

Coleção

# DO NOSSO JEITO INTRIGANTE

QUESTÕES PROBLEMATIZADORAS

VOLUME V



Coleção

# DO NOSSO JEITO INTRIGANTE

QUESTÕES PROBLEMATIZADORAS

VOLUME V



## **AUTORES**

ANDRÉ QUEIROGA REIS  
CLAUDIA FACINI DOS REIS  
DIEGO CORREIA DE ANDRADE  
FÁBIO CABRAL DA SILVA  
GILVAN PEREIRA FERNANDES SEGUNDO  
JOCELMO CÁSSIO DE ARAÚJO LEITE  
JOUSIANNY PATRICIO DA SILVA  
RODRIGO NISKIER FERREIRA BARBOSA  
ROSÂNGELA DE LOURDES PEREIRA DA SILVA ARAÚJO  
VANESSA GARCIA GERMOGLIO  
VANESSA NEGREIROS DE MEDEIROS MIRANDA

## **ORGANIZAÇÃO E EDIÇÃO**

CLAUDIA FACINI DOS REIS

## **REVISÃO**

ANTONILENI FREIRE DUARTE MEDEIROS MELO  
ERIKA ARANHA FERNANDES BARBOSA

## **REVISÃO E FORMATAÇÃO INICIAL**

RAFAELA DOS REIS BÜTTNER

## **PRODUÇÃO EDITORIAL**

DIGITALPUB SOLUÇÕES EDITORIAIS  
WWW.DIGITALPUB.COM.BR

R375c Reis, Cláudia Facini dos.

Coleção do nosso jeito - Intrigante: questões problematizadoras, volume V /  
Organização Cláudia Facini dos Reis - João Pessoa, 2022.  
56f.

ISBN: 978-65-86735-35-2

1. Saúde. 2. Biomedicina. 3. Farmácia. 4. Nutrição. I. Reis, Cláudia Facini dos.  
II. Título.

CDU - 61:378

# INTRODUÇÃO

O presente material foi elaborado pela equipe técnica do complexo laboratorial – COLAB, revisado pelos professores dos cursos de Biomedicina, Farmácia e Nutrição, juntamente com as coordenações de Serviço Social e Farmácia, organização e edição realizada pela coordenação dos cursos de Biomedicina e Nutrição. Neste e-book foram apresentados os principais protocolos padronizados para realização de aulas práticas em diversos laboratórios na área da saúde, de modo a aprimorar e padronizar as técnicas corretamente e incentivar os professores com as atividades práticas das temáticas de interesse. Os capítulos de autoria da equipe técnica foram confeccionados durante o distanciamento social, para o enfrentamento contra a pandemia de COVID-19, em 2020, para comprovação de que mesmo em tempos difíceis a EDUCAÇÃO ORGANIZADA não pode parar.

# AGRADECIMENTOS

Ao Centro Universitário de João Pessoa – Unipê, a equipe técnica (autores), aos professores e coordenadores (colaboradores), bem como, a equipe do Núcleo de Publicações institucionais. A todos nossos agradecimentos pela ajuda e por manter nossa equipe unida.

# SUMÁRIO

Número 1 - Anatomia humana.....	7
Número 2 - Nutrição: Cultura alimentar .....	11
Número 3 - Nutrição: Composição dos alimentos .....	14
Número 4 - Nutrição: Avaliação nutricional .....	17
Número 5 - Bioquímica: Coleta e processamento de amostras biológicas .....	20
Número 6 - Química: Ética no exercício da profissão .....	23
Número 7 - Nutrição: Química .....	26
Número 8 - Bioquímica: Administração laboratorial .....	29
Número 9 - Nutrição: Gestação .....	32
Número 10 - Nutrição: Unidade de alimentação.....	35
Número 11 - Nutrição: Cultura alimentar .....	38
Número 12 - Nutrição: Composição dos alimentos.....	41
Número 13 - Nutrição: Química .....	44
Número 14 - Nutrição: Amamentação .....	47
Número 15 - Nutrição: Química .....	50
Número 16 - Nutrição: Composição nutricional das gorduras saturadas e insaturadas.....	53

**NÚMERO 1**

**ANATOMIA HUMANA**

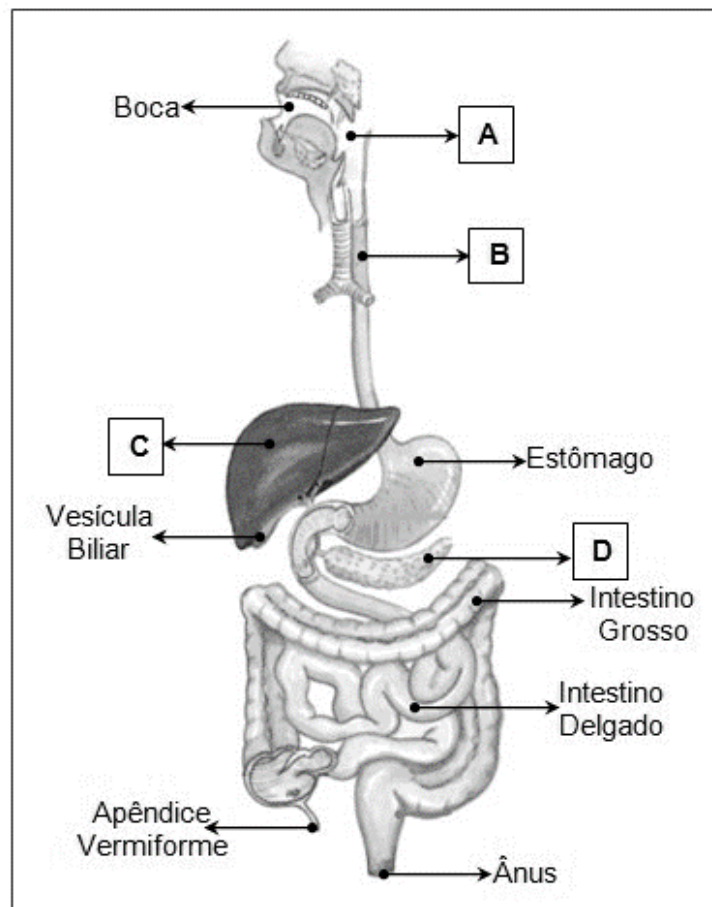
Autor: Diego Correia de Andrade

Revisora: Claudia Facini dos Reis

Tema central: **ANATOMIA HUMANA**

### SITUAÇÃO PROBLEMA N. 1

O Trato Gastrointestinal (TGI) e glândulas anexas, como glândulas salivares, pâncreas e fígado, que expelem secreções, são estruturas anatômicas fundamentais para o funcionamento fisiológico do corpo humano. Este trato realiza atividade mecânica, a mastigação, e digestão química do alimento, através da ação de enzimas específicas. Anatomicamente o TGI é estruturado com cavidade oral, faringe, esôfago, intestino delgado, intestino grosso e ânus. Essas estruturas anatômicas são separadas por esfíncteres. Quando ocorre a ingestão do bolo alimentar no TGI, fisiologicamente acontece um processamento no organismo chamado de movimentos peristálticos, causando sua decomposição física, e propõem-no do esôfago até o ânus. As contrações musculares, movimentos peristálticos, também ajudam a dissolver os alimentos, misturando com os líquidos secretados no TGI. Assim, o esquema abaixo representa uma seção do tubo digestivo humano. Observe as indicações e resolva os itens.



SOARES, J. Luís. *Biologia no terceiro milênio*. São Paulo: Scipione, 1999. 2 v. (Adaptado)



Solucionador:

HIPÓTESE I: No TGI existe uma região comum aos sistemas digestório e respiratório.

Discorra sobre a hipótese, explicando se está correta ou errada e colocando detalhadamente o porquê.

HIPÓTESE II: Não existe estrutura responsável por conduzir o bolo alimentar, do intestino para o estômago o trânsito é feito pela gravidade somente. Discorra sobre sua hipótese, explicando se está correta ou errada e colocando detalhadamente o porquê

HIPÓTESE III: Existe uma estrutura que elabora e secreta mais de uma substância para o sangue. Discorra sobre sua hipótese, explicando se está correta ou errada e colocando detalhadamente o porquê

HIPÓTESE IV: Existe estrutura de função mista. Discorra se a hipótese está correta ou errada e explique o porquê. Discorra sobre sua hipótese, explicando se está correta ou errada e colocando detalhadamente o porquê.

# NÚMERO 2

NUTRIÇÃO - CULTURA  
ALIMENTAR

Autora: Jousyanny Patrício Da Silva

Revisor: Fábio Cabral Da Silva

Tema central: **NUTRIÇÃO - CULTURA ALIMENTAR**

SITUAÇÃO PROBLEMA N. 2

Muito além dos nutrientes, a forma como nos alimentamos pode ser analisada a partir de uma perspectiva interdisciplinar que remete à antropologia, sociologia, filosofia, um exemplo são os diferentes tipos de dietas vegetarianas. Sobre esses tipos de dietas levantamos as hipóteses descritas abaixo. Com base nos conhecimentos adquiridos sobre fatores ideológicos influenciando na alimentação, discorra sobre as hipóteses.

Solucionador:

HIPÓTESE I: Discorra sobre a principal hipótese que norteia essa problemática.

HIPÓTESE II: Discorra sobre a principal hipótese que norteia essa problemática.

# NÚMERO 3

NUTRIÇÃO -  
COMPOSIÇÃO  
DOS ALIMENTOS

Autora: Jousyanny Patrício da Silva

Revisor: Fábio Cabral da Silva

Tema central: **NUTRIÇÃO - COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS**

SITUAÇÃO PROBLEMA N. 3

A variedade de cores das frutas é devida a basicamente três grandes grupos de pigmentos e a descoloração das frutas é produzida por oxidação, utilizando - se ela do próprio oxigênio retido em suas células de respiração. Dentre os pigmentos existentes nesse grupo alimentar, pode-se elaborar as hipóteses abaixo, sendo necessário maiores explicações sobre elas.

Solucionador:

HIPÓTESE I: Discorra sobre a principal hipótese que norteia essa problemática.

HIPÓTESE II: Discorra sobre a principal hipótese que norteia essa problemática.



# **NÚMERO 4**

**NUTRIÇÃO – AVALIAÇÃO  
NUTRICIONAL**

Autora: Jousyanny Patrício da Silva

Revisor: Fábio Cabral da Silva

Tema central: **NUTRIÇÃO - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL**

SITUAÇÃO PROBLEMA N. 4

Os índices e parâmetros previstos atualmente pelo Ministério da Saúde para a avaliação nutricional de crianças são determinados e fundamentais. Sobre esse assunto foram elaboradas as hipóteses abaixo. Discorra sobre cada uma delas.

Solucionador:

HIPÓTESE I: Discorra sobre a principal hipótese que norteia essa problemática.

HIPÓTESE II: Discorra sobre a principal hipótese que norteia essa problemática.

# **NÚMERO 5**

**BIOQUÍMICA – COLETA  
E PROCESSAMENTO DE  
AMOSTRAS BIOLÓGICAS**

Autora: Vanessa Garcia Germoglio

Revisor: Gilvan Pereira Fernandes Segundo

Tema central: **BIOQUÍMICA – COLETA E PROCESSAMENTO DE AMOSTRAS BIOLÓGICAS**

#### SITUAÇÃO PROBLEMA N. 5

Uma vez que conversamos acerca das fases laboratoriais que norteiam e classificam os processos em um laboratório de análises clínicas, você se encontra apto a ler o que se segue, analisar os principais pontos e propor uma resposta para a questão abaixo. Em 2014, na capital acreana, Rio Branco, a 2ª Turma Recursal dos Juizados Especiais Cíveis, rejeitou a apelação interposta pelo laboratório Bionorte Centro de Diagnóstico, Análise e Pesquisa Clínicas Ltda e manteve sua condenação ao pagamento de indenização por danos morais, em razão de erro no resultado de um exame, que apontou a falsa presença do protozoário da toxoplasmose em uma paciente grávida, a autora do processo.

Relato do caso:

“A autora alegou à Justiça que, em razão de uma gravidez, realizou um exame de toxoplasmose no laboratório reclamado, sendo que o laudo fornecido apontava a presença do protozoário causador da doença em seu organismo. Como estava grávida, tal resultado lhe causou grande apreensão, uma vez que é sabido que o parasita pode atravessar a placenta e infectar o feto, o que pode ocasionar aborto e má formação em um terço dos casos, além de déficits neurológicos e cegueira. Temendo que seu filho viesse a apresentar algum desses sintomas, a autora iniciou imediatamente um tratamento médico para tentar anular a presença do parasita em seu organismo e garantir a integridade física do feto em formação. Tal tratamento, no entanto, de acordo com os médicos, representa novo perigo para a criança, uma vez que são utilizados medicamentos potencialmente tóxicos que podem comprometer o bom andamento da gestação. No entanto, para sua total surpresa, ao realizar, posteriormente, novos exames em outros laboratórios de Rio Branco, a autora obteve somente resultados negativos para a toxoplasmose, o que evidencia que a mesma nunca esteve infectada pelo protozoário, sendo que o resultado positivo apresentado pelo laboratório Bionorte estava equivocado. Indignada com o episódio e com as suas possíveis consequências para a saúde de seu filho, a autora buscou a tutela de seus direitos junto ao 1º JEC da Comarca de Rio Branco, onde obteve a condenação do laboratório Bionorte ao pagamento de indenização por danos morais, no valor de R\$ 4 mil. A empresa, no entanto, apelou da sentença por considerá-la injusta e equivocada. Para o laboratório, o que ocorreu foi um erro de interpretação por parte do médico que solicitou o exame.

O relator do recurso de apelação, juiz Leandro Gross, porém, rejeitou a argumentação da empresa. Segundo ele, durante a instrução processual ficou evidente que o que ocorreu foi, de fato, uma falha na prestação de serviço. Além disso, também competia ao laboratório ter cientificado expressamente que a reclamante deveria repetir o exame no prazo técnico, todavia, não se verifica essa informação no documento.” Texto retirado na íntegra do site [www.tj-ac.jusbrasil.com.br](http://www.tj-ac.jusbrasil.com.br) em 01/08/2019. Na sua concepção, o laboratório citado errou? Elabore sua hipótese sobre os possíveis erros que poderiam ter ocorrido nessa situação.

Solucionador:

HIPÓTESE I: Discorra sobre a principal hipótese que norteia essa problemática.

HIPÓTESE II: Discorra sobre a principal hipótese que norteia essa problemática.

# **NÚMERO 6**

**QUÍMICA - ÉTICA  
NO EXERCÍCIO DA  
PROFISSÃO**

Autor: André Queiroga Reis

Revisor: Gilvan Pereira Fernandes Segundo

Tema central: **QUÍMICA – ÉTICA NO EXERCÍCIO DA PROFISSÃO**

#### SITUAÇÃO PROBLEMA N. 6

SÉRIE BREAKING BAD – Já viu um professor de química do colegial, à beira da morte, que quase nunca acerta, desbancar um dos médicos mais famosos do mundo, que quase nunca erra? Pois é o que vem acontecendo nos últimos anos: o ator Bryan Cranston, interpretando o professor Walter White, faturou o prêmio de melhor ator em série dramática nos últimos três anos, batendo Hugh Laurie com seu Dr. House. A série conta a história do professor White, que descobre ter câncer inoperável no pulmão e teme deixar o filho deficiente físico e a esposa grávida desamparados. Coincidentemente, ele descobre que um ex-aluno traficar metanfetaminas e propõe-se a fabricar a droga para garantir o futuro da família. A força do drama vem do fato de ele ser um homem bom, pacífico, verdadeiramente honesto, mas que de repente se vê fazendo mais e mais coisas ruins em nome de um de uma necessidade pessoal. É uma versão dramatizada do famoso **dilema de Heinz**: um homem tem a esposa com uma doença fatal, mas só tem metade do dinheiro para comprar a única droga que pode salvá-la; o farmacêutico, que inventou tal droga, cobra 10 vezes o custo, mas recusa-se a vendê-la mais barato (TEXTO EXTRAÍDO DO SITE: <https://emails.estadao.com.br/blogs/daniel-martins-de-barros/984/>). Foi feito um estudo científico onde duzentas e oito pessoas responderam a 14 dilemas morais, semelhantes ao dilema de Heinz, e tiveram suas respostas correlacionadas com seus traços mais característicos (link do estudo - <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0010027711001351?via%3Dihub>). Dentro do contexto apresentado é possível apresentar o seguinte questionamento: Até onde é possível dicotomizar ou relacionar de maneira ponderada os dilemas éticos como profissional, que recebeu formação, conhecimento e desenvolveu habilidades em uma determinada área de formação e as necessidades pessoais de preservação da vida, nesse caso a sua própria vida e das pessoas que dependem de você? Como no exemplo contextualizado, até onde o professor Walter White, doutor em cristalografia, utilizou de seu conhecimento para produção de uma droga com alto grau de pureza e como isso refletiu em sua vida? Elabore sua hipótese de maneira a responder às questões acima.

Solucionador:



HIPÓTESE I: Discorra sobre a principal hipótese que norteia essa problemática.

HIPÓTESE II: Discorra sobre a principal hipótese que norteia essa problemática.

# **NÚMERO 7**

## **NUTRIÇÃO - QUÍMICA**

Autora: Jousianny Patrício da Silva

Revisor: Gilvan Pereira Fernandes Segundo

Tema central: **NUTRIÇÃO - QUÍMICA**

#### SITUAÇÃO PROBLEMA N. 7

Como se sabe a química faz parte da Nutrição, um exemplo claro é que após a ingestão de alimentos várias reações químicas ocorrem no nosso corpo. Além disso, quase todos os alimentos que ingerimos contêm química, exemplo: sal de cozinha, NaCl, o vinagre, o limão além de conservantes e aromatizantes. Outro recurso muito utilizado da química na Nutrição é o pH, símbolo dado à grandeza química e física chamado potencial hidrogeniônico o qual tem a função de indicar a quantidade ácida, a alcalinidade (conhecida também como base) e a neutralidade das substâncias em um meio aquoso. Com base nos conhecimentos de química como se classifica o Potencial Hidrogeniônico e essa aplicabilidade do pH na área da Nutrição? Elabore sua hipótese de maneira a explicar os questionamentos acima.

Solucionador:

HIPÓTESE I: Discorra sobre a principal hipótese que norteia essa problemática.

HIPÓTESE II: Discorra sobre a principal hipótese que norteia essa problemática.

# **NÚMERO 8**

**BIOQUÍMICA -  
ADMINISTRAÇÃO  
LABORATORIAL**

Autora: Vanessa Negreiros de Medeiros Miranda

Revisora: Teresa Cristina Silva Cabral

Tema central: **BIOQUÍMICA - ADMINISTRAÇÃO LABORATORIAL**

#### SITUAÇÃO PROBLEMA N. 8

Uma pequena cidade do interior do Brasil possui dois laboratórios de saúde, um laboratório de saúde pública e um laboratório privado de análises clínicas. Apesar de ambas terem como função principal a prevenção e cura de doenças, elas possuem administrações significativamente diferentes. De acordo com Chiavenato (2000) para obter êxito na administração, há quatro processos administrativos básicos que devem ser seguidos pelas organizações: Planejamento, organização, direção e controle. Supondo que você terá oportunidade de administrar os dois tipos de laboratórios de saúde, elabore DUAS HIPÓTESES com os seus modelos/processos administrativos para cada uma das empresas.

Solucionador:

HIPÓTESE I: Discorra sobre a principal hipótese que norteia essa problemática.

HIPÓTESE II: Discorra sobre a principal hipótese que norteia essa problemática.

# NÚMERO 9

NUTRIÇÃO – GESTAÇÃO



Autora: Jousyanny Patrício da Silva

Revisora: Teresa Cristina Silva Cabral

Tema central: **NUTRIÇÃO – GESTAÇÃO**

SITUAÇÃO PROBLEMA N. 9

A gestação é o período de maior demanda nutricional do ciclo de vida da mulher, uma vez que envolve rápida divisão celular e desenvolvimento de novos tecidos e órgãos. Os complexos processos que ocorrem no organismo durante a gestação exigem uma oferta maior de energia, proteínas, vitaminas e minerais para suprir as necessidades básicas e formar reservas energéticas para a mãe e o feto. Sobre esse assunto, analise as hipóteses abaixo e discorra sobre elas.

Solucionador:

HIPÓTESE I: Discorra sobre a principal hipótese que norteia essa problemática.

HIPÓTESE II: Discorra sobre a principal hipótese que norteia essa problemática.

# NÚMERO 10

NUTRIÇÃO – UNIDADE  
DE ALIMENTAÇÃO

Autora: Jousyanny Patrício da Silva

Revisora: Teresa Cristina Silva Cabral

Tema central: **NUTRIÇÃO – UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO**

SITUAÇÃO PROBLEMA N. 10

No planejamento, a etapa inicial para prever e comprar os insumos necessários para a Unidade de Alimentação e Nutrição é fundamental. Para um bom planejamento é necessário o cumprimento de algumas atividades de etapa inicial. Discorra sobre as hipóteses elaboradas abaixo.

Solucionador:

HIPÓTESE I: Discorra sobre a principal hipótese que norteia essa problemática.

HIPÓTESE II: Discorra sobre a principal hipótese que norteia essa problemática.

# NÚMERO 11

NUTRIÇÃO - CULTURA  
ALIMENTAR

Autora: Jousianny Patrício da Silva

Revisora: Rosângela de Lourdes Pereira da Silva Araújo

Tema central: **NUTRIÇÃO – CULTURA ALIMENTAR**

SITUAÇÃO PROBLEMA N. 11

Já nas primeiras horas de vida, o mundo entra pela boca. Junto com o leite, o bebê recebe o calor, o toque e o cheiro de quem o alimenta. Sente, ainda que de forma sutil, a presença – ou a falta – do afeto. E, depois das primeiras mamadas, a fome jamais será apenas de alimento. Ao longo da existência, as relações continuam permeadas pelos significados simbólicos que a comida assume na vida de cada um, seja na recusa do anoréxico, seja na voracidade do bulímico, seja na relação de amor e ódio dos obesos com os alimentos.

LEAL, Gláucia. In: *Mente e cérebro*. Edição especial n.º 11, p. 41 (com adaptações).

Solucionador:

HIPÓTESE I: Discorra sobre a principal hipótese que norteia essa problemática.

HIPÓTESE II: Discorra sobre a principal hipótese que norteia essa problemática.



# NÚMERO 12

NUTRIÇÃO -  
COMPOSIÇÃO DOS  
ALIMENTOS

Autora: Jousianny Patrício da Silva

Revisora: Rosângela de Lourdes Pereira da Silva Araújo

Tema central: **NUTRIÇÃO - COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS**

SITUAÇÃO PROBLEMA N. 12

No nosso dia-a-dia nos deparamos com diversos tipos de lipídeos, que chamamos popularmente de gorduras. Gordura saturada, insaturada e trans. São conceitos que aparecem no cotidiano das pessoas. Mas qual é mesmo a diferença na composição nutricional entre elas? Será que estes termos utilizados no cotidiano são adequados do ponto de vista científico? Para tomarmos decisões mais acertadas em relação aos alimentos que consumimos é necessário desvendarmos esses conceitos, de modo que, ao nos depararmos com uma informação nutricional de algum alimento possamos optar conscientemente, conhecendo a composição de cada um deles. Ao se deparar com uma amostra de óleo de soja e outra de toucinho, quais as diferenças pode-se inferir sobre elas. Elabore sua hipótese que explique as questões acima.

Solucionador:

HIPÓTESE I: Discorra sobre a principal hipótese que norteia essa problemática.

HIPÓTESE II: Discorra sobre a principal hipótese que norteia essa problemática.

**NÚMERO 13**

**NUTRIÇÃO - QUÍMICA**

Autora: Jousyanny Patrício da Silva

Revisora: Rosângela de Lourdes Pereira da Silva Araújo

Tema central: **NUTRIÇÃO - QUÍMICA**

SITUAÇÃO PROBLEMA N. 13

O ácido acético tem o benefício de ajudar na boa saúde intestinal e estimular uma boa composição da microbiota intestinal. Nesse sentido, temos um **vinagre de maçã 6%**, temos uma maior concentração do ácido acético. Nesse aspecto, temos algo vantajoso. A acidez do ácido acético reduz o pH intestinal, o que dificulta a proliferação de bactérias patogênicas (que possuem potencial em causar doenças). Além disso, essa diminuição de pH auxilia em uma melhor absorção de minerais, como são os casos do ferro, zinco, magnésio e cálcio a nível colônico (ou também mais conhecido como intestino grosso). No entanto, é importante observar a tolerância de cada pessoa; principalmente para quem nunca usou o vinagre de maçã – qualquer que seja o teor de ácido acético. Nesse caso uma solução contém 300 g de ácido acético ( $C_2H_4O_2$ ) formando 1250ml de solução precisa ter sua molaridade e a concentração comum conhecida. (C=12u, H=1u, O= 16 u). Então a hipótese aceita que represente esse cálculo correto pode ser uma das descritas abaixo.

Solucionador:

HIPÓTESE I: Discorra sobre a principal hipótese que norteia essa problemática.

HIPÓTESE II: Discorra sobre a principal hipótese que norteia essa problemática.

# NÚMERO 14

NUTRIÇÃO –  
AMAMENTAÇÃO

Autora: Jousianny Patricio da Silva

Revisora: Rosângela de Lourdes Pereira da Silva Araújo

Tema central: **NUTRIÇÃO – AMAMENTAÇÃO**

SITUAÇÃO PROBLEMA N. 14

Já nas primeiras horas de vida, o mundo entra pela boca. Junto com o leite, o bebê recebe o calor, o toque e o cheiro de quem o alimenta. Sente, ainda que de forma sutil, a presença – ou a falta – do afeto. E, depois das primeiras mamadas, a fome jamais será apenas de alimento. Ao longo da existência, as relações continuam permeadas pelos significados simbólicos que a comida assume na vida de cada um, seja na recusa do anorético, seja na voracidade do bulímico, seja na relação de amor e ódio dos obesos com os alimentos.

LEAL, Gláucia. In: *Mente e cérebro*. Edição especial n.º 11, p. 41 (com adaptações).

Considerando o texto acima, elabore sua hipótese.

Solucionador:

HIPÓTESE I:



HIPÓTESE II:

# NÚMERO 15

NUTRIÇÃO - QUÍMICA

Autora: Jousianny Patricio da Silva

Revisora: Rosângela de Lourdes Pereira da Silva Araújo

Tema central: **NUTRIÇÃO - QUÍMICA**

SITUAÇÃO PROBLEMA N. 15

O ácido acético tem o benefício de ajudar na boa saúde intestinal e estimular uma boa composição da microbiota intestinal. Nesse sentido, aos termos um **vinagre de maçã 6%**, temos uma maior, concentração do ácido acético. Nesse aspecto, temos algo vantajoso. A acidez do ácido acético reduz o PH intestinal, o que dificulta a proliferação de bactérias patogênicas (que possuem potencial em causar doenças). Além disso, essa diminuição de PH auxilia em uma melhor absorção de minerais, como são os casos do ferro, zinco, magnésio e cálcio a nível colônico (ou também mais conhecido como intestino grosso). No entanto, é importante observar a tolerância de cada pessoa; principalmente para quem nunca usou o vinagre de maçã – qualquer que seja o teor de ácido acético. Nesse caso uma solução contém 300 g de ácido acético ( $C_2H_4O_2$ ) formando 1250 ml de solução precisa ter sua molaridade e a concentração comum conhecida ( $C=12u, H=1u, O=16u$ ). Então a hipótese aceita que represente esse cálculo correto pode ser uma das descritas abaixo.

Solucionador:

HIPÓTESE I: A solução apresenta 4 Mol/L; 240g/L. Discorra.

HIPÓTESE II: A solução apresenta 3 Mol/L; 340g/L. Discorra.

HIPÓTESE III: A solução apresenta 14 Mol/L; 206g/L. Discorra.

HIPÓTESE IV: A solução apresenta 40 Mol/L; 20g/L. Discorra.

HIPÓTESE V: A solução apresenta 2 Mol/L; 200g/L. Discorra.

# NÚMERO 16

**NUTRIÇÃO - COMPOSIÇÃO  
NUTRICIONAL DAS  
GORDURAS SATURADAS  
E INSATURADAS**

Autora: Jousianny Patricio da Silva

Revisora: Rosângela de Lourdes Pereira da Silva Araújo

Tema central: **NUTRIÇÃO - COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DAS GORDURAS SATURADAS E INSATURADAS**

SITUAÇÃO PROBLEMA N. 16

No nosso dia-a-dia nos deparamos com diversos tipos de lipídeos, que chamamos popularmente de gorduras. Gordura saturada, insaturada e trans. são conceitos que aparecem no cotidiano das pessoas. Mas qual é mesmo a diferença na composição nutricional entre elas? Será que estes termos utilizados no cotidiano são adequados do ponto de vista científico? Para tomarmos decisões mais acertadas em relação aos alimentos que consumimos é necessário desvendarmos esses conceitos, de modo que, ao nos depararmos com uma informação nutricional de algum alimento possamos optar conscientemente, conhecendo a composição de cada um deles. Ao se deparar com uma amostra de óleo de soja e outra de toucinho, quais as diferenças pode-se inferir sobre elas. Elabore sua hipótese que explique as questões acima.

Solucionador:

HIPÓTESE I:

HIPÓTESE II:

HIPÓTESE III:

