

ATENÇÃO BÁSICA/SAÚDE DA FAMÍLIA

NÚCLEO PROFISSIONAL / ÁREA ESPECÍFICA: NUTRIÇÃO

QUESTÃO 11

Segurança Alimentar e Nutricional, no Brasil, tem como conceito:

- a) A realização do direito a alimentação adequada, sendo direito fundamental do homem.
- b) A realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, economicamente e ambientalmente sustentáveis.
- c) A realização do direito de todos ao acesso regular e permanente de alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, produzidos no país, respeitando a vocação climática e cultural do local
- d) A realização do direito aos alimentos necessários a sobrevivência, produzidos no país, culturalmente aceitos, social, economicamente, ambientalmente sustentáveis, assegurando a Soberania Alimentar.
- e) A Alimentação Adequada, direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana.

QUESTÃO 12

Fazem parte das Diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição, 2011:

- a) Organização da Atenção Nutricional; Qualificação da Força de Trabalho; Participação e Controle Social no SISAN.
- b) Gestão das Ações de Alimentação e Nutrição; Pesquisa, Inovação e Conhecimento em Alimentação e Nutrição; Controle e Regulação das Ações de Saúde.
- c) Cooperação e articulação para a Segurança Alimentar e Nutricional; Controle e Regulação de Alimentos; Vigilância Alimentar e Nutricional.
- d) Qualificação da Força de Trabalho; Vigilância Sanitária; Participação Social.
- e) Todas as alternativas anteriores estão corretas.

QUESTÃO 13

Integram o SISAN (Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional), segundo a LOSAN, 2006:

1. A Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.
2. A Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional.
3. Órgãos e entidades de Segurança Alimentar e Nutricional da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.
4. Instituições privadas, com ou sem fins lucrativos, que manifestem interesse na adesão e que respeitem os critérios, princípios e diretrizes do SISAN.

- a) Somente os itens 1, 2 e 3 integram o SISAN
- b) Somente os itens 2 e 4 integram o SISAN
- c) O item 4 não integra o SISAN
- d) Todos os itens integram o SISAN
- e) Somente os itens 1, 3 e 4 integram o SISAN

QUESTÃO 14

A agenda de saúde do Programa Bolsa Família (PBF) no SUS compreende:

- a) Ações de atenção básica para as famílias em extrema pobreza.
- b) Realização do pré-natal e vacinas para as gestantes em extrema pobreza; para crianças em idade escolar estar matriculada e frequente na escola.
- c) Oferta de serviços para a realização do pré-natal pelas gestantes, o acompanhamento do crescimento e desenvolvimento infantil e imunização.
- d) Oferta de ações educativas, desenvolvendo temas de alimentação e nutrição.
- e) Assistência por Agentes Comunitários de Saúde que verificarão, por visita domiciliar, as necessidades de saúde da família.

QUESTÃO 15

Fazem parte das atribuições do Responsável Técnico Municipal do Programa Bolsa Família na Secretaria de Saúde:

- a) Organizar cursos de formação/ capacitação para os beneficiários do Programa.
- b) Sistematizar as ações de saúde promovidas pelo município, que os beneficiários devem receber de forma a atingir a equidade.
- c) Atualizar os dados dos beneficiários a cada ano, determinando a primeira vigência.
- d) Distribuir de forma equânime as capacitações para os profissionais de saúde do município.
- e) Identificar a relação das famílias beneficiárias do seu município, as quais precisam ser acompanhadas pela saúde a cada vigência.

QUESTÃO 16

Em quais alimentos ofertados à criança o sachê de micronutrientes, do Programa NutriSUS, poderá ser misturado?

- a) O sachê deverá ser adicionado na alimentação pronta servida à criança, podendo ser no leite, sucos, arroz e feijão.
- b) O sachê deverá ser adicionado na alimentação pronta servida à criança, podendo ser no arroz e feijão, papas/purês e vitamina de frutas.
- c) O sachê poderá ser adicionado na alimentação da criança ou diluído em água.
- d) O sachê poderá ser adicionado em sucos ou vitaminas.
- e) Todas as alternativas anteriores estão corretas.

QUESTÃO 17

Qual a composição do sachê do Programa NutriSUS, distribuída pelo Ministério da Saúde?

- a) Vitaminas e minerais.
- b) Vitaminas, minerais e fibras.
- c) Vitaminas, minerais e aminoácidos.
- d) Vitaminas e aminoácidos.
- e) Vitaminas e fibras.

QUESTÃO 18

Qual o profissional apto a distribuir o suplemento de ferro para os beneficiários?

- a) Todos os profissionais de saúde.
- b) Somente o Médico.
- c) O Médico ou Enfermeiro ou Farmacêutico.
- d) Somente o Nutricionista
- e) Todas as alternativas estão erradas.

QUESTÃO 19

Para crianças ao completarem 7 meses e amamentadas ao peito, qual esquema alimentar podemos usar como exemplo?

- a) Leite materno sob livre demanda; papa de fruta no meio da manhã; papa salgada tipo sopa no final da manhã; papa de fruta no meio da tarde.
- b) Leite materno sob livre demanda; papa de fruta no meio da manhã; papa salgada tipo sopa no final da manhã; papa de fruta no meio da tarde; papa salgada tipo sopa no final da tarde.
- c) Leite materno sob livre demanda; papa de fruta no meio da manhã; papa salgada no final da manhã; papa de fruta no meio da tarde; papa salgada no final da tarde.
- d) Leite materno sob livre demanda; papa de fruta no meio da manhã; papa salgada no final da manhã; papa de fruta ou gelatina no meio da tarde; papa salgada tipo sopinha no final da tarde.
- e) Leite materno sob livre demanda; refeição pela manhã com pão, fruta e aveia; fruta no meio da manhã; refeição a base da comida da família; mingau no meio da tarde; papa salgada tipo sopinha no final da tarde.

QUESTÃO 20

No “Guia Alimentar para a População Brasileira”, 2014, em seu capítulo 4 trata do “ato de comer e a comensalidade”, abordando várias dimensões do “comer”. Fazem parte desta discussão:

- a) Comer com regularidade e com atenção; comer em ambientes apropriados; comer em companhia.
- b) Comer com regularidade e com atenção; desenvolver habilidades culinárias; comer em companhia.
- c) Dedicar tempo para as refeições; desenvolver habilidades culinárias; desenvolver senso crítico com relação a publicidade de alimentos.
- d) Dedicar tempo para as refeições; desenvolver habilidades culinárias; cuidados na escolha e conservação dos alimentos.
- e) Desenvolver habilidades culinárias; comer em companhia; verificar o custo/ benefício com relação aos alimentos *in natura* e *ultraprocessados*.