

PREFEITURA MUNICIPAL NOSSA SENHORA DO LIVRAMENTO

Processo Seletivo Simplificado, edital 001/2017

ASSINO DECLARANDO QUE LI AS INSTRUÇÕES ABAIXO

Nome:

Inscrição n°:

PROVA - NUTRICIONISTA

INSTRUÇÕES:

1. Escreva, acima, o seu nome e número de inscrição.
2. A prova é composta de 20 questões objetivas. Nesta prova, as questões objetivas são de múltipla escolha, com 5 alternativas cada uma, sempre na sequência **a, b, c, d, e**, das quais somente uma deve ser assinalada.
3. Antes de iniciar a resolução das questões, verifique se o caderno contém falhas: folhas em branco, má impressão, páginas trocadas, numeração errada, etc. Encontrando falhas, levante a mão. O Fiscal o atenderá e trocará o seu caderno.
4. A interpretação das questões é parte do processo de avaliação, não sendo permitidas perguntas aos aplicadores de prova.
5. Ao receber o gabarito de resposta, examine-o e verifique se o nome impresso nele corresponde ao seu. Caso haja qualquer irregularidade, comunique-a imediatamente ao aplicador de prova.
6. O gabarito de resposta deverá ser preenchido com caneta esferográfica azul, tendo-se o cuidado de não ultrapassar o limite do espaço para cada marcação.
7. A duração da prova é **de 3 horas**. Esse tempo inclui a resolução das questões e a transcrição das respostas para o Gabarito de resposta.
8. Não serão permitidos empréstimos, consultas e comunicação entre os candidatos, tampouco o uso de livros e apontamentos e o porte e/ou o uso de aparelhos sonoros, fonográficos, de comunicação ou de registro, eletrônicos ou não, tais como agendas, relógios com calculadoras, relógios digitais, telefones celulares, tablets ou similares, devendo ser desligados e colocados **OBRIGATORIAMENTE** no local indicado na sala. São vedados também o porte e/ou uso de óculos de sol ou de quaisquer acessórios, tais como boné, chapéu, gorro ou protetores auriculares. Caso alguma dessas exigências seja descumprida, o candidato será excluído do processo Seletivo Simplificado.
9. Tenha cuidado na marcação no gabarito resposta, pois não será substituída em hipótese alguma.
10. Confira e assine o gabarito resposta, antes de entregá-la ao Fiscal. **NA FALTA DA ASSINATURA, A SUA PROVA SERÁ ANULADA.**
11. Não se esqueça de assinar a Lista de Presença.
12. Após **UMA HORA**, a partir do início das provas, você poderá retirar-se da sala, **SEM** levar a prova.
13. A prova estará disponível para a devolução, na recepção da Prefeitura Municipal de Nossa Senhora do Livramento. A partir do dia 16 de maio.
14. Ao final do tempo destinado à realização das provas, em cada sala, é obrigatória a saída simultânea dos 3 (três) últimos candidatos, os quais deverão assinar a ata de encerramento da aplicação das provas, naquela sala.
11. Se desejar, anote as respostas no quadro abaixo, recorte e leve-o consigo.

DURAÇÃO DESTA PROVA: 3 horas.

RESPOSTAS			
1	6	11	16
2	7	12	17
3	8	13	18
4	9	14	19
5	10	15	20

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

<p>1.A Resolução CFN N.º 541/2014 acrescenta como dever no profissional Nutricionista ao Código de Ética do Nutricionista:</p> <ul style="list-style-type: none">(a) Prestar assistência, inclusive em setores de urgência e emergência, quando for de sua obrigação fazê-lo.(b) Realizar unicamente em consulta presencial, a avaliação e o diagnóstico nutricional e a respectiva prescrição dietética do indivíduo sob sua responsabilidade.(c) Alterar a prescrição ou orientação de tratamento determinada por outro nutricionista quando tal conduta deva ser adotada em benefício do indivíduo, devendo comunicar o fato ao responsável pela conduta alterada ou ao responsável pela unidade de atendimento nutricional.(d) Atender às determinações da legislação própria de regulação da proteção e defesa do consumidor;(e) Assumir a responsabilidade de qualquer ato profissional que tenha praticado ou delegado, mesmo que tenha sido solicitado ou consentido pelo indivíduo ou pelo respectivo responsável legal.	<p>2. O Código de Ética no contexto da relação entre nutricionistas, estabelece como dever do nutricionista, exceto:</p> <ul style="list-style-type: none">(a) Manter sua identidade profissional, não assinando ou assumindo responsabilidade por trabalhos realizados por outros nutricionistas e nem permitindo que estes assinem trabalho por si executado.(b) Ser solidário com outros nutricionistas sem, contudo, eximir-se dos deveres e responsabilidades que decorram do Código de Ética e nem de denunciar atos que contrariem este e as normas de regulação das atividades de alimentação e nutrição.(c) Fornecer informações sobre o estado nutricional de indivíduos, que estejam sob sua responsabilidade profissional, a outro nutricionista que esteja co-assistindo ou vá prosseguir na assistência.(d) Delegar a estagiários atividades privativas do nutricionista sem a supervisão direta deste.(e) Respeitar a hierarquia técnico-administrativa em sua área de atuação.
<p>3. Relativamente à publicidade descrita no Código de ética profissional, é vedado ao nutricionista, assinale Verdadeiro (V) ou Falso (F):</p> <ul style="list-style-type: none">() Utilizar a publicidade com objetivos de autopromoção.() Divulgar dados, depoimentos ou informações que possam conduzir à identificação de pessoas, de marcas ou nomes de empresas, ou de nomes de instituições, salvo se houver anuência expressa e manifesta dos envolvidos ou interessados.() Valer-se da profissão para manifestar preferência ou para divulgar ou permitir a divulgação, em qualquer tipo de mídia, de marcas de produtos ou nomes de empresas ligadas às atividades de alimentação e nutrição.() Basear suas informações em conteúdo referendado em pesquisas realizadas com	<p>4. Considerando a Lei 8.142, de 28 de dezembro de 1990 dispõe sobre a participação da comunidade na gestão do Sistema Único de Saúde (SUS) e sobre as transferências intergovernamentais de recursos financeiros na área da saúde e dá outras providências marque a alternativa correta:</p> <ul style="list-style-type: none">(a) A Conferência de Saúde reunir-se-á a cada quatro anos com a representação dos vários segmentos sociais, para avaliar a situação de saúde e propor as diretrizes para a formulação da política de saúde nos níveis correspondentes, convocada pelo Poder Judiciário ou, extraordinariamente, por esta ou pelo Conselho de Saúde;(b) O Conselho Nacional de Secretários de Saúde (Conass) e o Conselho Nacional de Secretários Municipais de Saúde (Conasems) terão

<p>rigor técnico-científico, assumindo inteira responsabilidade pelas informações prestadas.</p> <p>As afirmativas são respectivamente:</p> <p>(a) F, F, V e V. (b) V, V, V e F. (c) F, F, F e V. (d) F, V, F e V. (e) V, V, F e F.</p>	<p>representação no Conselho Estadual de Saúde;</p> <p>(c) A representação dos usuários nos Conselhos de Saúde e Conferências será paritária em relação ao conjunto dos demais segmentos;</p> <p>(d) As Conferências de Saúde e os Conselhos de Saúde terão sua organização e normas de funcionamento definida sem regimento próprio, aprovadas pelo presidente da república.</p> <p>(e) O Conselho de Saúde, em caráter permanente e deliberativo, órgão colegiado composto exclusivamente por representantes do governo e usuários, atua na formulação de estratégias e no controle da execução da política de saúde na instância correspondente, inclusive nos aspectos econômicos e financeiros, cujas decisões serão homologadas pelo chefe do poder legalmente constituído em cada esfera de governo.</p>
<p>5. São objetivos do Sistema Único de Saúde SUS, assinale V para a afirmativa verdadeira e F para a falsa.</p> <p>() A formulação de políticas de saúde destinada a promover, nos campos econômico e social, a observância do disposto no §1º do art. 2º da lei 8080 de 19 de setembro de 1990.</p> <p>() A assistência às pessoas por intermédio de ações de promoção, proteção e recuperação da saúde, com a realização integrada das ações assistenciais e das atividades preventivas.</p> <p>() A identificação e sigilo dos fatores condicionantes da saúde.</p> <p>As afirmativas são respectivamente:</p> <p>(a) F, F e V. (b) V, V e V. (c) F, F e F. (d) F, V e V. (e) V, V e F.</p>	<p>6. Considerando os princípios e diretrizes do SUS, assinale a alternativa correta:</p> <p>(a) Universalidade de acesso exclusivamente aos serviços de atenção básica.</p> <p>(b) Igualdade da assistência à saúde, sem preconceitos, privilegiando os profissionais de saúde.</p> <p>(c) Integralidade de assistência, entendida como conjunto articulado e descontinuo das ações e serviços curativos, individuais e coletivos.</p> <p>(d) Preservação da autonomia das pessoas na defesa de sua integralidade física e moral.</p> <p>(e) Ênfase na centralização dos serviços de saúde para os municípios.</p>

<p>7. A direção do Sistema Único de Saúde será exercida em cada esfera de governo pelos seguintes órgãos, avalie os itens a seguir:</p> <p>I. No âmbito da União, pelo Ministério da Saúde.</p> <p>II. No âmbito dos Estados e do Distrito Federal, pela respectiva Secretaria de Saúde ou órgão equivalente.</p> <p>III. No âmbito dos Municípios, pela respectiva Secretaria de Saúde ou órgão equivalente.</p> <p>Assinale apenas os corretos:</p> <p>(a) I.</p> <p>(b) I, II e III.</p> <p>(c) I e III.</p> <p>(d) II e III.</p> <p>(e) II.</p>	<p>8. Sobre a atuação das Comissões Intergestores Bipartite e Tripartite (Lei nº12.466/2011) assinale a afirmativa incorreta:</p> <p>(a) Reconhecidas como entidades representativas dos entes estaduais e municipais para tratar de matérias referentes à saúde e declarados de utilidade pública e de relevante função social, na forma do regulamento.</p> <p>(b) Decidir sobre os aspectos operacionais, financeiros e administrativos da gestão compartilhada do SUS, em conformidade com a definição da política consubstanciada em planos de saúde, aprovados pelos conselhos de saúde.</p> <p>(c) Definir diretrizes, de âmbito nacional, regional e intermunicipal, a respeito da organização das redes de ações e serviços de saúde, principalmente no tocante à sua governança institucional e à integração das ações e serviços dos entes federados.</p> <p>(d) Fixar diretrizes sobre as regiões de saúde, distrito sanitário, integração de territórios, referência e contrareferência e demais aspectos vinculados à integração das ações e serviços de saúde entre os entes federados.</p> <p>(e) São reconhecidas como foros de negociação e pactuação entre gestores, quanto aos aspectos operacionais do Sistema Único de Saúde.</p>
<p>9. A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) está organizada também em diretrizes que abrangem o escopo da atenção nutricional no Sistema Único de Saúde com foco na vigilância, promoção, prevenção e cuidado integral de agravos relacionados à alimentação e nutrição. Identifique quais diretrizes integram a PNAN atualizada pela Portaria Nº 2.715/2011:</p> <p>I. Vigilância Alimentar e Nutricional.</p> <p>II. Promoção da Alimentação Adequada e Saudável.</p> <p>III. Organização da Atenção Nutricional.</p> <p>IV. Controle e regulação dos Alimentos.</p> <p>V. Participação e Controle social.</p>	<p>10. Em observância aos princípios do SUS, os gestores de saúde nas três esferas, atuarão no sentido de viabilizar o alcance do propósito da Política Nacional de Alimentação e Nutrição. São responsabilidades do Ministério da saúde, EXCETO:</p> <p>(a) Elaborar o plano de ação dentro dos instrumentos de planejamento e gestão para implementação da PNAN, considerando as questões prioritárias e as especificidades regionais de forma contínua e articulada com o Plano Nacional de Saúde e instrumentos de planejamento e pactuação do SUS.</p> <p>(b) Pactuar na comissão Intergestores Tripartite, prioridades, objetivos, estratégias e metas para</p>

<p>Assinale a alternativa que identifica diretrizes que integram a PNAN:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) A, C, D e E. (b) A, B, C e D. (c) A, B e D. (d) A, B, C, D e E. (e) A, B, C e E. 	<p>implementação de programas e ações de alimentação e nutrição na Rede de Atenção a Saúde, mantidos os princípios das diretrizes gerais da PNAN.</p> <ul style="list-style-type: none"> (c) Prestar assessoria técnica e apoio institucional aos municípios e às regionais de saúde no processo de gestão, planejamento, execução, monitoramento e avaliação de programas e ações de alimentação e nutrição. (d) Garantir fontes de recurso federais para compor o financiamento de programas e ações de alimentação e nutrição na Rede de Atenção nos Estados e, Distritos Federal e Municípios. (e) Avaliar e monitorar as metas nacionais de alimentação e nutrição para o setor saúde, de acordo com a situação epidemiológica e nutricional e as especificidades regionais.
<p>11. A Vigilância Alimentar e Nutricional está inserida no contexto da Vigilância Epidemiológica, considerada como sistema de coleta, análise e disseminação de informações relevantes para a prevenção e o controle de problemas em saúde. A Vigilância alimentar e Nutricional – SISVAN recomenda a coleta do peso e da estatura para todos os indivíduos (crianças, gestantes, adolescentes, adultos e idosos) e da circunferência da cintura no caso de adultos, para a Organização Mundial da Saúde (OMS) a concentração de gordura visceral está diretamente relacionada ao risco elevado de complicações metabólicas associadas à obesidade quando o homem e a mulher apresentam respectivamente valor igual ou maior que:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) 94cm e 80cm (b) 102cm e 84cm (c) 110cm e 92cm (d) 90cm e 70cm (e) 95cm e 85cm 	<p>12. Em 2011 o Ministério da saúde preparou o Plano de Ações Estratégicas para o enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) no Brasil, 2011- 2022. Compõem as estratégias de Promoção da Saúde as afirmativas abaixo, EXCETO:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) Avaliar e monitorar o desenvolvimento do plano de Ação Nacional de DCNT. (b) Ampliar e fortalecer as ações de alimentação saudável. (c) Implantar um modelo de atenção integral ao envelhecimento ativo. (d) Garantir o comprometimento dos Ministérios e das secretarias relacionadas as ações de promoção da saúde e prevenção de DCNT. (e) Promover ações de regulamentação para promoção da saúde.

<p>13. Considerando a função fisiológica e dos micronutrientes na saúde humana assinale a afirmativa correta:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) O ferro é um micronutriente essencial para a vida e atua principalmente na síntese de hemácias e no transporte de Cálcio no organismo. (b) O Cálcio é responsável pela mobilização hepática do Ferro. (c) O Zinco é essencial para o transporte de Vitamina B12 pelo trato gastrointestinal. (d) A vitamina E atua na manutenção do tecido epitelial e na síntese da prostaglandina. (e) A vitamina C é lipossolúvel e capaz de aumentar a absorção e utilização do ferro. 	<p>14. Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira, de 2014, alimentos <i>in natura</i> são:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) São alimentos cujas técnicas de processamento utilizadas na fabricação incluem tecnologias exclusivamente industriais. (b) São produtos relativamente simples e antigos fabricados essencialmente com a adição de sal ou açúcar ou outra substância de uso culinário. (c) São aqueles obtidos diretamente das plantas ou de animais e não sofrem qualquer alteração após deixarem a natureza. (d) São produtos extraídos de alimentos por processos como prensagem, moagem, trituração, pulverização e refino. (e) São aqueles que estão no topo da pirâmide alimentar e por isso devem ser consumidos em maior quantidade.
<p>15. O Programa Nacional de suplementação de Vitamina oferece suplemento de mega dose de vitamina A de forma profilática e regular das crianças de 06 a 59 meses de idade. Qual afirmativa descreve a dose correta a ser administrada em crianças de 06 a 11 meses:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) 150.000UI. (b) 200.000UI. (c) 250.000UI. (d) 400.000UI. (e) 100.000UI. 	<p>16. Fazem parte das orientações sobre o ato de comer e a comensalidade no Guia Alimentar para a população Brasileira, EXCETO:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) Comer com regularidade e com atenção. (b) Comer em ambientes apropriados. (c) Comer em companhia. (d) Prefira comer com seus familiares, amigos ou colegas de trabalho ou escola assistindo televisão. (e) Evitar “beliscar” nos intervalos entre as refeições.
<p>17. Considerando o Guia Alimentar para a População Brasileira e os principais grupos de alimentos que fazem parte da alimentação brasileira assinale a afirmativa que não está descrita no Guia Alimentar:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) As refeições apresentadas devem ser tomadas como recomendações rígidas ou como cardápios fixos a serem seguidos por todos. (b) Legumes e verduras são alimentos muito saudáveis, excelentes fontes de várias vitaminas e minerais e, portanto, muito importantes para a 	<p>18. O Ministério da Saúde recomenda utilizar o mínimo de sal no preparo dos alimentos, para indivíduos com hipertensão arterial sistêmica recomenda-se considerando todas as refeições o consumo de sal na quantidade de:</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) 1g. (b) 5g. (c) 4g. (d) 3g. (e) 2g.

<p>prevenção de deficiência de micronutrientes.</p> <p>(c) São apresentados os grupos dos feijões, grupo dos cereais, grupo das raízes e tubérculos, grupo dos legumes e verduras, grupo das frutas, grupo das castanhas e nozes, grupo do leite e queijos, grupo das carnes e ovos e água.</p> <p>(d) O Guia Alimentar para a População Brasileira recomenda a dieta “LowCarb” por um período de 1 ano.</p> <p>(e) O Jejum intermitente é uma das orientações do Guia Alimentar.</p>	
<p>19. A RDC 216/2004 é o Regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, o nutricionista que utiliza a RDC considera corretas as afirmativas abaixo, EXCETO:</p> <p>(a) No manejo de resíduos sólidos os coletores utilizados para deposição de resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.</p> <p>(b) O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C a 10°C em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, ou congelado à temperatura igual ou inferior a -10°C.</p>	<p>20. Paciente A. F., sexo masculino, 54 anos, referiu que há 1 ano atrás foi diagnosticado como hipertenso, sendo classificado como hipertenso leve. Foi medicado com Inibidos de ECA (Enalapril®) e diurético (Lasix®). Desde então faz uso irregular (faz uso quando sente cefaleia ou angústia respiratória) destes medicamentos, mas relata não fazer acompanhamento clínico para a doença e também não seguir a dieta.</p> <p>Peso: 87kg, estatura: 169cm, circunferência da cintura: 102cm ao exame bioquímico apresentou glicemia= 98mg/dl, colesterol total = 312mg/dL, HDL-col =33mg/dL, triglicerídeos= 210mg/dL. Qual o diagnóstico e a conduta nutricional adequados nas afirmativas para este paciente:</p> <p>(a) Obesidade grau I, hiperlipidemia mista e HDL baixo; dieta hipocalórica e hipolipídica.</p> <p>(b) Peso Adequado, hipercolesterolemia isolada e HDL normal; dieta normocalórica e hipolipídica..</p> <p>(c) Sobrepeso, hiperlipidemia mista e HDL baixo; dieta normocalórica e hipolipídica</p> <p>(d) Obesidade grau III, hipercolesterolemia isolada e HDL normal; dieta hipocalórica e hipolipídica.</p> <p>(e) Obesidade grau II, hiperlipidemia mista e HDL normal; dieta normocalórica e hipolipídica.</p>

- | | |
|--|--|
| <p>(c) Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C por, no máximo seis horas.</p> <p>(d) Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.</p> <p>(e) O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C, ou inferior, deve ser de 5 dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C e inferiores a 5°C, o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento.</p> | |
|--|--|