

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

QUESTÃO 31

Acerca do conteúdo de nutrientes presentes nos alimentos que influencia a multiplicação de microrganismos, assinale a opção correta.

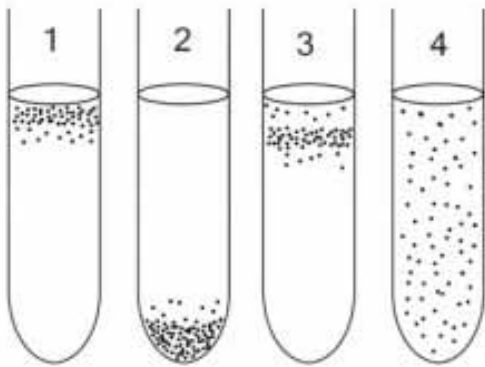
- A Os microrganismos são incapazes de utilizar os nutrientes disponíveis nos alimentos.
- B Os bolores tem um papel importante na degradação de matérias-primas ricas em polissacarídeos, como o amido.
- C Os óleos e as gorduras são alimentos inertes, não sofrendo ação dos microrganismos.
- D A presença de vitaminas nos alimentos não exerce influência sobre o crescimento microbiano.
- E A maioria dos microrganismos não metaboliza dissacarídeos.

QUESTÃO 32

De maneira geral, os microrganismos de interesse para os alimentos podem ser divididos em dois grupos: contaminantes ou úteis. Com relação aos microrganismos contaminantes, assinale a opção correta.

- A Diferentemente das bactérias, os bolores não são capazes de produzir metabólitos tóxicos ao homem.
- B A espécie *Saccharomyces cerevisiae* é uma bactéria de importância médica nas intoxicações alimentares.
- C Os microrganismos deteriorantes não são capazes de provocar alterações nas características organolépticas dos alimentos.
- D A bactéria *Escherichia coli* é utilizada como indicador de contaminação fecal na avaliação da qualidade higiênico-sanitária do alimento.
- E A ingestão direta de microrganismos contaminantes é inócua à saúde humana, devido às defesas naturais do organismo.

QUESTÃO 33



Internet: <<http://www.wikienergia.pt/>>.

Com base na figura acima, que representa o crescimento microbiano em função da disponibilidade de oxigênio, assinale a opção correta.

- A No tubo 2, observa-se o crescimento de microrganismos anaeróbios e aeróbios.
- B No tubo 1, observa-se o crescimento de microrganismos facultativos.
- C No tubo 3, observa-se o crescimento de microrganismos microaerófilos.
- D No tubo 1, observa-se o crescimento de microrganismos anaeróbios.
- E No tubo 4, observa-se o crescimento de microrganismos anaeróbios.

QUESTÃO 34

Em relação às estruturas biológicas e à microbiota dos alimentos, assinale a opção correta.

- A Barreiras naturais como as cascas de sementes, de nozes e de ovos atuam na conservação desses alimentos.
- B As porções mais internas dos tecidos animais e vegetais são uma fonte rica em microrganismos.
- C Durante o processamento dos alimentos na cadeia produtiva, os riscos de rompimento das películas protetoras naturais é quase inexistente devido à elevada resistência dessas estruturas.
- D As películas das frutas, como as encontradas nas maçãs e peras, constituem uma barreira indestrutível que protege esses alimentos da degradação microbiana.
- E As cascas de sementes são um excelente meio para o crescimento microbiano.

QUESTÃO 35

alimentos	faixa de pH	características da microbiota	alimentos
pouco ácidos	> 4,5	A	leite, carne, pescados e vegetais em geral.
ácidos	4,0 - 4,5	B	frutas e hortaliças.
muito ácidos	< 4,0	C	frutas cítricas, maçãs, conservas de azeitonas, sucos de frutas e refrigerantes.

Internet: <<http://books.google.com.br/>>.

Com base na tabela acima e nos microrganismos presentes nos alimentos em função do pH, assinale a opção correta.

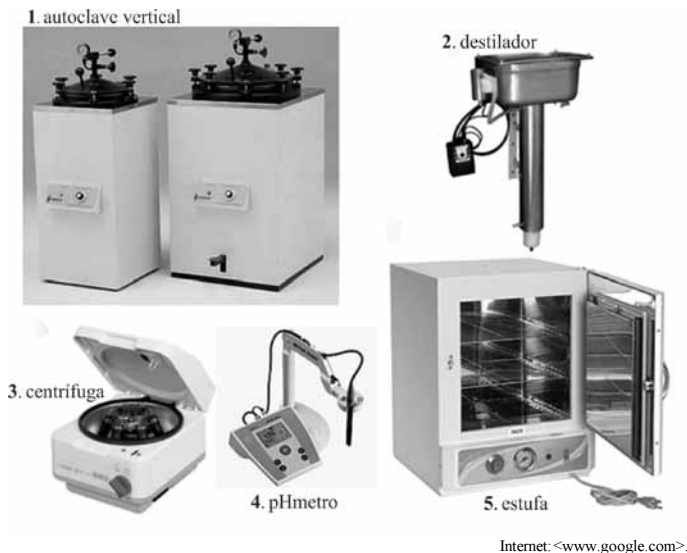
- A Na tabela, a microbiota indicada pela letra C é representada por bactérias que realizam fermentação ácida e cujo crescimento é favorecido em condições de elevada acidez.
- B A microbiota indicada pela letra B na tabela é representada principalmente por bolores e leveduras cujo crescimento é favorecido em condições ácidas.
- C O pH do alimento é um fator de importância secundária na proliferação de microrganismos nos alimentos.
- D A microbiota indicada pela letra C na tabela é representada por uma grande diversidade de microrganismos.
- E O crescimento de bactérias patogênicas é favorecido em condições ácidas e muito ácidas.

QUESTÃO 36

Assinale a opção que apresenta o meio de cultura mais adequado, de modo a favorecer o crescimento da bactéria *Haemophilus influenzae*.

- A ágar mycosel
- B ágar Thayer-Martin chocolate
- C ágar chocolate
- D caldo tetracionato
- E Löwenstein Jensen

QUESTÃO 37



Entre os equipamentos de laboratório apresentados nas figuras acima, o equipamento adequado para a esterilização de soluções empregando-se calor úmido é o

- A 1.
- B 2.
- C 3.
- D 4.
- E 5.

QUESTÃO 38

grupo	temperatura (°C)		
	mínima	ótima	máxima
I	5 – 15	30 – 45	35 – 47
II	40 – 45	55 – 75	60 – 90
III	-5 – +5	12 – 15	15 – 20
IV	-5 – +5	25 – 30	30 – 35

Altanir Jaime Gava. Tecnologia de alimentos. Princípios e aplicações. Nobel. 2009.

Considerando a tabela acima, que apresenta a classificação dos microrganismos segundo suas faixas ótimas de temperaturas para multiplicação, assinale a opção correta.

- A No grupo IV, estão representados os microrganismos termófilos.
- B No grupo III, estão os microrganismos que crescem melhor em temperaturas altas, acima de 55 °C.
- C No grupo II, estão incluídos os microrganismos psicrófilos.
- D No grupo III, estão os microrganismos que crescem em uma ampla faixa de temperaturas.
- E No grupo I, estão incluídos os microrganismos mesófilos.

QUESTÃO 39

Acerca da influência da água nos alimentos, assinale a opção correta.

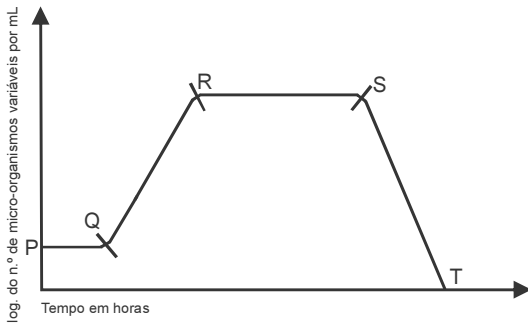
- A Os microrganismos osmofílicos crescem apenas em ambientes com atividade de água alta.
- B A água presente nos alimentos não interage com os nutrientes, estando sempre no estado livre.
- C Baixa atividade de água indica alta disponibilidade de água para o crescimento microbiano.
- D Alimentos com alta atividade de água são mais resistentes à degradação microbiana.
- E As bactérias, em geral, são mais exigentes que bolores e leveduras, crescendo apenas em condições de alta atividade de água.

QUESTÃO 40



A respeito dos métodos de conservação de alimentos ilustrados nas figuras acima, assinale a opção correta.

- A A figura 1 apresenta alimentos conservados em condições aeróbicas.
- B Na figura 4, a conservação do alimento ocorre pela adição de açúcar, o que gera uma alta atividade de água.
- C O método ilustrado pela figura 2 cria um ambiente com alta umidade para inibir o crescimento microbiano.
- D A figura 3 representa um dos métodos mais antigos de conservação de alimentos através da adição de sal ao produto.
- E A figura 5 ilustra o processo de pasteurização do leite, no qual se emprega o resfriamento na destruição dos microrganismos.

QUESTÃO 41

Acerca dos parâmetros de crescimento microbiano e considerando a curva de crescimento representada acima, assinale a opção correta.

- A** Na fase QR, observa-se um declínio no número de células viáveis.
- B** A fase de latência (PQ) não sofre influência de fatores ambientais, como pH e oxigênio.
- C** Na fase QR, o ritmo de crescimento é muito lento.
- D** Na conservação de alimentos, é importante prolongar a fase de latência ao máximo.
- E** A fase QR é denominada fase de destruição, durante a qual os organismos competem pelos nutrientes do meio.

QUESTÃO 42

Com relação à deterioração microbiana do leite e de seus derivados, assinale a opção correta.

- A** A atividade proteolítica é o fator mais importante no aparecimento de defeitos no sabor e de aroma em queijos, em comparação com a atividade das lipases.
- B** A pasteurização inativa as proteases liberadas pelos microrganismos contaminantes do leite.
- C** As lipases secretadas pelos psicrótróficos causam grandes alterações no sabor e no aroma dos queijos, uma vez que são solúveis em água e eliminadas no soro.
- D** Os microrganismos psicrótróficos produzem enzimas que agem sobre os constituintes do leite, causando alterações organolépticas.
- E** As células vegetativas e os esporos de bactérias do gênero *Bacillus* são destruídos durante o processo de pasteurização.

QUESTÃO 43

Assinale a opção correta, relativa às doenças transmitidas por alimentos (DTAs) que são causadas por vírus.

- A** Não existem relatos de infecções virais transmitidas por alimentos que interfiram com o sistema nervoso central.
- B** Como há liberação de baixa quantidade do agente viral nas fezes, a contaminação por falhas na higienização dos alimentos é desprezível.
- C** Na infecção por rotavírus, observa-se gastroenterite, com vômito, diarreia e dor abdominal, podendo ocorrer febre branda.
- D** Os vírus, assim como as bactérias causadoras de DTAs, possuem um núcleo bem definido, contendo DNA fita simples.
- E** A infecção por norovírus provoca icterícia grave, com deterioração da função hepática.

QUESTÃO 44

Assinale a opção que apresenta uma bactéria gram-negativa envolvida com doenças transmitidas por alimentos.

- A** *Clostridium botulinum*
- B** *Staphylococcus aureus*
- C** *Listeria monocytogenes*
- D** *Bacillus cereus*
- E** *Escherichia coli*

QUESTÃO 45

Considerando os microrganismos comumente envolvidos na deterioração de carnes de frangos, assim como os métodos de conservação empregados na indústria, assinale a opção correta.

- A** Produtos embalados a vácuo favorecem o desenvolvimento de bactérias do gênero *Pseudomonas* em virtude das condições de anaerobiose requeridas por esses microrganismos.
- B** A irradiação de carnes de frango frescas e congeladas favorece o crescimento geral de bactérias.
- C** As alterações microbianas na carne de frango dependem da microbiota inicial e das condições de armazenamento.
- D** Os métodos de conservação não interferem na fase de latência do crescimento de bactérias contaminantes.
- E** Entre os métodos de conservação utilizados, a embalagem a vácuo é capaz de prolongar o prazo de vida comercial desses alimentos por longos períodos.

QUESTÃO 46

O método de Gram, técnica de coloração de bactérias desenvolvida pelo médico dinamarquês Gram, permite separar as espécies de bactérias em dois grandes grupos: as bactérias gram-positivas e as gram-negativas. A coloração de Gram é um dos mais importantes métodos de coloração empregados nos laboratórios de microbiologia na determinação de amostras de bactérias. Assinale a opção que explica o princípio desse método.

- A As mitocôndrias de bactérias gram-positivas retêm o corante cristal violeta usado, enquanto as mitocôndrias de bactérias gram-negativas não o fazem.
- B Os ácidos nucleicos de bactérias gram-positivas retêm o corante cristal violeta usado, enquanto as paredes celulares de bactérias gram-negativas não o fazem.
- C Os núcleos de bactérias gram-positivas retêm o corante cristal violeta usado, enquanto os núcleos de bactérias gram-negativas não o fazem.
- D As membranas plasmáticas de bactérias gram-positivas retêm o corante cristal violeta usado, enquanto as membranas plasmáticas de bactérias gram-negativas não o fazem.
- E As paredes celulares de bactérias gram-positivas retêm o corante cristal violeta usado, enquanto as paredes celulares de bactérias gram-negativas não o fazem.

QUESTÃO 47

Certas espécies de fungos, tais como *Aspergillus flavus* e *Aspergillus parasiticus*, produzem toxinas de importância médica em saúde pública. Assinale a opção que apresenta a denominação dessas toxinas e os seus efeitos patológicos, respectivamente.

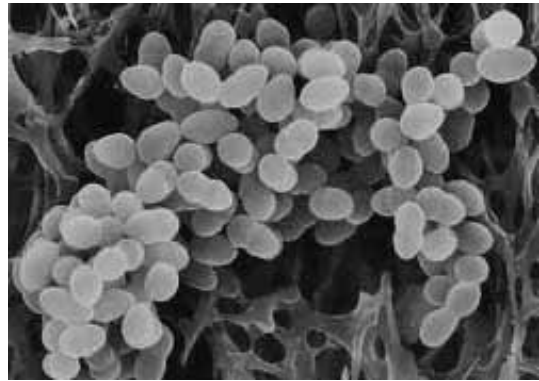
- A ciguatoxinas e diarreia osmótica em crianças
- B conotoxinas e pneumonia química em adultos
- C alperglinases e paralisia tônica da musculatura
- D tioninas e insuficiência renal aguda
- E aflatoxinas e câncer hepático no homem

QUESTÃO 48

Os alimentos minimamente processados (AMPs) como frutas e hortaliças deterioram-se após a colheita e tal processo pode levar a modificações bioquímicas indesejáveis como escurecimento, formação de odores desagradáveis e perda da textura original. De modo a aumentar a vida de prateleira dos AMPs, o controle de alguns fatores é fundamental para retardar essas mudanças. Assinale a opção que apresenta dois fatores comumente controlados de modo a aumentar a durabilidade desses produtos.

- A temperatura e composição de gases
- B temperatura e grau de salinidade
- C grau de salinidade e umidade
- D composição de gases e grau de salinidade
- E desidratação e temperatura

QUESTÃO 49



A categoria das bactérias presentes na imagem acima em função de sua forma é o

- A espiroqueta.
- B coco.
- C espirilo.
- D vibrião.
- E bacilo.

QUESTÃO 50

valores de Aa de alguns alimentos

alimentos	Aa
frutas frescas e vegetais	>0,97
aves e pescado frescos	>0,98
carnes frescas	>0,95
ovos	0,97
pão	0,95 a 0,96
queijos (maioria)	0,91 a 1,00
queijo parmesão	0,68 a 0,76
carnes curadas	0,87 a 0,95
bolo assado	0,90 a 0,94
nozes	0,66 a 0,84
geleia	0,75 a 0,80
gelatina	0,82 a 0,94
arroz	0,80 a 0,87
farinha de trigo	0,67 a 0,87
mel	0,54 a 0,75
frutas secas	0,51 a 0,89
caramelos	0,60 a 0,65
cereais	0,10 a 0,20
açúcar	0,10

Fonte: Banwart (1989)

Considerando a tabela acima e a influência da atividade de água (Aa) sobre o crescimento microbiano, assinale a opção correta.

- A Bolores precisam de altos valores de Aa para se desenvolverem, conseqüentemente não crescem em alimentos como frutas secas.
- B Alimentos como cereais e açúcar são altamente perecíveis, visto que apresentam Aa baixa.
- C Frutas frescas e vegetais sofrem facilmente degradação microbiana, uma vez que apresentam água livre em seus tecidos.
- D Alimentos como pescados frescos são perecíveis, visto que apresentam baixa disponibilidade de água nos seus tecidos.
- E A grande maioria dos microrganismos importantes em alimentos cresce em Aa baixa.

QUESTÃO 51

O fator responsável pela formação de compostos com odor nauseante em pescados em deterioração é a degradação de

- A xilana.
- B proteínas.
- C galactose.
- D amido.
- E celulose.

QUESTÃO 52

Muitos processos fermentativos são empregados na preparação de produtos pela indústria alimentícia. Assinale a opção que apresenta produtos da fermentação alcoólica.

- A metanol e oxigênio
- B lactato e ácido sacarose.
- C etanol e glicose
- D ácido butírico e frutose
- E etanol e ácido carbônico

QUESTÃO 53

O botulismo clássico alimentar é adquirido através da ingestão de alimentos contaminados com a toxina botulínica. Assinale a opção que apresenta os principais sintomas observados em pacientes com botulismo.

- A perda de noção de espaço e tempo e alucinações
- B diarreia osmótica e vômitos
- C insuficiência circulatória e choque
- D hipotensão e choque hipovolêmico
- E fraqueza muscular progressiva e paralisia respiratória

QUESTÃO 54

Os pigmentos presentes na carne sofrem alteração na cor porque

- A bactérias do gênero *Pseudomonas* secretam substâncias corrosivas que alteram a sua coloração.
- B a ação bacteriana converte a mioglobina em oximioglobina e metamioglobina.
- C a ação bacteriana converte os anticorpos presentes na carne em antígenos.
- D a autólise dos componentes extracelulares a oxidam superficialmente.
- E o processo lipolítico causa modificação nas proteínas da carne, alterando a cor do tecido.

QUESTÃO 55

O ovo tem alguns mecanismos para evitar a invasão microbiana. Assinale a opção que apresenta o fator que favorece a proliferação por microrganismos.

- A gema rica em nutrientes
- B cutícula de revestimento
- C pH alcalino
- D baixa concentração de compostos nitrogenados
- E casca do ovo

QUESTÃO 56

A prova que utiliza uma enzima capaz de decompor o peróxido de hidrogênio (H_2O_2) em oxigênio (O_2) e água (H_2O) é conhecida como prova

- A hidrólise.
- B motilidade.
- C coagulase.
- D catalase.
- E oxidase.

QUESTÃO 57

Para testes de sensibilidade a antimicrobianos é utilizado o meio de cultura

- A ágar Mueller Hinton.
- B ágar Mac Conkey.
- C ágar Sabouraud.
- D caldo base de Moeller.
- E Stuart.

QUESTÃO 58

Assinale a opção correta acerca dos métodos utilizados para contagem de microrganismos.

- A A técnica de determinação do número mais provável é feita colocando-se uma amostra em uma lâmina especial, com um poço com dimensão conhecida, a qual é levada ao microscópio para contagem das células.
- B A contagem em placas é um método utilizado para determinar a quantidade de células vivas e mortas.
- C A contagem por plaqueamento só pode ser usada para materiais com alta concentração microbiana.
- D A contagem por plaqueamento é o principal método de contagem de células por ser um método rápido.
- E A técnica de determinação do número mais provável é uma técnica estatística e bastante útil para contagem de microrganismos que apresentam uma determinada característica metabólica.

QUESTÃO 59

Para o preparo de uma solução de 1 litro de álcool a 70% a partir de álcool a 92%, são necessários

- A 700 mL de álcool a 92% e 300 mL de água.
- B 720 mL de álcool a 92% e 280 mL de água.
- C 760 mL de álcool a 92% e 240 mL de água.
- D 800 mL de álcool a 92% e 200 mL de água.
- E 920 mL de álcool a 92% e 80 mL de água.

QUESTÃO 60

Para se preparar 500 mL de soro fisiológico, que é uma solução isotônica em relação aos líquidos corporais, são necessários

- A 9,0 g de NaCl.
- B 90 g de NaCl.
- C 0,45 g de NaCl.
- D 4,5 g de NaCl.
- E 0,9 g de NaCl.

QUESTÃO 61

O meio de cultura utilizado para o crescimento de microrganismos exigentes, em que é adicionado, à base do meio, sangue de cavalo, de carneiro ou de coelho a altas temperaturas para que o sangue hemolise liberando hemina e hematina é o

- A ágar sangue.
- B ágar Mac Conkey.
- C ágar Sabouraud.
- D ágar nutriente.
- E ágar chocolate.

QUESTÃO 62

Em relação à coleta de sangue para exames, assinale a opção correta.

- A Logo após a coleta de sangue, o paciente deve ser orientado a dobrar o braço para estancar a hemorragia.
- B Nos tubos de coleta a vácuo, a cor da tampa serve para indicar se existe algum tipo de aditivo ou anticoagulante no tubo.
- C Pelo fato de as artérias serem mais superficiais e calibrosas que as veias, o sangue arterial é mais fácil de ser coletado que o sangue venoso.
- D Os tubos de coleta sem anticoagulante são utilizados para obtenção de plasma para testes bioquímicos.
- E O anticoagulante citrato de sódio é o padrão para a hematologia.

QUESTÃO 63

Assinale a opção correta referente a coleta de urina.

- A A coleta da urina de jato médio deve ser feita desprezando o primeiro jato e, sem interromper a micção, urinar diretamente no frasco.
- B A demora na realização do exame de urina, com a urina a temperatura ambiente, pode causar níveis falsamente reduzidos de bactérias.
- C Por ser menos concentrada, a primeira urina da manhã é recomendada para o exame de urina.
- D A lavagem da região genital com água e sabão é dispensável para coleta de urina para urocultura.
- E A amostra de urina de 24 horas deve ser mantida a temperatura ambiente durante a coleta.

QUESTÃO 64

Com relação à desinfecção com o uso de álcool, assinale a opção correta.

- A O álcool é um bactericida rápido, eliminando vírus, bactérias, fungos e esporos bacterianos.
- B A desinfecção por álcool é o método de escolha para materiais constituídos de borrachas e plásticos.
- C A capacidade de desinfecção do álcool é atribuída ao fato de causar desnaturação das proteínas quando na presença de água.
- D A concentração ótima da solução alcoólica para desinfecção se dá entre 80% e 100%.
- E O álcool isopropílico e o metanol não são utilizados como agente de desinfecção.

QUESTÃO 65

Acerca da esterilização de materiais, assinale a opção correta.

- A A esterilização por vapor é realizada em equipamentos do tipo forno.
- B A esterilização por calor seco é mais eficiente que a esterilização por calor úmido, pois esta requer temperaturas mais baixas e tempo de exposição menor.
- C A autoclave é o instrumento indicado para a esterilização de objetos metálicos.
- D A esterilização por vapor quente sob pressão é um método não tóxico, de baixo custo e esporicida, devendo ser utilizado para todos os materiais.
- E O calor úmido destrói os microrganismos por coagulação e desnaturação irreversíveis de suas enzimas e proteínas estruturais.

QUESTÃO 66

Assinale a opção que apresenta um método de coloração comumente utilizado em exame parasitológico de fezes.

- A hematoxilina-eosina
- B Giemsa
- C Leishman
- D coloração de gram
- E solução de Lugol

QUESTÃO 67

A respeito dos métodos de exame parasitológico de fezes, assinale a opção correta.

- A A flutuação espontânea é o método de escolha para pesquisa de larvas de *Strongyloides stercoralis*.
- B O método de Rugai consiste na utilização de uma fita adesiva transparente.
- C Tanto a sedimentação espontânea (método de Hoffmann) quanto a sedimentação por centrifugação (método de Blagg) são usadas para a pesquisa de ovos e larvas de helmintos e cistos de protozoários.
- D O método de Sheather também é conhecido como flutuação em sulfato de zinco.
- E O método de migração ativa é indicado para pesquisa de ovos de helmintos e cistos de protozoários.

QUESTÃO 68

Acerca dos parasitas intestinais, assinale a opção correta.

- A A amebíase é uma infecção causada por uma bactéria que se apresenta em duas formas: cisto e trofozoíto.
- B A cisticercose normalmente é adquirida por meio da ingestão de carne bovina ou suína mal cozida.
- C A oxiurose, ou enterobiose, é causada pelo helminto *Enterobius vermicularis*, que infesta, principalmente, a parte superior do intestino delgado.
- D A transmissão da giardia é fecal-oral, ocorrendo pela ingestão dos trofozoítos de giardia que saem nas fezes de humanos ou outros mamíferos.
- E A teníase e a cisticercose são duas enfermidades mórbidas distintas, causadas pela mesma espécie de verme, em fases diferentes do seu ciclo de vida.

QUESTÃO 69

Com relação aos principais grupos de bactérias, assinale a opção correta.

- A Os espiroquetas são um exemplo de eubactérias gram-positivas.
- B As eubactérias, conhecidas como micoplasmas, residem em condições ambientais extremas.
- C Os micoplasmas não sintetizam os precursores do peptidoglicano, carecendo de parede celular.
- D As eubactérias gram-negativas reproduzem-se apenas por brotamento.
- E As eubactérias gram-positivas coram-se de vermelho na coloração de gram.

QUESTÃO 70

Os elementos do sedimento urinário formados na luz do túbulo contorcido distal e do duto coletor, que têm como seu principal componente a proteína de Temm-Horsfall, proteína excretada pelas células tubulares renais são conhecidos como

- A leucócitos.
- B hemácias.
- C cilindros.
- D cristais.
- E células descamativas.

QUESTÃO 71

O intervalo completo da variação normal da densidade de uma urina coletada ao acaso, em g/L, varia entre

- A 1040 e 1065.
- B 1002 e 1030.
- C 1015 e 1020.
- D 1020 e 1050.
- E 1030 e 1045.

QUESTÃO 72

O modelo de interação que ocorre entre antígeno e anticorpo é conhecido como

- A vacina.
- B imunização.
- C chave-fechadura.
- D epítipo.
- E soro.

QUESTÃO 73

Uma amostra de sangue de um paciente foi submetida a um teste para se descobrir qual seu tipo sanguíneo. Foram colocadas duas gotas de sangue em uma lâmina. Em uma delas foi colocada uma gota de um soro padrão anti-A e na outra foi colocada uma gota de um soro padrão anti-B. Após a homogeneização, observou-se aglutinação apenas na gota de sangue onde foi colocado o soro padrão anti-A.

Considerando a situação hipotética apresentada, é correto afirmar que esse paciente

- A) pode doar sangue para um paciente do tipo O.
- B) possui aglutininas anti-A no seu soro.
- C) pode doar sangue para um paciente do tipo B.
- D) pode receber doação de sangue tanto do tipo A quanto do tipo O.
- E) pode receber doação de sangue do tipo AB.

QUESTÃO 74

Assinale a opção em que são apresentados indicadores bioquímicos empregados para se avaliar a função hepática.

- A) sódio e potássio
- B) fosfato e magnésio
- C) colesterol total e triglicérides
- D) ureia e creatinina
- E) alanina aminotransferase (ALT/TGP) e aspartato aminotransferase (AST/TGO)

QUESTÃO 75

A respeito das dosagens de glicose em laboratório, assinale a opção correta.

- A) Caso o paciente faça uso de algum medicamento hipoglicemiante, a medicação deve ser mantida no dia da coleta de sangue para dosagem de glicemia.
- B) A glicosúria é a presença de glicose na urina e ocorre normalmente em pacientes hipoglicêmicos.
- C) A determinação da glicose plasmática pós-prandial parte do pressuposto que, após a ingestão de 75 gramas de carboidratos, a concentração de glicose sanguínea tende a retornar ao normal no período de quatro horas.
- D) O teste oral de tolerância à glicose é um método apropriado para o diagnóstico de diabetes, porém esse método é menos sensível que a determinação da glicose plasmática em jejum.
- E) A avaliação da hemoglobina glicada ou hemoglobina glicosilada indica o controle metabólico do paciente cerca de 60 a 90 dias precedentes ao teste, enquanto que a glicose sanguínea indica o controle somente nas 24 horas anteriores.

QUESTÃO 76

Acerca da dosagem laboratorial dos diferentes tipos de colesterol e dos triglicérides, assinale a opção correta.

- A) O exercício físico intenso deve ser evitado nas 72 horas anteriores ao exame, pois pode acarretar em resultados falsamente reduzidos de triglicérides.
- B) A dosagem de colesterol HDL é realizada pelo cálculo do colesterol total menos as frações LDL e VLDL.
- C) Para dosagem do colesterol total é necessário que o paciente esteja em jejum, à exceção de água, por pelo menos 6 horas.
- D) Tanto para a dosagem de colesterol total quanto para a dosagem de triglicérides é necessário que o paciente se abstenha de bebida alcoólica por, pelo menos, 12 horas.
- E) A amostra para dosagens de triglicérides deve ser soro ou plasma heparinizado sem hemólise.

QUESTÃO 77

O volume de hemácias expresso como porcentagem do volume de uma amostra de sangue total é conhecido como

- A) soro.
- B) coágulo.
- C) hemoglobina.
- D) hematócrito.
- E) plasma.

QUESTÃO 78

Assinale a opção que apresenta um indicativo de anemia ferropriva no exame de sangue.

- A) leucopenia
- B) macrocitose
- C) hipercromia das hemácias
- D) hemoglobina acima de 12 g/dL
- E) presença de reticulócitos no sangue periférico

QUESTÃO 79

Em relação à velocidade de hemossedimentação (VHS), assinale a opção correta.

- A) A VHS é útil no diagnóstico, porém não é útil no controle de evolução das doenças.
- B) Valores normais na VHS são encontrados na ausência de lesões teciduais, como nas patologias alérgicas, endócrinas e metabólicas.
- C) A VHS não tem valor como diagnóstico diferencial de doenças como angina, infarto do miocárdio, artrite reumatoide e osteoartrite.
- D) A VHS é um teste muito sensível e muito específico.
- E) Alta concentração de fibrinogênio e de globulinas retarda a VHS.

QUESTÃO 80

Em um esfregaço de sangue periférico corado com o corante Giemsa, foi encontrada uma célula redonda, com núcleo apresentando dois segmentos ligados por uma ponte filamentosa fina, com grande quantidade de pequenos grânulos vermelhos ou alaranjados.

A célula descrita na situação acima é denominada

- A) neutrófilo.
- B) basófilo.
- C) eosinófilo.
- D) linfócito.
- E) monócito.