

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/2024)***

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

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

QUESTÃO 1

Segundo Philippi (2019), os leites possuem diferentes prazos para a conservação. Assim, qual é o tempo médio de conservação do leite pasteurizado, longa vida e em pó, respectivamente?

- (A) 24 horas, 5 meses e 12 meses.
- (B) 12 horas, 3 meses e 10 meses.
- (C) 24 horas, 3 meses e 10 meses.
- (D) 12 horas, 4 meses e 10 meses.
- (E) 24 horas, 3 meses e 12 meses.

QUESTÃO 2

As hortaliças podem ser cortadas em formatos diferentes, para atender exigência estética de certas receitas. Assim, assinale a opção que apresenta o corte em tirinhas de 4 a 5 cm de comprimento por 2 a 3 mm de largura.

- (A) Noisete.
- (B) Jardineira.
- (C) *Brunoise*.
- (D) Juliana.
- (E) *Chip*.

QUESTÃO 3

Segundo a Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos à temperatura, em °C (graus celsius), não superior a:

- (A) 160.
- (B) 170.
- (C) 180.
- (D) 210.
- (E) 220.

QUESTÃO 4

Segundo Assis (2018), dentre os fatores que influenciam na multiplicação microbiana, são considerados fatores intrínsecos:

- (A) pH e temperatura.
- (B) umidade relativa e temperatura.
- (C) pH e atividade de água.
- (D) estrutura biológica e umidade relativa.
- (E) atividade de água e umidade relativa.

QUESTÃO 5

Segundo Silva Jr. (2020), em relação à utilização de luvas e máscaras na manipulação de alimentos, assinale a opção correta.

- (A) A utilização de máscaras provoca maior contaminação após 15 a 30 minutos de uso devido à umidificação facilitando a passagem de gotículas de saliva com maior quantidade de micro-organismo.
- (B) O abafamento decorrente do uso da máscara não provoca retenção de micro-organismo no trato respiratório.
- (C) Coceira (prurido) no nariz não aumenta a incidência de colocar o dedo por baixo da máscara tocando nas narinas.
- (D) A conscientização dos manipuladores quanto à necessidade de higienizar corretamente as mãos não é importante.
- (E) A utilização de luvas não é recomendada na manipulação de alimentos após a cocção.

QUESTÃO 6

Segundo a Organização Mundial da Saúde (1998), o perímetro da cintura (PC) indica aumento do tecido subcutâneo e visceral e prevê risco cardiometabólico. É considerado risco muito elevado em mulheres o PC igual ou superior a:

- (A) 80.
- (B) 88.
- (C) 90.
- (D) 100.
- (E) 110.

QUESTÃO 7

Segundo Nix (2010), no diabetes melito as proporções de carboidrato, lipídio e proteína na dieta são baseadas nas recomendações atuais para regulação ideal de glicose e diminuição da ingestão de lipídios, a fim de reduzir os riscos de complicações cardiovasculares. Assim, o percentual (%) das quilocalorias totais da dieta fornecido a partir dos lipídios deve ser de não mais que:

- (A) 15 a 20.
- (B) 25 a 30.
- (C) 30 a 35.
- (D) 40 a 45.
- (E) 45 a 50.

QUESTÃO 8

Segundo Ornelas (2013), a proporção dos componentes utilizados na preparação de bolo para obter um bom resultado é:

- (A) o peso da farinha não exceder ao do açúcar.
- (B) a quantidade (em peso) das claras ser menor que o da gordura.
- (C) a gordura entrar na proporção de 40% do peso do açúcar.
- (D) o volume das substâncias líquidas (leite, água, ovos) corresponder ao peso da farinha.
- (E) a proporção do fermento ser de mais ou menos 10% do peso da farinha.

QUESTÃO 9

Segundo Assis (2018), assinale a opção que apresenta a ordem adequada das áreas de processamento de um serviço de alimentação tradicional.

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

QUESTÃO 10

De acordo com o guia alimentar para a população brasileira (2014), correlacione o tipo de alimento e/ou processamento ao exemplo de alimento e assinale a opção correta.

TIPO DE ALIMENTO E/OU PROCESSAMENTO

- I- *In natura*
- II- Processado
- III- Ultraprocessado

EXEMPLO DE ALIMENTO

- () Abacaxi em calda.
 - () Espiga de milho.
 - () Suco em pó de maracujá.
 - () Ervilha em conserva.
 - () Peixe fresco.
-
- (A) (III) (II) (I) (I) (II)
 - (B) (II) (III) (I) (I) (II)
 - (C) (II) (I) (III) (II) (I)
 - (D) (I) (II) (III) (I) (II)
 - (E) (II) (III) (II) (II) (I)

QUESTÃO 11

Segundo Abreu (2019), os exames periódicos realizados para o controle de saúde dos funcionários deverão ser realizados periodicamente de:

- (A) 3 em 3 meses.
- (B) 6 em 6 meses.
- (C) 8 em 8 meses.
- (D) 10 em 10 meses.
- (E) 12 em 12 meses.

QUESTÃO 12

Segundo Nix (2010), são considerados alimentos fontes de cálcio:

- (A) carnes e laticínios.
- (B) folhosos verdes e cereais fortificados.
- (C) nozes e frutos do mar.
- (D) ovos e queijos.
- (E) grãos integrais e cacau.

QUESTÃO 13

Segundo Nix (2010), os nutrientes presentes nos alimentos desempenham funções básicas de fornecer energia, constituir tecidos e regular processos metabólicos. O percentual (%) de carboidratos, lipídios e proteínas recomendado para uma dieta balanceada, respectivamente, são:

- (A) 45 a 65; 20 a 35 e 10 a 35.
- (B) 40 a 55; 10 a 20 e 15 a 25.
- (C) 50 a 70; 10 a 25 e 10 a 20.
- (D) 55 a 75; 15 a 35 e 15 a 30.
- (E) 45 a 75; 10 a 30 e 10 a 25.

QUESTÃO 14

Assinale a opção que completa corretamente as lacunas da sentença abaixo. De acordo com a Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, os alimentos preparados após serem submetidos a cocção devem ser mantidos em condições de tempo e temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a _____°C, por, no máximo, _____ horas.

- (A) 65 / 6
- (B) 74 / 6
- (C) 60 / 6
- (D) 65 / 4
- (E) 74 / 4

QUESTÃO 15

Segundo Abreu (2019), o Ministério do Trabalho, por meio da NR-06, obriga a empresa a fornecer aos empregados, gratuitamente, equipamentos de proteção individual (EPI) em estado adequado ao risco e em perfeito estado de conservação. Em relação ao uso do EPI, cabe ao empregado:

- (A) observar as normas de segurança do trabalho.
- (B) cumprir e fazer cumprir as normas de segurança do trabalho.
- (C) tomar obrigatório o uso do EPI.
- (D) substituir, imediatamente, o EPI danificado ou extraviado.
- (E) higienizar e reavaliar a manutenção periódica do EPI.

QUESTÃO 16

Em relação a Resolução nº 503, de 27 de maio de 2021, que dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a terapia de nutrição enteral, recomenda-se reservar amostra de cada sessão de preparação para contraprova, devendo, neste caso, a amostra ser conservada durante quantas horas após o seu prazo de validade?

- (A) 24.
- (B) 36.
- (C) 72.
- (D) 96.
- (E) 120.

QUESTÃO 17

Edulcorantes são substâncias naturais (extraídas de vegetais e frutas) ou artificiais (produzidas em laboratório), que possuem capacidade adoçante superior à da sacarose. Nesse contexto, assinale a opção que apresenta apenas edulcorantes naturais.

- (A) Sucralose, esteviosídeo, sorbitol e manitol.
- (B) Esteviosídeo, sorbitol, manitol e xilitol.
- (C) Assesulfame K, ciclamato, sacarina e sucralose.
- (D) Frutose, aspartame, sorbitol e manitol.
- (E) Sacarina, sucralose, ciclamato e aspartame.

QUESTÃO 18

Segundo Ornelas (2013), as hortaliças contêm uma variedade de pigmentos, oferecendo diversificação de cores. O pigmento responsável pela coloração verde é:

- (A) clorofila.
- (B) flavonoide.
- (C) betalaína.
- (D) carotenoide.
- (E) tanino.

QUESTÃO 19

Segundo Assis (2018), em relação à estrutura das empresas de alimentos e serviços, é INCORRETO afirmar que:

- (A) pisos devem permitir fácil escoamento e higienização.
- (B) paredes e divisórias devem ter acabamento liso, permeável, lavável, podendo ser de cor escura.
- (C) caso haja aberturas para ventilação, elas devem possuir telas removíveis.
- (D) as portas devem ter superfícies lisas, de cor clara e de fácil limpeza.
- (E) nas áreas de preparo ou manipulação, o uso de ventiladores deve ser feito sem que o vento incida diretamente sobre os alimentos.

QUESTÃO 20

Segundo a Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, o descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura, em °C (graus celsius), inferior a:

- (A) 2.
- (B) 3.
- (C) 4.
- (D) 5.
- (E) 8.

QUESTÃO 21

Segundo Assis (2018), as intoxicações ou toxi-infecções eméticas são causadas pela ingestão direta de toxinas produzidas por agentes microbianos e que já estão presentes no alimento. Assim, assinale a opção que apresenta um exemplo de micro-organismo que causa intoxicação alimentar.

- (A) *Listeria monocytogenes*.
- (B) *Staphylococcus aureus*.
- (C) *Vibrio cholerae*.
- (D) *Yersinia enterocolitica*.
- (E) *Clostridium perfringens*.

QUESTÃO 22

Segundo Philippi (2019), as gorduras sofrem mudança durante o aquecimento em altas temperaturas e o óleo de soja é o tipo de gordura escolhido para a fritura por apresentar maior resistência à temperatura. Assim, assinale a opção que apresenta a temperatura do ponto de fumaça do óleo de soja em °C (graus celsius).

- (A) 220
- (B) 233
- (C) 240
- (D) 250
- (E) 280

QUESTÃO 23

Assinale a opção que apresenta um dos dez passos da alimentação saudável para as crianças brasileiras menores de dois anos.

- (A) Ao completar 6 meses deve-se introduzir de forma lenta e gradual outros alimentos, mantendo aleitamento materno até 1 ano.
- (B) A alimentação complementar deve ser oferecida com rigidez de horário independentemente das refeições da família.
- (C) A alimentação complementar deve ser espessa desde o início e oferecida de colher, e deve-se gradativamente aumentar a consistência.
- (D) Até os 6 meses, deve-se oferecer leite materno, água e chás.
- (E) Ao completar 5 meses, deve-se dar alimentos complementares.

QUESTÃO 24

Correlacione os tipos de alimentos às suas definições e assinale a opção correta.

TIPOS DE ALIMENTOS

- I- Orgânico
- II- Funcional
- III- Transgênico
- IV- Diet
- V- Light

DEFINIÇÕES

- () Todo alimento que, além das funções nutricionais básicas, quando consumido como parte da dieta usual, produz efeitos metabólicos e/ou fisiológicos e/ou efeitos benéficos à saúde.
 - () Aquele que teve introduzido entre seus genes um novo gene ou fragmento de DNA pelo processo de DNA recombinante ou engenharia genética.
 - () Alimento com redução mínima de 25% de qualquer atributo como calorias, açúcar, sal, gordura, carboidratos e colesterol.
 - () Alimento isento de fertilizantes químicos e agrotóxicos.
 - () Alimento com ausência total de um determinado ingrediente como carboidrato, proteína, gordura ou sódio.
- (A) (I) (II) (IV) (V) (III)
 - (B) (III) (II) (I) (IV) (V)
 - (C) (II) (V) (I) (III) (IV)
 - (D) (II) (III) (IV) (I) (V)
 - (E) (II) (III) (V) (I) (IV)

QUESTÃO 25

O ovo é um alimento utilizado em diversas preparações e muito consumido pelos brasileiros. Segundo Philippi (2019), é correto afirmar que:

- (A) ao realizar teste de água (copo com água e sal) o ovo fresco flutua e o ovo velho ficará parado no fundo.
- (B) ovo fresco possui gema descentralizada, destacada redonda, a clara fluida e membranas aderidas à casca.
- (C) no ovo velho a gema está espalhada e a clara parece aguada.
- (D) no teste da luz se houver uma parte oca, o ovo está fresco.
- (E) o ovo pode ser conservado por 2 a 5 semanas a 6°C, desde que protegidos do sol e do calor.

QUESTÃO 26

Segundo Nix (2010), a vitamina D é um nutriente essencial para o crescimento e manutenção de tecido ósseo saudável. A ingestão adequada desse nutriente em µg/dia para adultos de 51 a 70 anos é de:

- (A) 10.
- (B) 15.
- (C) 20.
- (D) 25.
- (E) 30.

QUESTÃO 27

Segundo Philippi (2019), assinale a opção correta quanto aos molhos à base de tomate mais utilizados.

- (A) À italiana: molho de tomate ao sugo e carne moída.
- (B) À bolonhesa: molho de tomate ao sugo e carne em cubos.
- (C) Tomate pelado: molho de tomate ao sugo e alho.
- (D) À napolitana: molho de tomate ao sugo e queijo parmesão.
- (E) À calabresa: molho de tomate ao sugo e bacon.

QUESTÃO 28

O fator de correção (FC) é um fator que prevê as perdas inevitáveis ocorridas durante a etapa de pré-preparo. Suponha que foi utilizado 1 kg de chuchu e depois de limpo restou apenas 500 g. Assim, qual é o valor correspondente ao fator de correção?

- (A) 1.
- (B) 2.
- (C) 3.
- (D) 4.
- (E) 5.

QUESTÃO 29

Segundo Nix (2010), as fibras dietéticas podem ser divididas de acordo com a sua solubilidade, em solúveis e insolúveis. Assim, são exemplos de fibras solúveis:

- (A) celulose e pectina.
- (B) celulose e hemicelulose.
- (C) goma e pectina.
- (D) goma e celulose.
- (E) celulose e lignina.

QUESTÃO 30

Segundo o manual de organização e controle de almoxarifado (2003), a temperatura, em °C (graus celsius), do estoque seco não deve ultrapassar:

- (A) 20.
- (B) 21.
- (C) 22.
- (D) 24.
- (E) 26.

QUESTÃO 31

Segundo Philippi (2019), os processos básicos de cocção são realizados por meio de calor úmido, seco e misto. Assim, sobre esses processos, assinale a opção correta.

- (A) São exemplos de calor seco: saltear, fritar, refogar e assar.
- (B) Calor seco ocorre quando, no método de cocção, existe hidratação do alimento.
- (C) São exemplos de calor misto: brasear, refogar, ensopar e assar.
- (D) A cocção por calor úmido é uma cocção rápida na qual o vapor hidrata o alimento, abrandando as fibras.
- (E) Banho maria é um processo de cocção. Se houver água na vasilha interna, a cocção será por calor úmido, caso contrário, será por calor seco.

QUESTÃO 32

Segundo Ornelas (2013), o queijo obtido de leite integral, não pasteurizado, sem adição de fermento, comprimido manualmente, não prensado, salgado a seco (exposto a secagem por dois a três dias) e dado ao consumo antes de iniciada a maturação corresponde ao queijo:

- (A) parmesão.
- (B) prato.
- (C) suíço.
- (D) roquefort.
- (E) minas.

QUESTÃO 33

Segundo Philippi (2019), assinale a opção que apresenta um embutido.

- (A) Bisteca.
- (B) Pernil.
- (C) Chester.
- (D) Carré.
- (E) Bacon.

QUESTÃO 34

Segundo Silva Jr. (2020), o armazenamento de fórmulas infantis não autoclavadas é recomendado por um período máximo de 12 horas, em temperaturas em °C (graus celsius) entre:

- (A) 0 e 8.
- (B) 4 e 8.
- (C) 2 e 8.
- (D) 0 e 4.
- (E) 2 e 6.

QUESTÃO 35

Segundo Assis (2018), qualquer superfície é higienizada por métodos manuais ou mecânicos com os seguintes passos: remoção dos resíduos, lavagem, enxágue, sanificação e segundo enxágue. Na sanificação, o processo de imersão ou borrifamento das superfícies pode ser usado com soluções cloradas, desde que garantido o tempo mínimo de contato de:

- (A) 10 minutos.
- (B) 20 minutos.
- (C) 30 minutos.
- (D) 40 minutos.
- (E) 50 minutos.

QUESTÃO 36

Segundo a Organização Pan-Americana (OPAS, 2003), a classificação do estado nutricional de idosos, segundo IMC (kg/m^2), para eutrofia é:

- (A) 22-23.
- (B) <23.
- (C) 23-27,9.
- (D) ≥ 28 e <30.
- (E) ≥ 30 .

QUESTÃO 37

Segundo a Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, o prazo máximo de consumo dos alimentos preparados e conservados sob refrigeração à temperatura de 4 °C ou inferior, deve ser de:

- (A) 3 dias.
- (B) 4 dias.
- (C) 5 dias.
- (D) 6 dias.
- (E) 7 dias.

QUESTÃO 38

Segundo Assis (2018), o açougue que realiza desossa tem que ser climatizado entre:

- (A) 7 °C e 10 °C.
- (B) 10 °C e 13 °C.
- (C) 15 °C e 18 °C.
- (D) 19 °C e 21 °C.
- (E) 22 °C e 24 °C.

QUESTÃO 39

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

- (A) carne branca, rosada e com reflexo madreperla.
- (B) cheiro característico de planta aquática.
- (C) ventre abaulado, flácido e volumoso.
- (D) escamas bem aderidas à pele.
- (E) pele brilhante úmida sem untuosidade.

QUESTÃO 40

Segundo Rosa (2021), os alimentos que devem ser evitados nas doenças gástricas são os:

- (A) pobres em purinas.
- (B) cozidos no vapor.
- (C) integrais.
- (D) fritos.
- (E) assados ou grelhados.

QUESTÃO 41

Segundo Piovacari (2021), de 25-50% das crianças podem apresentar alguma dificuldade alimentar durante as etapas de seu crescimento, sendo a alimentação responsiva a intervenção mais indicada. Assim, assinale a opção que NÃO apresenta esse tipo de alimentação.

- (A) Interação e atenção do cuidador com a criança durante as refeições.
- (B) Não aceitar comportamentos característicos da idade, como bagunça e maior tempo dedicado a cada refeição.
- (C) Oferecer alimentos saudáveis adaptados à faixa etária.
- (D) Encorajar a criança a se alimentar sem coerção, força ou chantagem.
- (E) Respeitar sinais de saciedade, como empurrar o prato, virar o rosto, fechar a boca.

QUESTÃO 42

Segundo Ornelas (2013), em relação aos métodos de cocção, são exemplos de calor úmido:

- (A) forno e micro-ondas.
- (B) cocção a vapor sob pressão e imersão em fritura.
- (C) fervura a fogo lento e cocção a vapor.
- (D) chapa e imersão em fritura.
- (E) água em ebulição e micro-ondas.

QUESTÃO 43

Segundo Nix (2010), são considerados aminoácidos essenciais:

- (A) histidina e alanina.
- (B) isoleucina e metionina.
- (C) arginina e glutamina.
- (D) triptofano e prolina.
- (E) asparagina e cisteína.

QUESTÃO 44

Coloque F (falso) ou V (verdadeiro) nas afirmativas abaixo, em relação aos conceitos importantes sobre higiene, assinalando a seguir a opção correta.

- () Limpeza - procedimento que envolve a simples remoção de sujidades ou resíduos macroscópicos de origem orgânica ou inorgânica.
- () Lavagem - procedimento que envolve utilização de água e sabão ou detergente para melhor remoção da sujidade, podendo ou não reduzir os patógenos até níveis suportáveis.
- () Desinfecção - procedimento que elimina ou reduz os micro-organismos patogênicos até níveis suportáveis, sem risco à saúde. Termo utilizado para ambientes ou vegetais.
- () Antissepsia - procedimento que não tem o mesmo efeito da desinfecção. Termo utilizado para superfícies vivas.
- () Assepsia - qualquer procedimento que evite o retorno da contaminação, seja ela biológica, química ou física.

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

QUESTÃO 45

Segundo Piovacari (2021), são recomendações nutricionais para náuseas, vômitos, refluxo e pirose durante a gestação:

- (A) dieta fracionada em maior volume.
- (B) oferta de alimentos cítricos e mentolados.
- (C) deitar após as refeições.
- (D) aumento na ingestão de fibras alimentares.
- (E) consumo de pré e probióticos.

QUESTÃO 46

Segundo Nix (2010), são manifestações da deficiência de magnésio:

- (A) tremor, espasmos e convulsões.
- (B) perda óssea, perda de apetite e fraqueza.
- (C) batimentos cardíacos irregulares, dificuldades respiratórias e fraqueza muscular.
- (D) hipertensão arterial, edema e fraqueza muscular.
- (E) perda de apetite, tremor e dificuldade respiratória.

QUESTÃO 47

Segundo Mezomo (2015), em relação à gerência econômica de estoque, é correto afirmar que:

- (A) o estoque máximo, também chamado de segurança, de proteção ou de reserva, é a maior quantidade de material que deverá existir armazenada.
- (B) uma das causas da penetração da linha de consumo no estoque mínimo é o atraso no prazo de entrega.
- (C) o estoque médio é o componente de maior importância dentro da política de estoques, por agir como elemento de controle da situação.
- (D) o estoque mínimo é considerado geralmente como 50% da quantidade a pedir mais o estoque médio.
- (E) uma das causas da ultrapassagem do nível de estoque máximo é o consumo maior que o previsto.

QUESTÃO 48

Segundo a Resolução nº 503, de 27 de maio de 2021, que dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a terapia de nutrição enteral, o transporte da nutrição enteral (NE) preparada por empresas prestadoras de bens e/ou serviços (EPBS) deve ser feito em recipientes térmicos exclusivos e em condições preestabelecidas e supervisionadas pelo profissional responsável pela preparação, de modo a garantir que a temperatura, em °C (graus celsius), da NE durante o tempo de transporte se mantenha de:

- (A) 2 a 8.
- (B) 4 a 6.
- (C) 6 a 8.
- (D) 8 a 10.
- (E) 10 a 12.

QUESTÃO 49

Segundo Assis (2018), diferentes fatores podem oferecer perigo efetivo e/ou potencial aos alimentos. Eles são divididos prioritariamente em perigos biológicos, químicos ou físicos. Assim, assinale a opção que apresenta um perigo biológico.

- (A) Bactéria.
- (B) Pesticida.
- (C) Sanificante.
- (D) Vidro.
- (E) Pedra.

QUESTÃO 50

Segundo Rosa (2021), são orientações nutricionais gerais ao paciente hipertenso, EXCETO:

- (A) reduzir a quantidade de sal dos alimentos e retirar o saleiro da mesa.
- (B) dar preferência a temperos naturais como limão, ervas, alho e cebola.
- (C) diminuir ou evitar o consumo de doces e bebidas com açúcar.
- (D) comer oleaginosas, sementes e grãos, de 4 a 5 porções por semana.
- (E) incluir pelo menos 1 porção de frutas/verduras no plano alimentar diário.

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.

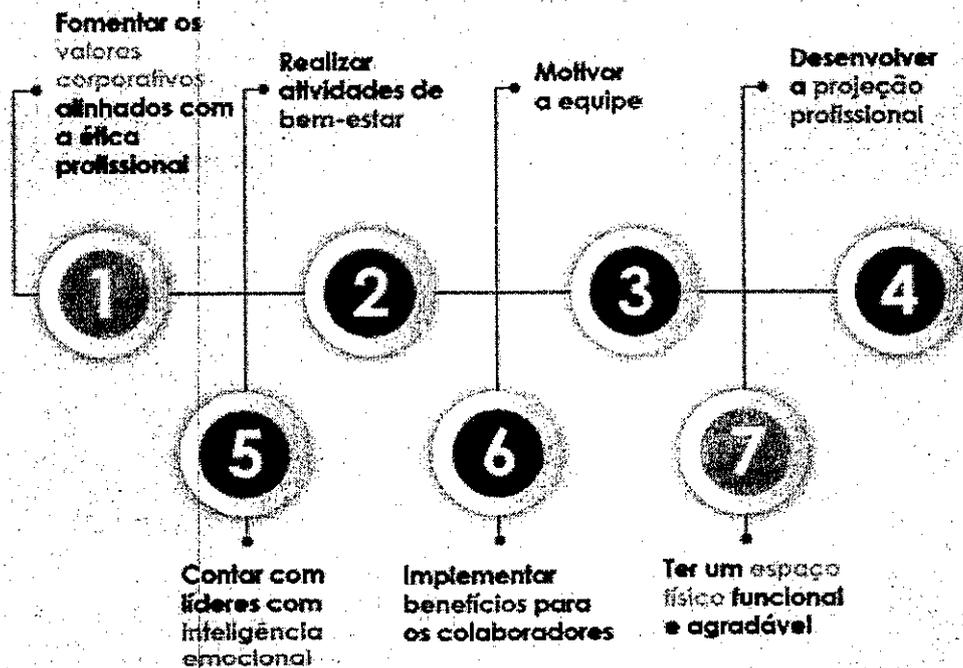
TEXTO I

O resultado da adoção das práticas éticas é a constituição do ambiente de trabalho saudável e propício à satisfação profissional das pessoas, aumento da capacidade organizacional de recrutar e manter talentos, fidelização dos clientes e agregação de valor à imagem da empresa. A adoção da postura clara e transparente e que diz respeito aos objetivos e compromissos éticos da empresa fortalece a legitimidade social e suas atividades, refletindo-se positivamente no conjunto de suas relações.

(Fonte: www.ethos.org.br - Instituto Ethos-Sebrae, Boletim Interno nº. 16, 2006. Acesso em 18 de junho 2024).

TEXTO II

7 RECOMENDAÇÕES PARA MELHORAR O CLIMA ORGANIZACIONAL



(Fonte: <https://blog.qualylife.com.br/como-melhorar-o-clima-organizacional-dicas-praticas/>. Acesso em 18 de junho 2024).

PROPOSTA DE REDAÇÃO - A partir da leitura dos textos de apoio e de suas reflexões, redija uma dissertação argumentativa a respeito do tema "A ética profissional e o clima organizacional". 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	

