

Prefeitura Municipal de Nova Cruz

Concurso Público - Edital nº 01/2017



Nutricionista

Leia estas instruções:

- 1 Confira se os dados contidos na parte inferior desta capa estão corretos e, em seguida, assine no espaço reservado.
- 2 Este Caderno contém **35 questões** de múltipla escolha, dispostas da seguinte maneira: **01 a 10** ▶ Língua Portuguesa; **11 a 35** ▶ Conhecimentos Específicos.
- 3 Se o Caderno estiver incompleto ou apresentar imperfeição gráfica que impeça a leitura, solicite imediatamente ao Fiscal que o substitua.
- 4 Cada questão apresenta quatro opções de resposta, das quais apenas uma é correta.
- 5 Interpretar as questões faz parte da avaliação; portanto, não peça esclarecimentos aos Fiscais.
- 6 A Comperve recomenda o uso de caneta esferográfica, confeccionada em material transparente, de tinta na cor preta.
- 7 Utilize qualquer espaço em branco deste Caderno para rascunhos e não destaque nenhuma folha.
- 8 Os rascunhos e as marcações que você fizer neste Caderno não serão considerados para efeito de avaliação.
- 9 Você dispõe de, no máximo, três horas para responder às questões e preencher a Folha de Respostas.
- 10 O preenchimento da Folha de Respostas é de sua inteira responsabilidade.
- 11 Antes de se retirar definitivamente da sala, **devolva** ao Fiscal a **Folha de Respostas e este Caderno**.

Assinatura do Candidato: _____

O texto a seguir servirá de base para as questões de 01 a 10.

Mitos da criminalidade juvenil no Brasil

Marília Rovaron

Propostas de emenda à Constituição que reduzem a maioria penal e projetos de lei que ampliam o tempo de internação de adolescentes envolvidos em crimes hediondos têm reaparecido nas pautas do Senado brasileiro. A análise dessa complexa questão demanda, porém, um conhecimento mais objetivo da realidade dos atos infracionais praticados por adolescentes em relação ao problema da violência no Brasil. Muitos mitos circundam o debate acerca da autoria de jovens na criminalidade urbana, sendo três deles mais centrais nas discussões.

O primeiro mito aponta uma criminalidade crescente e descontrolada, praticada por crianças e adolescentes, contrariando as estatísticas oficiais que, na verdade, revelam um hiperdimensionamento na apresentação das violências praticadas por jovens, se comparadas às praticadas por adultos. No ano de 2012, por exemplo, só 8,4% dos homicídios registrados no país foram cometidos por adolescentes. E, no ano de 2010, das 8.686 crianças e adolescentes assassinados no Brasil, 2,5% das mortes foram cometidas por adolescentes, segundo o estudo *Porque dizemos não à redução da maioria penal*, de 2013, da Fundação Abrinq. Portanto, ao contrário do que afirma a opinião pública, é baixa a proporção de jovens que cometem atos infracionais graves, como os homicídios. E o mesmo se observa em roubo e tráfico.

O segundo mito associa a pobreza à criminalidade, determinando o risco que as crianças e os adolescentes pobres oferecem à sociedade, como criminosos em potencial. Diversas pesquisas comprovam a participação de jovens de diferentes classes sociais em atos infracionais. O que importa considerar, nesses casos, são os encaminhamentos dados: a diferenciação entre dependente químico e traficante é um exemplo claro dos tipos de tratamento possíveis aos sujeitos a partir de recortes de cor, classe social e região de moradia.

O terceiro mito sustenta que há uma passividade do Estado frente às ações consideradas criminosas praticadas por jovens, reforçando o desejo de grande parte da sociedade por uma menor tolerância no trato com crianças e adolescentes autores de ato infracional, desconsiderando, assim, os índices crescentes das medidas socioeducativas no país, sobretudo das medidas privativas de liberdade.

As simplificações das justificativas normalmente empregadas na defesa por mais punição aos jovens envolvidos (ou em risco de se envolver) em atos criminais parecem sempre mover a atenção para os indivíduos e não para as estruturas sociais. É quando o papel da punição na política criminal contemporânea adquire força e capilaridade no tecido da sociedade, afetando um público-alvo específico e legitimado por uma sociedade conivente com o recrudescimento de um sistema que se mostra seletivo em suas punições.

Apesar da gravidade de acontecimentos violentos no país, deve-se ressaltar que, do total de adolescentes em conflito com a lei, apenas 8,4% cometeram homicídios. A maioria dos delitos juvenis é roubo, seguido por tráfico. Sabemos também que a maioria dos adolescentes em conflito com a lei já abandonou a escola ainda no Ensino Fundamental e que é imensa a dificuldade daqueles que estão cumprindo medidas socioeducativas, principalmente em liberdade assistida, em retomar seus estudos.

Ao mesmo tempo, não existem indícios suficientes de que aumentar a repressão e o rigor das medidas socioeducativas em si seja o bastante para reduzir a criminalidade e os homicídios. Ao contrário, dados do Conselho Nacional de Justiça atestam que 70% dos egressos do sistema prisional retornam a ele por reincidirem. Assim, a extensão dessa situação às infrações juvenis

05. Considere o período a seguir.

Ao mesmo tempo, não existem indícios suficientes de que aumentar a repressão e o rigor das medidas socioeducativas em si seja o bastante para reduzir a criminalidade e os homicídios.

Considerando somente as orações explícitas, é correto afirmar:

- A) a quarta oração exerce função de um adjetivo.
- B) a primeira oração possui sujeito indeterminado.
- C) a terceira oração funciona como objeto direto.
- D) a segunda oração complementa um substantivo.

As questões 06 e 07 referem-se ao período a seguir.

Apesar[1] da gravidade de acontecimentos violentos no país, deve-se ressaltar que, do total de adolescentes em conflito com a lei, **apenas**[2] 8,4% cometeram homicídios.

06. No contexto em que se insere, o elemento linguístico [1] introduz ideia de

- A) oposição relativamente ao que se enuncia no parágrafo anterior.
- B) consequência relativamente ao que se enuncia em seguida.
- C) concessão relativamente ao que se enuncia em seguida.
- D) finalidade relativamente ao que se enuncia no parágrafo anterior.

07. O elemento linguístico [2] é

- A) uma conjunção que autoriza a recuperação de informação implícita no contexto do período.
- B) um advérbio sem relação com informação implícita no contexto do período.
- C) um advérbio que autoriza a recuperação de informação implícita no contexto do período.
- D) uma conjunção sem relação com informação implícita no contexto do período.

08. Considere os períodos:

I	As simplificações das justificativas normalmente empregadas na defesa por mais punição aos jovens envolvidos (ou em risco de se envolver) em atos criminais parecem sempre mover a atenção para os indivíduos e não para as estruturas sociais.
II	Assim, a extensão dessa situação às infrações juvenis — ou seja, mais encarceramentos de adolescentes — não amenizará os índices de crimes cometidos por eles no país.
III	Desse modo, a simples ausência de universalidade de direitos fundamentais, como o direito à moradia, à educação, à saúde, à inserção produtiva qualificada, já se constitui em violência contra a infância e a adolescência.
IV	O que importa considerar, nesses casos, são os encaminhamentos dados: a diferenciação entre dependente químico e traficante é um exemplo claro dos tipos de tratamento possíveis aos sujeitos a partir de recortes de cor, classe social e região de moradia.

Considerando a tradição gramatical relativa ao uso dos sinais de pontuação,

- A) em IV, as três vírgulas são utilizadas para sinalizar deslocamento de termos.
- B) em III, quatro vírgulas são utilizadas para separar itens de mesmo valor sintático.
- C) em II, é possível substituir os travessões por parênteses, com mudança no sentido do período.
- D) em I, é possível substituir os parênteses por travessões, sem mudança no sentido do período.

09. Considere o período a seguir.

É quando o papel da punição na política criminal contemporânea adquire força e capilaridade no tecido da sociedade, afetando um público-alvo específico e legitimado por uma sociedade conivente com o **recrudescimento** de um sistema que se mostra seletivo em suas punições.

Sem alterar o sentido do período, o elemento linguístico destacado pode ser substituído por

- A) aprofundamento.
- B) amadurecimento.
- C) desaparecimento.
- D) esfacelamento.

10. São vocábulos acentuados pela mesma regra:

- A) *têm, três e já.*
- B) *violência, contemporânea e homicídios.*
- C) *cárcere, ineficácia e possíveis.*
- D) *saúde, está e país.*

11. As proteínas desempenham diversas funções no organismo, sendo importantes macromoléculas em uma dieta. Sua digestão é iniciada no estômago e seus produtos finais, aminoácidos e peptídeos pequenos, são absorvidos por
- A) fosfolipídios de membrana, sendo então transportados pela veia porta até o fígado, onde são metabolizados e liberados para a bile e urina.
 - B) fosfolipídios de membrana, sendo então transportados pela linfa até o fígado, onde são metabolizados e liberados para a circulação sistêmica.
 - C) moléculas de transporte, sendo então transportados pela veia porta até o fígado, onde são metabolizados e liberados para a circulação sistêmica.
 - D) moléculas de transporte, sendo então transportados pela linfa até o fígado, onde são metabolizados e liberados para a bile e urina.
12. Dentre as vitaminas lipossolúveis, a vitamina D apresenta conversão também dependente dos raios ultravioleta. Sobre seu metabolismo, é correto afirmar que a vitamina D_3 , também conhecida como
- A) colecalciferol, transforma-se em primeiramente em $1,25-(OH)_2D_3$ no rim e em $25-(OH)D_3$ no fígado, sendo essa última a forma menos ativa.
 - B) calcitriol, transforma-se em primeiramente em $1,25-(OH)_2D_3$ no rim e em $25-(OH)D_3$ no fígado, sendo essa última a forma mais ativa.
 - C) colecalciferol, transforma-se primeiramente em $25-(OH)D_3$ no fígado e em $1,25-(OH)_2D_3$ no rim, sendo essa última a forma mais ativa.
 - D) calcitriol, transforma-se primeiramente em $25-(OH)D_3$ no fígado e em $1,25-(OH)_2D_3$ no rim, sendo essa última a forma menos ativa.
13. Uma senhora leva seu filho, que está com anemia ferropriva, ao posto de saúde. A nutricionista deve solicitar que a criança consuma mais alimentos ricos em ferro, tais como
- A) ovos, caju, melão e feijão.
 - B) tomate, beterraba, ovos e caju.
 - C) carne vermelha, fígado, tomate e beterraba.
 - D) carne vermelha, fígado, melão e feijão.
14. Um nutricionista deverá preparar um plano alimentar para um paciente de 27 anos, saudável, que deseja melhorar sua alimentação. Para tal, ele deverá consultar as recomendações de nutrientes contidas nas “Dietary reference intakes” – *DRI*.
De acordo com as recomendações referidas, o plano alimentar deverá conter de ferro e cálcio, respectivamente,
- A) 8 mg e 1000 mg, correspondentes às *RDA* desses nutrientes.
 - B) 6 mg e 800 mg, correspondentes às *AI* desses nutrientes.
 - C) 8 mg e 800 mg, correspondentes às *RDA* desses nutrientes.
 - D) 6 mg e 1000 mg, correspondentes às *AI* desses nutrientes.

15. Ao trabalhar realizando orientações nutricionais para uma comunidade rural, a nutricionista registrou os seguintes alimentos mais consumidos pelas crianças:

Alimento	Consumo
Batata chips industrializada	73%
Feijão	96%
Ovos	68%
Pão francês	97%
Carne de sol	85%
Queijo coalho	70%
Biscoito maisena	95%

Considerando a classificação dos alimentos contida no guia alimentar para a população brasileira, pode-se afirmar que, dentre os alimentos

- A) ultraprocessados, a batata *chips* industrializada foi a mais consumida, seguida pelo queijo coalho.
- B) *in natura*, o queijo coalho foi o mais consumido, seguido pelos ovos.
- C) processados, o pão francês foi o mais consumido, seguido pela carne de sol.
- D) minimamente processados, o pão francês foi o mais consumido, seguido pelo feijão.
16. Uma senhora foi ao supermercado comprar margarina para preparar sua receita de bolo. Como ela é muito curiosa, leu o rótulo do produto que escolheu comprar, deparando-se com as seguintes informações: “Água, Óleos Vegetais Líquidos e Interesterificados, Sal (Cloreto de Sódio), Soro de Leite em Pó, Leite em Pó Desnatado, Vitamina A, Estabilizantes: Lecitina de Soja, Mono e Diglicerídeos de Ácidos Graxos, Conservadores: Sorbato de Potássio, Benzoato de Sódio, Acidulante: Ácido Cítrico, Antioxidantes: TBHQ, EDTA e BHT, Aromatizante: Aroma Idêntico ao Natural e Corantes: Urucum e Cúrcuma.”

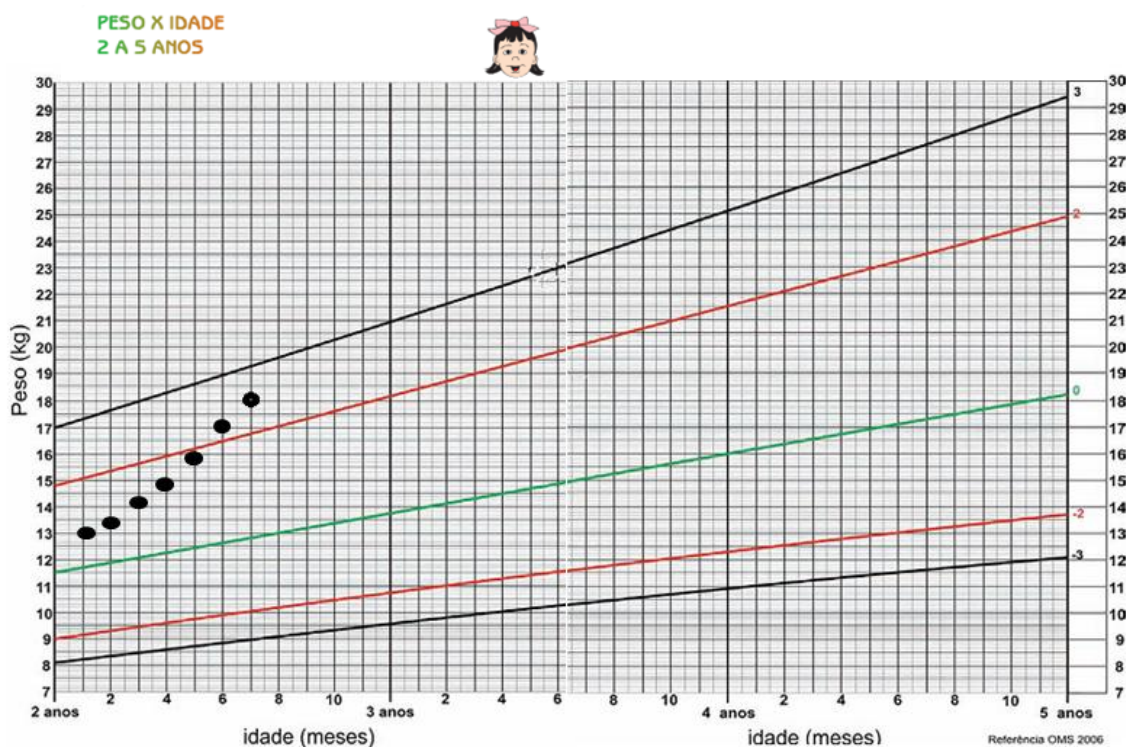
Sobre os ingredientes contidos na margarina escolhida, leia as afirmativas a seguir:

I	Óleos vegetais líquidos e interesterificados são obtidos através de hidrogenação de ácidos graxos.
II	A água, por ser citada primeiro, é o ingrediente contido em maior quantidade na margarina escolhida por Maria.
III	A lecitina de soja é um fosfolipídio, sendo responsável pelo equilíbrio da emulsão existente na margarina.
IV	O soro de leite em pó é constituído principalmente por caseína e vitaminas hidrossolúveis.

Estão corretas as afirmativas

- A) I e IV.
- B) II e IV.
- C) I e III.
- D) II e III.
17. Após a ceia de Natal de uma família, onde foi servido peru com farofa e salada de ovos de codorna, toda a família adoeceu apresentando, em maior ou menor grau, os seguintes sintomas: cólica, diarreia, febre e dores nas juntas. O surto alimentar em questão trata-se de uma
- A) toxinfecção alimentar, provocada pela contaminação da salada de ovos de codorna com *Salmonella sp.*
- B) infecção alimentar, provocada pela contaminação do peru com *Salmonella sp.*
- C) toxinfecção alimentar, provocada pela contaminação da salada de ovos de codorna com *Listeria monocytogenes.*
- D) infecção alimentar, provocada pela contaminação do peru com *Listeria monocytogenes.*

18. A nutricionista do posto de saúde está preparando uma oficina sobre alimentação e nutrição para a comunidade, com enfoque no uso das leguminosas na alimentação. Ao realizar a orientação nutricional para a cocção de leguminosas, a nutricionista deverá considerar que essas podem ser divididas em
- de sementes, ricas em gorduras, e de vagem, ricas em carboidratos e proteínas, sendo a maioria cozida utilizando o calor seco como meio de cocção.
 - de sementes, ricas em micronutrientes essenciais, e de vagem, ricas em fibras, sendo a maioria cozida utilizando o calor úmido como meio de cocção.
 - oleaginosas, ricas em gorduras, e de grão, ricas em carboidratos e proteínas, sendo a maioria cozida utilizando o calor úmido como meio de cocção.
 - oleaginosas, ricas em micronutrientes essenciais, e de grão, ricas em fibras, sendo a maioria cozida utilizando o calor seco como meio de cocção.
19. Uma paciente procura a nutricionista porque precisa reduzir o consumo de gordura para diminuir seu peso e melhorar sua alimentação. A nutricionista recomenda à paciente que, ao cozinhar as carnes, escolha cortes magros como
- alcatra e lagarto, tomando o cuidado de cortá-los no sentido longitudinal às fibras musculares, para aumentar a retração durante a cocção.
 - alcatra e lagarto, tomando o cuidado de cortá-los no sentido transversal às fibras musculares, para evitar a retração durante a cocção.
 - acém e contrafilé, tomando o cuidado de cortá-los no sentido transversal às fibras musculares, para aumentar a retração durante a cocção.
 - acém e contrafilé, tomando o cuidado de cortá-los no sentido longitudinal às fibras musculares, para evitar a retração durante a cocção.
20. Mãe leva sua bebê de 7 meses à consulta com a nutricionista. A caderneta da criança apresenta os seguintes dados:



Pela análise do gráfico, a nutricionista conclui que o diagnóstico nutricional da bebê, considerando o indicador demonstrado é de

- peso muito elevado para idade, desde o sexto mês.
- risco de obesidade, desde o quinto mês.
- sobrepeso, desde o quinto mês.
- peso elevado para idade, desde o sexto mês.

21. Uma nutricionista da unidade de saúde básica da prefeitura recebeu em seu consultório uma paciente de 69 anos. Ao aferir as medidas antropométricas e observar os exames da paciente, a nutricionista observou:

Peso	78 Kg
Altura	1,60 m
IMC	30,5 Kg/m ²
Glicose de jejum	98 mg/dL

O diagnóstico nutricional, considerando o IMC e glicose de jejum são de

- A) sobrepeso e glicemia normal.
B) obesidade e glicemia limítrofe.
C) sobrepeso e glicemia limítrofe.
D) obesidade e glicemia normal.
22. Um adulto de 49 anos está com LDL-c elevado e sobrepeso e vai ao consultório do nutricionista. Para preparar o plano alimentar desse paciente, o nutricionista utilizou como base as últimas diretrizes para dislipidemias. Assim, a dieta planejada deve apresentar, menos de,
- A) 7% das calorias na forma de ácidos graxos saturados, 15% das calorias na forma de ácidos graxos monoinsaturados e calorias totais visando à perda de 5-10% do peso.
B) 10% das calorias na forma de ácidos graxos saturados, 10-20% das calorias na forma de ácidos graxos monoinsaturados e calorias totais visando perder até 5% do peso.
C) 10% das calorias na forma de ácidos graxos saturados, 15% das calorias na forma de ácidos graxos monoinsaturados e calorias totais visando à perda de 5-10% do peso.
D) 7% das calorias na forma de ácidos graxos saturados, 10-20% das calorias na forma de ácidos graxos monoinsaturados e calorias totais visando perder até 5% do peso.
23. Uma mulher de 45 anos, com obesidade e hipertensão arterial, relatou, em consulta com a sua nutricionista, que consumia uma dieta hipossódica, com as seguintes características:

Refeição	Alimentos
Café da manhã	Café com leite integral, pão francês com queijo coalho sem sal.
Almoço	Arroz branco, carne vermelha (normalmente capa de filé), feijão preto e ovo.
Lanche da tarde	Biscoito amanteigado e café.
Jantar	Canja de galinha com torrada de pão francês.

Considerando as orientações da Sociedade Brasileira de Hipertensão, a nutricionista orientou que a paciente fizesse uma dieta com mais fibras, rica em

- A) potássio, magnésio e cálcio, incluindo mais opções de frutas e hortaliças, carnes magras e com baixo teor de cafeína.
B) fósforo, magnésio e cálcio, incluindo mais opções de frutas e hortaliças, carnes magras e com baixo teor de cafeína.
C) potássio, magnésio e cálcio, incluindo mais opções de frutas e hortaliças, carnes magras, leites e derivados com baixo teor de gordura.
D) fósforo, magnésio e cálcio, incluindo mais opções de frutas e hortaliças, carnes magras, leites e derivados com baixo teor de gordura.

- 24.** O técnico de nutrição estava realizando algumas orientações de boas práticas no preparo de alimentos com o novo cozinheiro, de acordo com Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. (Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA - RDC 216/2004). Dentre as orientações, o técnico deve explicar que o óleo utilizado nas frituras
- A)** deve ser aquecido a temperaturas não superiores a 200°C, sendo substituído em até 24h após apresentar alteração evidente de características como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.
 - B)** deve ser aquecido a temperaturas não superiores a 180°C, sendo substituído imediatamente sempre que houver alteração evidente de características como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.
 - C)** deve ser aquecido a temperaturas não superiores a 180°C, sendo substituído em até 24h após apresentar alteração evidente de características como aroma e consistência, e formação intensa de espuma e fumaça.
 - D)** deve ser aquecido a temperaturas não superiores a 200°C, sendo substituído imediatamente sempre que houver alteração evidente de características como aroma e consistência, e formação intensa de espuma e fumaça.
- 25.** O cozinheiro de uma Unidade de Alimentação e Nutrição descongelou a carne para o prato principal do almoço, mas quando foi pesar, verificou que havia 10kg a mais do que ele precisava. Considerando as orientações da ANVISA, para garantir as condições higiênicas sanitárias do produto, o cozinheiro deve
- A)** separar os 10 kg excedentes e armazenar sob refrigeração a 10°C, para utilizar na semana seguinte.
 - B)** preparar toda a carne e, ao final, separar o equivalente a 10 kg cru, resfriar a carne reduzindo a temperatura de 60°C a 10°C em até duas horas, e armazenar sob congelamento a -18°C.
 - C)** separar os 10 kg excedentes e armazenar sob congelamento a -18°C, para utilizar no próximo dia em que houver carne no cardápio.
 - D)** preparar toda a carne e, ao final, separar o equivalente a 10 kg cru, resfriar a carne reduzindo a temperatura de 70°C a 10°C em até três horas, e armazenar sob refrigeração a 10°C.
- 26.** As boas práticas de manipulação estão sendo implantadas em uma unidade de alimentação e nutrição comercial. A unidade já dispõe do manual de boas práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) de higienização de instalações, equipamentos e móveis e de higiene e saúde dos manipuladores. Nesse contexto, para estar de acordo com as normas da ANVISA, é necessária a implementação dos POP de
- A)** higienização do reservatório e controle integrado de vetores e pragas urbanas, além da realização dos registros que devem ser mantidos por período mínimo de 30 dias, contados a partir da data de preparação dos alimentos.
 - B)** controle integrado de vetores e pragas urbanas e controle de potabilidade da água, além da realização dos registros que devem ser mantidos por período mínimo de 60 dias, contados a partir da data de preparação dos alimentos.
 - C)** controle de potabilidade da água e manejo de resíduos, além de realização dos registros que devem ser mantidos por período mínimo de 30 dias, contados a partir da data de preparação dos alimentos.
 - D)** higienização do reservatório e manejo de resíduos, além de realização dos registros que devem ser mantidos por período mínimo de 60 dias, contados a partir da data de preparação dos alimentos.

Considere a seguinte situação para responder as questões 27 e 28.

O nutricionista do Programa Nacional de Alimentação Escolar de um município está realizando o planejamento anual do cardápio das escolas municipais. O município pretende ter um orçamento que possibilite um maior percentual de compra de produtos orgânicos ou agroecológicos.

27. Para calcular a previsão no quantitativo total dos gêneros alimentícios, o nutricionista precisa considerar um total de, no mínimo,
- A) 200 dias letivos.
 - B) 120 dias letivos.
 - C) 300 dias letivos.
 - D) 270 dias letivos.
28. Quanto ao orçamento financeiro, tomando por base os preços estabelecidos para produtos convencionais, o nutricionista poderá acrescentar aos preços dos produtos orgânicos ou agroecológicos até
- A) 5%.
 - B) 20%.
 - C) 30%.
 - D) 10%.
29. Uma escola municipal que participa do Programa Nacional de Alimentação Escolar ofereceu o seguinte cardápio semanal em sua alimentação.

Cardápio semanal da alimentação escolar.

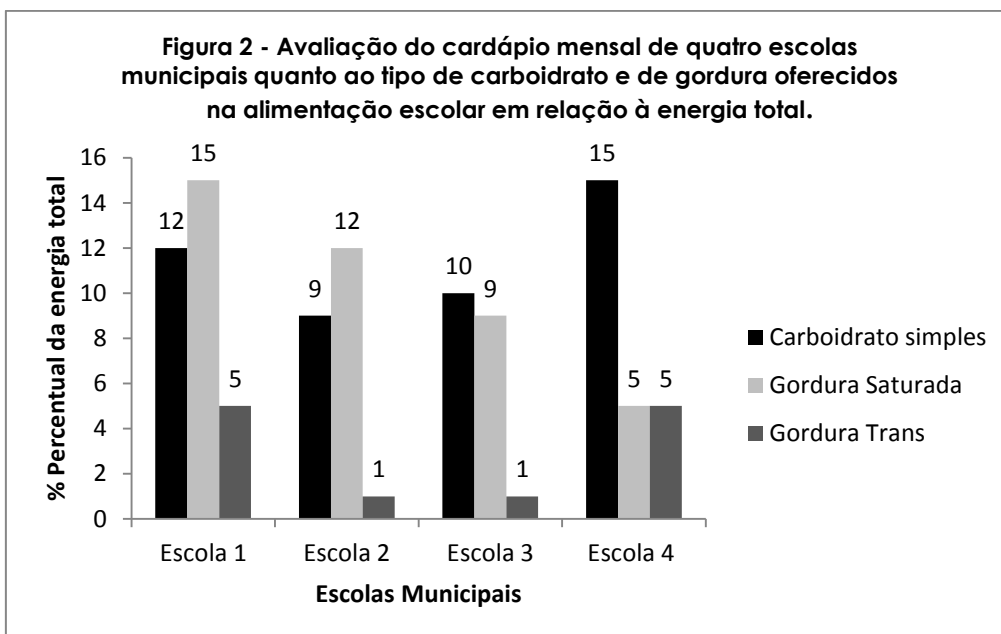
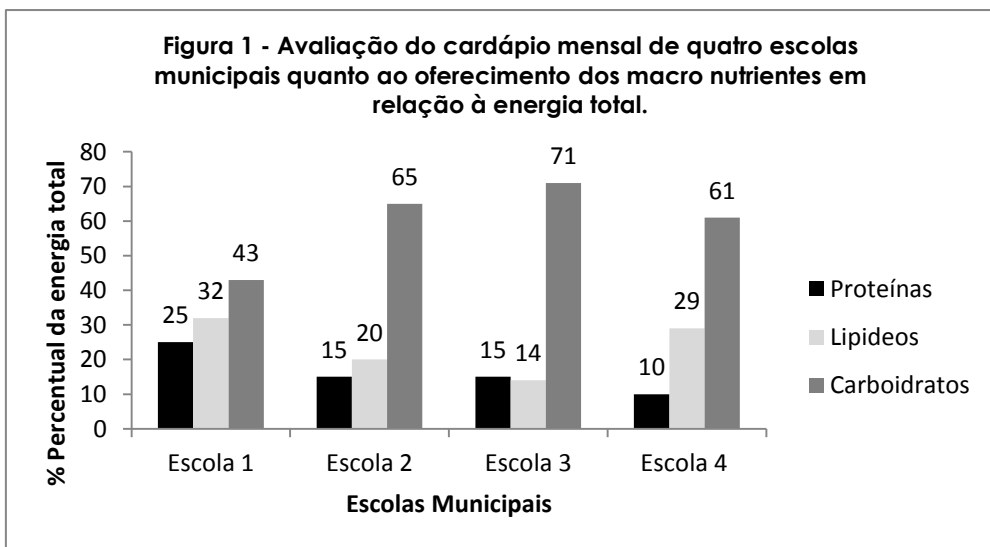
	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Lanche	Tangerina Cuscuz com ovo.	Pão com carne moída Suco de uva	Biscoito cream-cracker com goiabada Achocolatado	Banana prata Macaxeira com carne sol desfiada	Risoto de frango Suco de goiaba

Avaliando o cardápio oferecido, verifica-se que, de acordo com as normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, quanto ao oferecimento de frutas, o cardápio estava

- A) adequado, pois apresenta fruta todos os dias como suco, in natura ou doce.
- B) inadequado, pois deveria ofertar, no mínimo, três porções de frutas na semana.
- C) inadequado, pois deveria ofertar frutas todos os dias.
- D) adequado, pois apresenta duas porções de frutas na semana.

Leia o caso a seguir e responda as questões 30 e 31.

O nutricionista do Programa Nacional de Alimentação Escolar solicitou que os estagiários fizessem uma análise do cardápio mensal de quatro escolas do município, a fim de avaliar o oferecimento dos macro nutrientes. Ao final, os estagiários apresentaram os resultados nos seguintes gráficos:



- 30.** Avaliando os resultados apresentados quanto ao percentual de gorduras totais e carboidratos simples oferecidos, em relação à energia total, verifica-se que os oferecimentos médios estão adequados com as recomendações do Programa Nacional de Alimentação Escolar na
- A) escola 3. C) escola 1.
 B) escola 4. D) escola 2.
- 31.** Quanto aos percentuais de gordura saturada e de gordura trans oferecidos em relação à energia total, verifica-se que os oferecimentos médios estão adequados com as recomendações do Programa Nacional de Alimentação Escolar na
- A) escola 3. C) escola 1.
 B) escola 4. D) escola 2.

32. O Brasil vive um período de transição nutricional, de uma alta prevalência de desnutrição para um aumento dos casos de sobrepeso e obesidade. No entanto, ainda é um país com muitas desigualdades e, nesse cenário de transição, vimos o ressurgimento do beribéri. O consumo alimentar de todos os pacientes do Sistema Único de Saúde (SUS), e principalmente dos pacientes acometidos por beribéri, deve ser avaliado por meio do
- A) registro alimentar de 3 dias.
 - B) recordatório 24 horas.
 - C) formulário de marcadores do consumo alimentar.
 - D) formulário de frequência alimentar.
33. Um nutricionista atua no Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF) de seu município. Em uma de suas visitas de rotina a uma família da comunidade, ele verificou que o chefe da família estava precisando de atendimento individualizado. Nesse caso, o nutricionista deverá
- A) realizar o atendimento individualizado no próprio domicílio.
 - B) encaminhá-lo aos profissionais das unidades de saúde que conformam a rede de atenção básica de saúde do município.
 - C) agendar o atendimento individualizado para ser realizado por ele na sede do NASF.
 - D) encaminhá-lo aos profissionais da Equipe de Saúde da Família que conformam a rede de atenção básica de saúde do município.

Leia o caso a seguir e responda as questões 34 e 35.

Em um Hospital Geral, o nutricionista havia participado, no grupo multiprofissional, da discussão de alguns casos que deram entrada naquele dia (tabela 1), verificando que era necessário realizar a notificação compulsória de um dos casos.

Tabela 1. Casos registrados no Hospital Geral.

Prontuário	Diagnóstico/suspeita
20060748	Pancreatite aguda
30184871	Pneumonia
00048732	Cólera
10493004	Intoxicação alimentar por <i>B. cereus</i>

34. Observando os casos registrados, é necessário que seja realizada a notificação compulsória do caso de
- A) pneumonia.
 - B) cólera.
 - C) pancreatite aguda.
 - D) intoxicação alimentar por *B. cereus*.
35. Após a verificação do caso a ser notificado, o responsável pelo Hospital Geral deve realizar a notificação compulsória
- A) semanal, em no máximo 7 dias.
 - B) semanal, em no máximo 5 dias.
 - C) imediata, em no máximo 12h.
 - D) imediata, em no máximo 24h.

