

PROAC / COSEAC - Gabarito

Prova de Conhecimentos Específicos

1ª QUESTÃO: (1,0 ponto)

Cite onde é armazenada a bile e sua principal função no processo digestivo.

Resposta:

É armazenada na vesícula biliar e sua principal função é formar complexos (MICELAS) com ácidos graxos livres e monossacarídeos produzidos pela digestão, a fim de facilitar a passagem dos lipídios no meio intestinal.

2ª QUESTÃO: (1,0 ponto)

Aponte os nutrientes sintetizados no intestino grosso.

Resposta:

Vitamina K (menadiona ou menaquinona), Vitamina B12 (cobalamina), Vitamina B1 (tiamina) e vitamina B2 (riboflavina).

3ª QUESTÃO: (1,0 ponto)

Relacione a ordem na qual proteínas, carboidratos e lipídios deixam o estômago.

Resposta:

Primeiro os carboidratos, depois as proteínas e a seguir os lipídios.

4ª QUESTÃO: (1,0 ponto)

Indique os dois ácidos graxos essenciais da dieta e o que os torna essenciais.

Resposta:

O ácido linoléico ($\omega 6$) e o ácido α linolênico ($\omega 3$). Eles não podem ser sintetizados no organismo e previnem sintomas de deficiência.

PROAC / COSEAC - Gabarito

5ª QUESTÃO: (1,0 ponto)

Mencione em que situações pode ocorrer a desnaturação de uma proteína.

Resposta:

Agitação mecânica, extremos de temperatura e alteração de pH.

6ª QUESTÃO: (1,0 ponto)

Informe por que uma enzima desnaturada não desempenha sua função.

Resposta:

Porque a desnaturação muda a forma das enzimas e elas só funcionam por se ligarem a moléculas de forma e tamanho característicos. A desnaturação, portanto, impede a ligação.

7ª QUESTÃO: (1,0 ponto)

Especifique o local onde é produzida a insulina e sua principal função.

Resposta:

Pelas células β (beta) das ilhotas de Langerhans, no pâncreas. A insulina diminui o nível de glicose sanguínea.

8ª QUESTÃO: (1,0 ponto)

Explícite em que situação ocorre a gliconeogênese.

Resposta:

Quando o nível de glicogênio hepático é baixo, nesse caso, o fígado sintetiza glicose a partir de cadeias carbônicas de não carboidratos.

PROAC / COSEAC - Gabarito

9ª QUESTÃO: (1,0 ponto)

Cite os três principais dissacarídeos para a nutrição humana e os monossacarídeos resultantes de sua digestão.

Resposta:

Sacarose = glicose e frutose
Maltose = glicose e glicose
Lactose = glicose e galactose

10ª QUESTÃO: (1,0 ponto)

Aposte os nutrientes que são absorvidos na sua forma original.

Resposta:

A água, os monossacarídeos, as vitaminas e os minerais.