



**UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE**

**TRANSFERÊNCIA – 2º semestre letivo de 2008 e 1º semestre letivo de 2009**

**CURSO de NUTRIÇÃO - Gabarito**

**INSTRUÇÕES AO CANDIDATO**

- Verifique se este caderno contém :  
PROVA DE **REDAÇÃO** – enunciada uma proposta;  
PROVA DE **CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS** - enunciadas questões discursivas, totalizando dez pontos.
- Se este caderno não contiver integralmente o descrito no item anterior, notifique imediatamente ao fiscal.
- No espaço reservado à identificação do candidato, além de assinar, preencha o campo respectivo com seu nome.
- Não é permitido portar material que sirva para consulta nem equipamento destinado à comunicação.
- Na avaliação do desenvolvimento das questões será considerado somente o que estiver escrito a caneta, com tinta azul ou preta, nos espaços apropriados.
- O tempo disponível para realizar estas provas é de quatro horas.
- Ao terminar, entregue ao fiscal este caderno devidamente assinado. Tanto a falta de assinatura quanto a assinatura fora do local apropriado poderá invalidar sua prova.
- Certifique-se de ter assinado a lista de presença.
- Colabore com o fiscal, caso este o convide a comprovar sua identidade por impressão digital.
- Você deverá permanecer no local de realização das provas por, no mínimo, noventa minutos.

**AGUARDE O AVISO PARA O INÍCIO DA PROVA**

**RESERVADO AOS AVALIADORES**

**REDAÇÃO**

--	--

rubrica: \_\_\_\_\_

**C. ESPECÍFICOS**

--	--

rubrica: \_\_\_\_\_

## PROAC / COSEAC - Gabarito

### Prova de Conhecimentos Específicos

#### 1ª QUESTÃO: (1,0 ponto)

--	--

Comente o papel da bile e do suco pancreático na digestão dos triglicerídeos.

Gabarito:

O suco pancreático contém a lipase, enzima que hidrolisa os triglicerídeos simples em ácidos graxos e glicerol. A bile emulsiona as gorduras e aumenta a área de contato entre a enzima e o substrato, favorecendo sua digestão e posterior absorção. (Mahan, L. K.; Escott-Stump, S. *Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia*, 10ª edição, São Paulo: Roca, 2002, p 13)

#### 2ª QUESTÃO: (1,5 ponto)

--	--

Sobre a vitamina D, responda o que se pede a seguir:

- a) Qual o seu papel no metabolismo do cálcio e fósforo?

Gabarito:

Manutenção da homeostase do cálcio e fósforo.

- b) Quais as suas principais fontes alimentares?

Gabarito:

Produtos de origem animal: óleos de fígado de peixe, manteiga, nata e gema de ovo.

- c) Qual o papel do colesterol na produção de vitamina D?

Gabarito:

O colesterol é um precursor da vitamina D, ele será convertido em 7- deidrocolesterol. (Mahan, L. K.; Escott-Stump, S. *Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia*, 10ª edição, São Paulo: Roca, 2002, p 73-75)

## PROAC / COSEAC - Gabarito

### 3ª QUESTÃO: (1,0 ponto)

Cite uma função orgânica em que há a participação do mineral sódio, potássio e cloro em conjunto.

Gabarito:

Equilíbrio e distribuição hídrica, regulação da atividade neuromuscular, equilíbrio osmótico e equilíbrio ácido –básico.

(Mahan, L. K.; Escott-Stump, S. *Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia*, 10ª edição, São Paulo: Roca, 2002, p 152)

### 4ª QUESTÃO: (2,5 pontos)

Em relação às proteínas e aminoácidos, faça a associação correta:

A - Complexo protéico no qual uma substância não protéica é ligada a uma proteína simples. 1 - Proteínas globulares. (D)

B - Aminoácidos que o organismo não pode sintetizar para atingir as necessidades metabólicas. 2 - Proteínas fibrosas. (E)

C - Peptídeo que contém de poucos até 300 aminoácidos. 3 - Aminoácidos essenciais. (B)

D - Proteínas caracterizadas por estruturas terciárias e conseqüentemente muito solúveis e facilmente desnaturadas. 4 - Proteína conjugada. (A)

E - Proteínas caracterizadas por várias cadeias helicoidais peptídicas enroladas juntas para formar hastes rijas com alta força mecânica. 5 - Polipeptídeo. (C)

(Mahan, L. K.; Escott-Stump, S. *Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia*, 10ª edição, São Paulo: Roca, 2002, p53 - 57)

## PROAC / COSEAC

### 5ª QUESTÃO: (2,0 pontos)

Sobre os carboidratos, responda:

- a) Quais os hormônios responsáveis diretamente pela manutenção da glicemia?

Gabarito:

Insulina e glucagon.

- b) Por que não se deve alimentar crianças menores de 01 ano de idade com mel?

Gabarito:

Pelo risco de contaminação por Clostridium Botulinum.

(Mahan, L. K.; Escott-Stump, S. *Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia*, 10ª edição, São Paulo: Roca, 2002, p 38; 32-33)

### 6ª QUESTÃO: (1,0 ponto)

Qual o papel da fibra dietética na regulação da glicemia?

Gabarito:

A dieta rica em fibras torna mais lenta a velocidade na qual a glicose entra na corrente sanguínea, o que resulta em crescimento lento da glicemia.

(Mahan, L. K.; Escott-Stump, S. *Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia*, 10ª edição, São Paulo: Roca, 2002, p 40)

### 7ª QUESTÃO: (1,0 ponto)

Qual o papel do intestino grosso na absorção de nutrientes?

Gabarito:

É o local de absorção de água, sais e de vitaminas sintetizadas naquele órgão pela ação bacteriana (vitamina K, vitamina B<sub>12</sub>, tiamina e riboflavina).

(Mahan, L. K.; Escott-Stump, S. *Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia*, 10ª edição, São Paulo: Roca, 2002, p 16)