

## NÚCLEO PROFISSIONAL / ÁREA ESPECÍFICA: NUTRIÇÃO

### QUESTÃO 01

Historicamente “Guias Alimentares Baseados em Alimentos” são propostos desde 1916 com base nos conhecimentos sobre as necessidades nutricionais e a composição nutricional. Assim os Guias Alimentares foram evoluindo com o foco em momentos importantes de cada época. Entre várias propostas, que podem ser poderosas do ponto de vista de orientação ao consumidor, em 2009, Monteiro, propôs mudar o foco da discussão, introduzindo nova temática, sendo esta:

- a) sobre o acesso aos alimentos e cultura alimentar
- b) uma reflexão sobre qualidade de vida e escolaridade
- c) sobre o modo de produzir e consumir os alimentos e a reflexão sobre o conhecimento dos indivíduos a respeito do que consomem.
- d) uma proposta da alimentação como instrumento para o aumento da sobrevivência e qualidade de vida
- e) uma proposta da alimentação como instrumento de valorização da produção local

### QUESTÃO 02

Segundo o “Guia Alimentar para a População Brasileira”, 2014, alimentos são?

- a) Tudo que é comestível
- b) Essencialmente partes de plantas ou de animais. Podem ser não processados quando não sofrem alterações após sua separação da natureza (alimentos ‘in natura’) e, minimamente processados quando submetidos a limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, porcionamento, moagem, secagem, pasteurização, refrigeração, congelamento e processos similares que não envolvam agregação de substâncias ao alimento original.
- c) Essencialmente partes de plantas ou de animais. Podem ser não processados quando não sofrem alterações após sua separação da natureza (alimentos ‘in natura’) e processados quando industrializados.
- d) Essencialmente partes de plantas ou de animais. Podem ser não processados quando não sofrem alterações após sua separação da natureza (alimentos ‘in natura’); minimamente processados quando submetidos a limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, porcionamento, moagem, secagem, pasteurização, refrigeração, congelamento e processos similares que não envolvam agregação de substâncias ao alimento original e processados quando são fabricados pela indústria com a adição de sal ou açúcar para torná-los duráveis e mais palatáveis e atraentes.
- e) Produtos “in natura” ou processados dotados de nutrientes.

### QUESTÃO 03

São beneficiários do Programa Nacional do Ferro:

- a) Crianças a partir do 6º mês e gestantes a partir da 20ª semana gestacional.
- b) Crianças a partir do 6º mês; gestantes a partir da 20ª semana gestacional; mulheres até o terceiro mês pós-parto e pós-aborto.
- c) Todas as crianças de seis a 24 meses de idade, gestantes a partir da 20ª semana gestacional até o terceiro mês pós-parto e mulheres pós-aborto durante 3 meses.
- d) Crianças, gestantes, mulheres pós-parto e pós-aborto
- e) Todas as crianças de seis a 24 meses de idade, gestantes ao iniciarem o pré-natal, independente da idade gestacional até o terceiro mês pós-parto, e mulheres pós-aborto durante 3 meses.

### QUESTÃO 04

Representam estratégias de prevenção e controle da anemia durante a gestação:

- I. Suplementação profilática de ferro e ácido fólico.
- II. Fortificação dos alimentos preparados com micronutrientes em pó.
- III. Ingestão de alimentos que contenham farinhas enriquecidas com ferro e ácido fólico.

IV. Alimentação adequada e saudável com ingestão de ferro de alta disponibilidade.

- a) Somente I está correta
- b) Todas afirmativas estão corretas
- c) Somente a afirmativa II está correta
- d) I, III e IV estão corretas
- e) Somente IV está correta

#### QUESTÃO 05

São determinantes da anemia por deficiência de ferro:

- I. Ausência de aleitamento materno na primeira hora de vida
- II. Clampeamento tardio do cordão umbilical
- III. A partir dos 6 meses de idade baixa ingestão de ferro heme
- IV. Parasitoses

- a) Somente I está correta
- b) Todas afirmativas estão corretas
- c) Somente a afirmativa II está correta
- d) I, III e IV estão corretas
- e) Somente IV está correta

#### QUESTÃO 06

Segundo o “Protocolos do SISVAN”, 2008, para uma criança com idade entre 2 anos e 10 anos, com a condição de risco à saúde de peso elevado para idade/ Obesidade ou Obesidade Grave é recomendado:

- a) Realizar 1 consulta de nutrição/ bimestre e 1 lipidograma completo/ ano; monitorar crescimento, pressão arterial e glicemia
- b) Realizar 1 consulta de nutrição/ bimestre e 1 lipidograma completo/ ano; monitorar crescimento e glicemia
- c) Realizar 1 consulta médica/ bimestre e 1 lipidograma completo/ ano; monitorar crescimento, alimentação, e investigar anemia
- d) Monitorar crescimento e desenvolvimento, alimentado o banco do SISVAN - WEB
- e) Todas as alternativas anteriores estão erradas

#### QUESTÃO 07

Segundo o “Protocolos do SISVAN”, 2008, para um adolescente com idade entre 10 anos e até completar 20 anos, com a condição de risco à saúde de obesidade é recomendado:

- a) Realizar 2 consultas médica/ano, 6 consultas de nutrição/ ano e 1 lipidograma completo/ ano; monitorar o crescimento, pressão arterial, glicemia e investigar práticas alimentares, maturação sexual, anemia e atividade física
- b) Realizar 2 consultas médica/ano, 6 consultas de nutrição/ ano e 1 lipidograma completo/ ano; monitorar o crescimento, pressão arterial, glicemia e investigar práticas alimentares, maturação sexual, anemia e atividade física; verificar a situação familiar
- c) Incluir no Programa “Academia da Saúde”
- d) Realizar 6 consultas de nutrição/ ano e 3 lipidograma completo/ ano; monitorar o crescimento, pressão arterial, glicemia e investigar práticas alimentares e atividade física
- e) Realizar 6 consultas de nutrição/ ano e 1 lipidograma completo/ ano; monitorar o crescimento, pressão arterial, glicemia e investigar práticas alimentares, maturação sexual, anemia e atividade física

#### QUESTÃO 08

A Nutricionista e Professora Sonia Linden, 2011, em seu livro “Educação Alimentar e Nutricional” relaciona 9 elementos e/ou componentes didáticos do processo de ensino, sendo um deles a avaliação. Para a autora qual a importância da avaliação?

- a) É necessária e permanente, deve acompanhar passo a passo o processo de ensino e aprendizagem.

- b) Mede de qualidade do trabalho, tanto dos educandos como do educador
- c) Tarefa complexa
- d) Não se resume a provas e notas
- e) Todas as alternativas estão corretas

### QUESTÃO 09

Analisando-se a linha do tempo das Conferências Nacionais de Segurança Alimentar e Nutricional já realizadas e seus respectivos temas, fica evidente como a participação social foi decisiva no processo de formulação e aprovação da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN, 2006). A LOSAN tem 2 princípios importantes que a orientam, sendo eles:

**Conferências Nacionais de SAN: de 1994 a 2011**



- a) O Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e o Controle Social
- b) O Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e a Soberania Alimentar
- c) O Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e a realização das Conferências de Segurança Alimentar e Nutricional
- d) O Direito Humano, inerente ao Homem
- e) Controle Social com a participação da Sociedade Civil Organizada e a Soberania Alimentar

### QUESTÃO 10

São ações específicas de prevenção de doenças para indivíduos de 0 – 6 meses:

- a) Observação do ato de amamentar, com correções das técnicas inadequadas; orientação e acompanhamento da alimentação complementar; reforço da importância do cumprimento do calendário de consultas como instrumento para a promoção do estado nutricional da criança.
- b) Observação do ato de amamentar, com correções das técnicas inadequadas; tratamento das diarreias, erros inatos de metabolismo e de alergias alimentares com base em protocolos adotados pelo serviço.
- c) Identificação de famílias em vulnerabilidade social e nutricional.
- d) Avaliação da relação da criança com a família e dos cuidados da família para com a criança; identificação de comportamento familiar para reforço da atitude da mãe em relação ao aleitamento materno.
- e) Orientação e acompanhamento da alimentação complementar; identificação de sinais clínicos e antropométricos de desnutrição.