordo com o Guia alimentar para a população brasileira, Ministério da Saúde (2014), assinale a opção que apresenta um dos dez passos previstos para uma alimentação adequada e saudável.

- (A) Fazer de alimentos ultraprocessados a base da alimentação.
- (B) Utilizar óleos, gordura, sal e açúcar em quantidade elevada ao temperar e cozinhar alimentos.
- (C) Desenvolver, exercitar e reter para si habilidades culinárias.
- (D) Planejar o uso do tempo para dar à alimentação o espaço que ela merece.
- (E) Estimular o consumo de alimentos processados.

QUESTÃO 26

O marketing é um processo pelo qual indivíduos e grupos obtêm o que necessitam e desejam por meio da criação, oferta e troca de produto. O composto de marketing deve ser identificado, e as estratégias dos 4Ps desenvolvidas e posteriormente aplicadas. Assim, assinale a opção que apresenta corretamente os 4Ps.

- (A) Produto, propaganda, preço e público.
- (B) Promoção, preço, público e ponto.
- (C) Produto, preço, promoção e ponto.
- (D) Pesquisa, produto, preço e ponto.
- (E) Propaganda, produto, ponto e público.

QUESTÃO 27

De acordo com os Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de dois anos, do Ministério da Saúde (2015), as mulheres que precisam se ausentar por determinados períodos, por exemplo, por trabalho ou lazer, devem ser incentivadas a realizar a ordenha do leite materno e armazená-lo em frasco de vidro com tampa plástica de rosca, lavado e fervido, podendo ser armazenado em geladeira ou freezer. Nesse contexto, assinale a opção que apresenta o tempo máximo de armazenamento do leite materno ordenhado em geladeira e freezer, respectivamente:

- (A) 12 horas e 15 dias.
- (B) 6 horas e 21 dias.
- (C) 24 horas e 7 dias.
- (D) 36 horas e 15 dias.
- (E) 12 horas e 30 dias.

QUESTÃO 28

Segundo o código de ética do técnico em nutrição e dietética, são deveres do técnico em nutrição e dietética, EXCETO:

- (A) cumprir os preceitos éticos contidos no código de ética.
- (B) prestar serviços profissionais, sem finalidades lucrativas, em situações de calamidade, de emergência pública e de relevante interesse social.
- (C) atualizar e ampliar seus conhecimentos técnicos, visando ao bem público e à efetiva prestação de serviço à comunidade.
- (D) prestar serviços profissionais, gratuitamente, a instituições de reconhecida benemerência social, respeitadas as normas de regulamentação da profissão e ocupação.
- (E) assumir responsabilidade somente por atividades que lhe competem pelas características de seu histórico escolar.

QUESTÃO 29

De acordo com os Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de dois anos, do Ministério da Saúde (2015), assinale a opção que apresenta alimentos pertencentes ao grupo dos cereais e tubérculos.

- (A) Arroz, aipim, batata e lentilha.
- (B) Arroz, feijão, lentilha e ervilha seca.
- (C) Quiabo, beterraba, grão-de-bico e batata.
- (D) Arroz, aipim, batata e inhame.
- (E) Quiabo, cenoura, arroz e feijão.

QUESTÃO 30

De acordo com Philippi (2019), assinale a opção que apresenta um edulcorante artificial.

- (A) Sorbitol.
- (B) Manitol.
- (C) Xilitol.
- (D) Esteviosídeo.
- (E) Sucralose.

QUESTÃO 31

De acordo com os Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de dois anos, do Ministério da Saúde (2015), são sinais indicativos de que a criança está mamando de forma adequada, EXCETO quando:

- (A) o queixo toca a mama.
- (B) o bebê e a mãe estão confortáveis.
- (C) há mais auréola visível acima da boca do que abaixo.
- (D) ao amamentar, a mãe não sente dor no mamilo.
- (E) o lábio inferior está virado para dentro.

QUESTÃO 32

A RDC 503, de 27 de maio de 2021, especifica as condições gerais das instalações e equipamentos necessários. Sendo assim, é correto afirmar que:

- (A) na sala de manipulação da nutrição enteral não é permitida a instalação de fogão, micro-ondas e geladeira.
- (B) é permitida a existência de ralo no piso da sala de manipulação da nutrição enteral, porém deve ser sifonado e com tampas escamoteadas.
- (C) a calibração dos equipamentos deve ser executada por pessoal capacitado, utilizando padrões rastreáveis pela Rede Brasileira de Calibração, no mínimo duas vezes ao ano.
- (D) a água utilizada no preparo da nutrição enteral não necessita ser filtrada, porém deve, comprovadamente, atender aos requisitos de água potável conforme legislação vigente.
- (E) o transporte da nutrição enteral deve ser realizado em recipiente térmico exclusivo, em condições pré-estabelecidas e supervisionado pelo profissional responsável, de modo a garantir a temperatura durante o transporte não devendo ultrapassar 1 hora.

QUESTÃO 33

Sabendo que as vitaminas são nutrientes essenciais, não calóricos e necessários para muitas tarefas metabólicas, e que a pelagra é uma doença que se caracteriza pela presença de dermatite, diarreia, demência e morte, é correto afirmar que essa doença está associada à deficiência de qual vitamina?

- (A) Vitamina A.
- (B) Vitamina C.
- (C) Niacina.
- (D) Riboflavina.
- (E) Piridoxina.

QUESTÃO 34

De acordo com Philippi (2019), os óleos e gorduras desempenham várias funções. Assim, assinale a opção que apresenta uma dessas funções.

- (A) Ser veículo de vitaminas hidrossolúveis, aromas e corantes.
- (B) Diminuir o valor calórico e serve como veículo de ácidos graxos essenciais e de colesterol.
- (C) Inibir a barreira contra umidade.
- (D) Não interferir no sabor.
- (E) Conferir lubrificação.

QUESTÃO 35

De acordo com Philippi (2019), qual é a única leguminosa que pode ser submetida ao calor seco?

- (A) Amendoim.
- (B) Feijão.
- (C) Lentilha.
- (D) Ervilha.
- (E) Soja.

QUESTÃO 36

De acordo com a cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação, a maioria das doenças transmitidas por alimentos (DTA) é provocada pelo grupo de micróbios conhecido como:

- (A) vírus.
- (B) fungos.
- (C) bactérias.
- (D) parasitas.
- (E) protozoários.

QUESTÃO 37

A doença de Wilson é um distúrbio genético que causa uma concentração anormalmente elevada de qual nutriente no organismo?

- (A) Zinco.
- (B) Ferro.
- (C) Iodo.
- (D) Selênio.
- (E) Cobre.

QUESTÃO 38

Segundo Ornellas (2013), as hortaliças são classificadas nos grupos A, B e C de acordo com a concentração de glicídios. Assim, assinale a opção que apresenta hortaliças dos grupos A, B e C, respectivamente.

- (A) Cenoura, aipim e acelga.
- (B) Acelga, beterraba e abobrinha.
- (C) Chuchu, abobrinha e beterraba.
- (D) Batata doce, quiabo e abobrinha.
- (E) Berinjela, beterraba e aipim.

QUESTÃO 39

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) podem estar estabelecidas em complexos industriais, empresas, escolas e hospitais. Segundo Abreu (2019), as UANs organizam-se em diferentes formas de gerenciamento. Correlacione as formas de gerenciamento às suas definições e assinale a opção correta.

FORMAS DE GERENCIAMENTO

- () Mandato
- () Concessão
- () Sistema descentralizado
- () Autogestão
- () Preço fixo

DEFINIÇÕES

- I- A própria empresa possui e gerencia a UAN, produzindo as refeições que serão servidas aos funcionários.
- II- A empresa cede seu espaço de produção e distribuição para um particular ou para uma empresa especializada em administração.
- III- A terceirizada cobra pela administração do serviço que será calculado com base em uma porcentagem sobre a folha de pagamento dos funcionários e do montante total de compras da matéria prima.
- IV- O valor da refeição é preestabelecido em contrato, a empresa recebe pelo número de refeições servidas.
- V- As refeições são produzidas em um local (cozinha central) e distribuídas para outros locais.

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

QUESTÃO 40

Segundo Philippi (2019), com relação ao corte da carne picada, assinale a opção correta.

- (A) Brochette: cubos de aproximadamente 5 cm.
- (B) Goulash: cubos de aproximadamente 2 cm.
- (C) Picadinho: cubos de aproximadamente 3 cm.
- (D) Iscas: tiras de aproximadamente 5 cm (comprimento) e 1 cm (largura).
- (E) Espeto: cubos de aproximadamente 5 cm.

QUESTÃO 41

De acordo com Nix (2010), o consumo de ferro cronicamente elevado pode afetar negativamente a absorção do:

- (A) iodo.
- (B) selênio.
- (C) zinco.
- (D) cobre.
- (E) manganês.

QUESTÃO 42

De acordo com Philippi (2019), com relação à gordura da carne, assinale a opção correta.

- (A) Reduz o sabor.
- (B) Reduz a suculência.
- (C) Reduz a maciez.
- (D) Reduz o tempo de cocção.
- (E) Aumenta perdas de sucos por evaporação.

QUESTÃO 43

Assinale a opção que apresenta uma vitamina hidrossolúvel.

- (A) A.
- (B) D.
- (C) E.
- (D) K.
- (E) C.

QUESTÃO 44

Segundo a RDC 503, de 27 de maio de 2021, que dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a terapia de nutrição enteral, assinale a opção que apresenta o tempo de duração em horas que as amostras para contraprova devem ser conservadas sob refrigeração.

- (A) 24
- (B) 36
- (C) 48
- (D) 60
- (E) 72

QUESTÃO 45

De acordo com os Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de dois anos, do Ministério da Saúde (2015), qual hormônio é responsável pela ejeção do leite materno?

- (A) Prolactina.
- (B) Estrogênio.
- (C) Testosterona.
- (D) Ocitocina.
- (E) Progesterona.

QUESTÃO 46

Segundo Abreu (2019), as fichas técnicas são fórmulas essenciais para produzir um item alimentar em determinado estabelecimento, sendo consideradas um dos principais instrumentos de controle. Tais fichas permitem:

- (A) maior capital empatado no estoque.
- (B) que o valor nutricional da preparação já esteja calculado.
- (C) conhecer o rendimento da preparação, porém não o seu porcionamento.
- (D) que o preparo seja sempre o mesmo dependendo do funcionário.
- (E) estabelecer as quantidades e a qualidade dos ingredientes, proporcionando menor exatidão na compra.

QUESTÃO 47

Assinale a opção que NÃO apresenta uma leguminosa, segundo Philippi (2019).

- (A) Avelã.
- (B) Fava.
- (C) Ervilha.
- (D) Soja.
- (E) Amendoim.

QUESTÃO 48

De acordo com Ornellas (2013), para a preparação de ovo quente ou *à la coque*, quando colocado na água em temperatura de ebulição, toda a gema cozinha-se em quantos minutos?

- (A) 5.
- (B) 6.
- (C) 7.
- (D) 8.
- (E) 9.

QUESTÃO 49

Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), há quatro categorias de alimentos definidas de acordo com o tipo de processamento empregado na sua produção. Nesse contexto, correlacione as categorias às suas definições e assinale a opção correta.

CATEGORIAS

- I- Alimentos *in natura*
- II- Alimentos minimamente processados
- III- Alimentos processados
- IV- Alimentos ultraprocessados

DEFINIÇÕES

- () São formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos.
- () São fabricados pela indústria com a adição de sal ou açúcar ou outra substância de uso culinário a alimentos *in natura* para torná-los duráveis e mais agradáveis ao paladar.
- () São obtidos diretamente de plantas ou de animais e não sofrem qualquer alteração após deixar a natureza.
- () Correspondem a alimentos *in natura* que foram submetidos a processos de limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, fracionamento entre outros.

Assinale a opção correta:

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

QUESTÃO 50

De acordo com Nix (2010), assinale a opção que apresenta uma fibra insolúvel.

- (A) Celulose.
- (B) Gomas.
- (C) Mucilagens.
- (D) Polissacarídeos de algas.
- (E) Maioria das pectinas.

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

- 1 - Verifique se a prova recebida e a folha de respostas são da mesma cor (consta no rodapé de cada folha a cor correspondente) e se não faltam questões ou páginas. Escreva e assine corretamente seu nome, coloque seu número de inscrição e o dígito verificador (DV) apenas nos locais indicados;
- 2 - O tempo para a realização da prova será de **4 (quatro) horas**, incluindo o tempo necessário à redação e à marcação das respostas na folha de respostas, e não será prorrogado;
- 3 - Só inicie a prova após ser autorizado pelo Fiscal, interrompendo sua execução quando determinado;
- 4 - A redação deverá ser uma dissertação com ideias coerentes, claras e objetivas, escritas em língua portuguesa e escrita em letra legível. Caso seja utilizada letra de forma (caixa alta), as letras maiúsculas deverão receber o devido realce. Deverá ter, no mínimo, 20 linhas contínuas, considerando o recuo dos parágrafos, e no máximo 30 linhas. Não poderá conter qualquer marca identificadora ou assinatura no espaço destinado à redação, o que implicará a atribuição de nota zero à redação;
- 5 - Iniciada a prova, não haverá mais esclarecimentos. O candidato somente poderá deixar seu lugar, devidamente autorizado pelo Supervisor/Fiscal, para se retirar definitivamente do recinto de prova ou, nos casos abaixo especificados, devidamente acompanhado por militar designado para esse fim:
 - atendimento médico por pessoal designado pela MB;
 - fazer uso de banheiro; e
 - casos de força maior, comprovados pela supervisão do certame, sem que aconteça saída da área circunscrita para a realização da prova.
 Em nenhum dos casos haverá prorrogação do tempo destinado à realização da prova; em caso de retirada definitiva do recinto de prova, esta será corrigida até onde foi solucionada;
- 6 - Use caneta esferográfica preta ou azul e de material transparente para preencher a folha de respostas;
- 7 - Confira nas folhas de questões as respostas que você assinalou como corretas antes de marcá-las na folha de respostas. Cuidado para não marcar duas opções para uma mesma questão na folha de respostas (a questão será perdida);
- 8 - Para rascunho, use os espaços disponíveis nas folhas de questões, mas só serão corrigidas as respostas marcadas na folha de respostas;
- 9 - O tempo mínimo de permanência dos candidatos no recinto de aplicação de provas é de **120 minutos**.
- 10 - Será eliminado sumariamente do processo seletivo/concurso e suas provas não serão levadas em consideração o candidato que:
 - a) der ou receber auxílio para a execução da Prova escrita objetiva de conhecimentos profissionais e da Redação;
 - b) utilizar-se de qualquer material não autorizado;
 - c) desprezar qualquer prescrição relativa à execução da Prova e da Redação;
 - d) escrever o nome ou introduzir marcas identificadoras noutro lugar que não o determinado para esse fim; e
 - e) cometer ato grave de indisciplina.
- 11 - Instruções para o preenchimento da folha de respostas:
 - a) use caneta esferográfica azul ou preta;
 - b) escreva seu nome em letra de forma no local indicado;
 - c) assine seu nome no local indicado;
 - d) no campo inscrição DV, escreva seu número de inscrição nos retângulos, da esquerda para a direita, um dígito em cada retângulo. Escreva o dígito correspondente ao DV no último retângulo. Após, cubra todo o círculo correspondente a cada número. Não amasse, dobre ou rasgue a folha de respostas, sob pena de ser rejeitada pelo equipamento de leitura ótica que a corrigirá; e
 - e) só será permitida a troca de folha de respostas até o início da prova, por motivo de erro no preenchimento nos campos nome, assinatura e número de inscrição, sendo de inteira responsabilidade do candidato qualquer erro ou rasura na referida folha de respostas, após o início da prova.
- 12 - Procure preencher a folha com atenção de acordo com o exemplo abaixo:



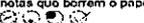
Diretoria de Ensino da Marinha

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						DV	P	G
5	7	0	2	0	7	0	2	4
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>								
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>						