UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DA NUTRIÇÃO – PPGCN

EDITAL DE SELEÇÃO 03/2022
CURSO MESTRADO

RESPOSTAS AOS PEDIDOS DE RECONSIDERAÇÃO

RESPOSTA AO RECURSO 92069

A candidata 92069 solicita o espelho das questões dissertativas e reconsideração da prova escrita, especificadamente da pontuação obtida nas questões discursivas. Destaca-se que o Edital faculta à comissão de seleção tratar dos pedidos de reconsideração e demais casos omissos. Ao reavaliar o pedido de reconsideração da candidata, a comissão de seleção decidiu por manter a nota da candidata nas referidas questões, sem alteração da nota. Os detalhes necessários para adequação das respostas são apresentados no espelho em anexo (ANEXO 1).

Destaca-se que no Edital quanto aos pedidos de reconsideração e casos omissos:

“10.4 Os pedidos de reconsideração serão julgados pela comissão de seleção”.
“13.1 Os casos omissos serão tratados pela Comissão de Seleção sem prejuízo do proclamado no Edital.”.

João Pessoa, 15 de fevereiro de 20223.

Comissão de Seleção.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DA NUTRIÇÃO – PPGCN

EDITAL DE SELEÇÃO 03/2022
CURSO MESTRADO

RESPOSTA AO RECURSO 92063

A candidata 92063 solicita o espelho das questões dissertativas. Destaca-se que o Edital faculta à comissão de seleção tratar dos pedidos de reconsideração e demais casos omissos. Ao reavaliar o pedido de reconsideração da candidata, a comissão de seleção decidiu por manter a nota da candidata nas referidas questões, sem alteração da nota. Os detalhes necessários para adequação das respostas são apresentados no espelho em anexo (ANEXO 1).

Destaca-se que no Edital quanto aos pedidos de reconsideração e casos omissos:

“10.4 Os pedidos de reconsideração serão julgados pela comissão de seleção”.
“13.1 Os casos omissos serão tratados pela Comissão de Seleção sem prejuízo do proclamado no Edital.”.

João Pessoa, 15 de fevereiro de 20223.

Comissão de Seleção.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DA NUTRIÇÃO – PPGCN

EDITAL DE SELEÇÃO 03/2022
CURSO MESTRADO

RESPOSTA AO RECURSO 92028

A candidata 92028 solicita o espelho das questões dissertativas e reconsideração da prova escrita, especificadamente da pontuação obtida nas questões discursivas. Destaca-se que o Edital faculta à comissão de seleção tratar dos pedidos de reconsideração e demais casos omissos. Ao reavaliar o pedido de reconsideração da candidata, a comissão de seleção decidiu por manter a nota da candidata nas referidas questões, sem alteração da nota. Os detalhes necessários para adequação das respostas são apresentados no espelho em anexo (**ANEXO 1**).

Destaca-se que no Edital quanto aos pedidos de reconsideração e casos omissos:

“10.4 Os pedidos de reconsideração serão julgados pela comissão de seleção”.
“13.1 Os casos omissos serão tratados pela Comissão de Seleção sem prejuízo do proclamado no Edital.”.

João Pessoa, 15 de fevereiro de 20223.

Comissão de Seleção.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DA NUTRIÇÃO – PPGCN

EDITAL DE SELEÇÃO 03/2022
CURSO MESTRADO

RESPOSTA AO RECURSO 91725

A candidata 91725 solicita o espelho das questões dissertativas e reconsideração da prova escrita, especificadamente da pontuação obtida nas questões discursivas. Destaca-se que o Edital faculta à comissão de seleção tratar dos pedidos de reconsideração e demais casos omissos. Ao reavaliar o pedido de reconsideração da candidata, a comissão de seleção decidiu por manter a nota da candidata nas referidas questões, sem alteração da nota. Os detalhes necessários para adequação das respostas são apresentados no espelho em anexo (**ANEXO 1**).

Destaca-se que no Edital quanto aos pedidos de reconsideração e casos omissos:

"10.4 Os pedidos de reconsideração serão julgados pela comissão de seleção".
"13.1 Os casos omissos serão tratados pela Comissão de Seleção sem prejuízo do proclamado no Edital.".

João Pessoa, 15 de fevereiro de 20223.

Comissão de Seleção.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DA NUTRIÇÃO – PPGCN

EDITAL DE SELEÇÃO 03/2022
CURSO MESTRADO

RESPOSTA AO RECURSO 91552

A candidata 91552 solicita o espelho das questões dissertativas e reconsideração da prova escrita, especificadamente da pontuação obtida nas questões discursivas. Destaca-se que o Edital faculta à comissão de seleção tratar dos pedidos de reconsideração e demais casos omissos. Ao reavaliar o pedido de reconsideração da candidata, a comissão de seleção decidiu por manter a nota da candidata nas referidas questões, sem alteração da nota. Os detalhes necessários para adequação das respostas são apresentados no espelho em anexo (**ANEXO 2**).

Destaca-se que no Edital quanto aos pedidos de reconsideração e casos omissos:

“10.4 Os pedidos de reconsideração serão julgados pela comissão de seleção”.
“13.1 Os casos omissos serão tratados pela Comissão de Seleção sem prejuízo do proclamado no Edital.”.

João Pessoa, 15 de fevereiro de 20223.

Comissão de Seleção.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DA NUTRIÇÃO – PPGCN

EDITAL DE SELEÇÃO 03/2022
CURSO MESTRADO

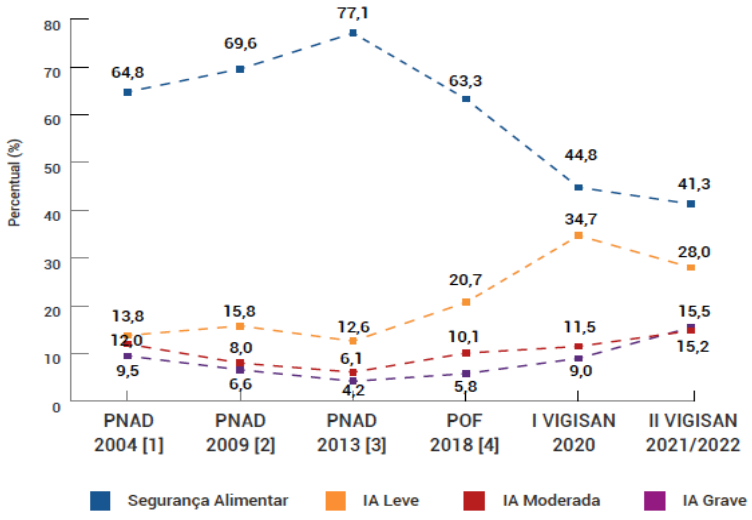
ANEXO 1

ESPELHO DAS QUESTÕES DISSERTATIVAS

Linha de pesquisa - Diagnóstico e intervenção em Nutrição

1) O gráfico abaixo apresenta a tendência secular da insegurança alimentar (IA) no Brasil a partir de seis pesquisas nacionais realizadas entre 2004 e /2021-2022, incluindo os resultados do II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no contexto da pandemia da Covid-19 no Brasil (II VIGISAN) publicados recentemente pela Rede Brasileira de Pesquisadores em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (REDE PENSSAN). Em todas as pesquisas citadas no gráfico o instrumento utilizado para medir o nível de IA da população foi a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), que classifica a situação de IA da população a partir de quatro categorias).

Tendência da Segurança Alimentar e dos níveis de Insegurança Alimentar (IA) no Brasil, 2004 a 2022. II VIGISAN - SA/IA e Covid-19, Brasil, 2021/2022.



• Fonte: Dados reanalisados para a escala de oito itens, a partir das pesquisas: [1] Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios 2003-2004 (IBGE); [2] Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios 2008-2009 (IBGE); [3] Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios 2013-2014 (IBGE); [4] Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018 (IBGE).

a) Defina as categorias de classificação da IA da EBIA (Segurança Alimentar, IA Leve, IA Moderada e IA Grave)

Resposta:

Segurança alimentar: acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente, não havendo a percepção de sofrer restrição no futuro próximo;

Insegurança alimentar leve: preocupação ou incerteza quanto à disponibilidade de alimentos no futuro em quantidade e qualidade adequadas;

Insegurança alimentar moderada: redução quantitativa de alimentos e/ou ruptura nos padrões de alimentação resultante da falta de alimentos entre os adultos;

Insegurança alimentar grave: redução quantitativa de alimentos e/ ou ruptura nos padrões de alimentação resultante da falta de alimentos entre adultos e/ou crianças; e/ou privação de alimentos; fome.

b) Com base nos dados abaixo, é correto afirmar que houve o retorno do quadro grave de fome no Brasil? Justifique a sua resposta e apresente um dos fatores determinante relacionado com o quadro de IA descrito.

Resposta:

Sim. O candidato deve justificar a partir da análise de toda a série histórica de dados, destacando a redução da IA em seus níveis de gravidade moderada e grave e aumento da Segurança Alimentar, entre 2003 e 2013. Posteriormente apontar o início do processo de retorno do quadro IA a partir de 2018, alcançando um patamar de mais da metade da população em IA, sendo cerca de 30% em IA moderada e/ou grave nos últimos dois anos.

Fatores determinantes que poderiam ter sido destacados pelos candidatos: desmonte de políticas públicas sociais e de alimentação e Nutrição nos últimos anos E/OU extinção do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) e desmonte das políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional (i.e. SISAN, ausência de PLANSAN) E/OU situação de emergência decorrente da pandemia da COVID-19 aliada a ausência de medidas efetivas e programas governamentais para garantia do acesso aos alimentos/ inação/ falta de coordenação do governo federal E/OU crise econômica com a desvalorização do salário mínimo e aumento do custo da cesta básica E/OU crise política e implementação de medidas de austeridade fiscal.

2º) Paciente X.Y.Z., 46 anos, sexo masculino, encaminhado ao ambulatório de nutrição do Hospital Universitário Lauro Wanderly para acompanhamento nutricional. Na avaliação antropométrica revelou-se: peso atual: 85 kg, Altura: 1,65 m, CC: 104 cm. Paciente relatou ser

previamente diabético tipo II e em uso do fármaco glibenclamida, 5 mg/dia. Com base no caso clínico, responda:

a) Descreva o diagnóstico e tratamento nutricional para este paciente, destacando os valores diários recomendados de calorias, carboidratos, proteínas, lipídios totais e ácidos graxos essenciais, proteínas e fibras.

Resposta: De acordo com a avaliação nutricional, o Paciente apresenta IMC de 31,25kg/m2, sendo classificado como em obesidade grau 1 e pela CC risco muito elevado para doença cardiovascular (>102cm). Além disso, tem diagnóstico prévio de diabetes tipo 2 em tratamento medicamentoso.

Para promover recuperação do estado nutricional e melhor controle glicêmico, deve-se promover uma adequada ingestão calórica, sendo recomendada uma redução de 500-1000 Kcal do VET, promovendo uma dieta hipocalórica moderada.

Carboidratos: 45-60% VET (até 05- 10% de sacarose)

Lipídico: 20- 35% (livre de Trans ; preferência por poli e monoinsaturados e até 10% saturadas)

Proteína: 15-20% VET

Fibra: mínimo 14g/1000 Kcal 20/1000 para DM2

b)Descreva os mecanismos fisiológicos envolvidos no controle do apetite e saciedade.

Resposta: Os mecanismos envolvidos no controle do apetite e saciedade são elencados em três domínios: i) mecanismos de controle em curto prazo, mediado pela presença de mecanorreceptores no trato gastrointestinal, colecistocinina e peptídeo semelhante ao glucagon; durante as refeições, a presença química e mecânica dos alimentos ativam receptores sensíveis ao estiramento que, via sistema nervoso entérico, se projetam para áreas do sistema nervoso central, a exemplo do núcleo do trato solitário no tronco encefálico (comunicação intestino-cérebro) promovendo como resposta reflexa à saciedade; ii) mecanismos de controle homeostático, com destaque para o hipotálamo como centro regulador do apetite e saciedade. Durante o jejum, células Gr do trato gastrointestinal aumentam a produção do hormônio peptídeo grelina. A interação da grelina com seus receptores no hipotálamo lateral e no núcleo arqueado potencializam a síntese e liberação do neuropeptídeo Y e da proteína relaciona a agouti. A interação de tais neuropeptídios em neurônios de segunda ordem sinaliza a necessidade de ingerir alimentos, também chamada de via orexígena. De modo oposto, durante o período absortivo (alimentado) observa-se aumento na síntese dos hormônios leptina e insulina. A interação da leptina e insulina com seus receptores hipotalâmicos potencializam a síntese e

liberação dos neuropeptídios pró-opiomelanocortina e transcrito regulado por cocaína e anfetamina. A interação de tais neuropeptídios com neurônios de segunda ordem sinaliza a necessidade de saciedade (via anorexígena); e iii) mecanismo de regulação hedônica e dos sistemas de recompensa envolvidos no apetite e saciedade. Esse mecanismo é mediado por três componentes: o hedônico ou prazer na alimentação, a motivação de incentivo e aprendizagem que permite fazer associações e predições. O consumo de alimentos palatáveis tem sido associado com respostas de prazer e de recompensa. O sistema de recompensa mesolímbico funciona como um centro de recompensa onde vários mensageiros químicos, incluindo a serotonina, ácido γ-aminobutírico e dopamina atuam desencadeando respostas por recompensas naturais, como os alimentos.

c) Descreva a meta de perda de peso e o alvo clínico almejado para o paciente.

Resposta: A meta de perda de peso para o paciente em questão é de pelo menos 5% a 7% do peso corporal inicial, que pode ser promovido pela mudanca do estilo de vida, incluindo pratica de atividade fisica supervisionada e implementacao de dieta adequada ao estado clinico do paciente, melhorando o controle glicêmico e amenizando a necessidade de medicamentos que diminuem a glicose, tal qual a glibenclamida consumida pelo mesmo. O alvo clínico desejado para o paciente é obter redução HbA1c, o que representa melhor controle glicêmico e necessidade de medicamentos.

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DA NUTRIÇÃO – PPGCN

EDITAL DE SELEÇÃO 03/2022
CURSO MESTRADO

ANEXO 2

ESPELHO DAS QUESTÕES DISSERTATIVAS

Linha de pesquisa - Segurança, qualidade e funcionalidade de alimentos

1) Os alimentos são todas substâncias ou mistura de substâncias, no estado sólido, líquido ou pastoso ou de qualquer outra forma adequada, destinadas a fornecer ao organismo humano os nutrientes necessários à sua formação, manutenção e desenvolvimento. Os alimentos estão suscetíveis a processos deteriorantes e de contaminação, causados principalmente pela ação de microrganismos, enzimas, processo de maturação e senescência, além de modificações nas suas estruturas químicas. Sendo assim, torna-se fundamental a utilização de conceitos e métodos de conservação de alimentos, com o intuito de aumentar a disponibilidade e vida da prateleira, garantindo também a qualidade desses alimentos (LEONARDI, J. G.; AZEVEDO, B. M. Métodos de conservação de alimentos. **Revista Saúde em foco**, v. 10, n. 1, p. 51-61, 2018).

a) Com base no texto apresentado, escolha e caracterize um método de conservação que utilize calor e outro método com base na modificação de atividade de água, apresentando os aspectos teóricos, indicações, vantagens e desvantagens de sua aplicação em alimentos.

Resposta:

Nessa questão o candidato deverá descrever as principais características de processos de conservação dos alimentos utilizando calor (como por exemplo: branqueamento, tindalização, pasteurização, esterilização, apertização) e outro aplicando modificação da atividade de água (como por exemplo: adição de solutos, evaporação, desidratação, liofilização e congelamento).

Nesses os candidatos deverão descrever: ***princípios do método*** *(equipamentos usados, mecanismos de transferência de calor, etapas do processo, binômio tempo x temperatura empregado),* ***indicações*** *(para diferentes tipos de*

alimentos), ***vantagens e desvantagens*** *de sua aplicação (comparação com outros métodos).*

b) Como a aplicação desses métodos afetaria a qualidade sensorial e nutricional dos alimentos?

Resposta: Descrever as alterações que podem ocorrer com macro e micromoléculas nos processos de conservação descrita

**Nutricional: Desnaturação de proteínas (coagulação, perda da capacidade de retenção de água), perda de componentes voláteis; concentração de nutrientes; perdas de minerais, vitaminas hidrossolúveis/ termosensíveis e outros componentes hidrossolúveis (principalmente, à lixiviação, destruição térmica e, em um menor grau, à oxidação).*

Vitaminas lipossolúveis também podem ser perdidas pela interação com peróxidos produzidos pela oxidação de gordura.

**Sensorial: amolecimento excessivo (perda/ alterações da textura), modificações na forma e tamanho dos alimentos/partículas, alterações de sabor, mudanças na cor (escurecimento enzimático e não enzimático; alterações na clorofila, mudanças nas antocianinas).*

2) Os nutrientes e os compostos bioativos de alimentos podem ter um impacto significativo na modulação da microbiota, o que, por sua vez, representa em implicações fisiológicas sobre a saúde humana. Com base nessa afirmativa, descreva o conceito, características, principais mecanismos de ação e funcionalidade dos prebióticos.

Resposta: 1. Conceito: Prebióticos são "ingredientes fermentados seletivamente que resultam em alterações específicas na composição e/ou atividade da microbiota, conferindo benefício(s) na saúde do hospedeiro". Estes têm a capacidade de melhorar a sobrevivência, o crescimento, o metabolismo e as atividades benéficas para a saúde, dos probióticos.

Os prebióticos são substratos energéticos, utilizados seletivamente pela microbiota intestinal, produzindo uma série de alterações benéficas. São carboidratos não disponíveis que são metabolizados pelos microrganismos do intestino, modulando a composição e/ou a atividade da microbiota intestinal, o que confere assim um efeito fisiológico benéfico sobre o hospedeiro. Além, dos carboidratos não disponíveis, outros compostos podem ser considerados prebióticos (por exemplo: polifenóis, ácido linolênico conjugado) e estes podem ser administrados por via oral ou diretamente em outros locais do corpo, como trato vaginal e pele.

2. Características dos prebióticos

Tipos e fontes de prebióticos

De um modo geral, os prebióticos pertencem às seguintes classes: fibras alimentares, polióis e oligossacarídeos.

Os prebióticos identificados até ao momento, são na sua maioria, hidratos de carbono presentes naturalmente nos alimentos, que não são digeríveis, pois o ser humano carece de enzimas para os hidrolisar. Os polifenóis e os ácidos graxos essenciais, constituem outros tipos de substâncias que podem também exercer efeitos prebióticos.

Critérios: Em primeiro lugar, os prebióticos não são digeridos, ou apenas são parcialmente digeridos, no TGI superior. Assim, conseguem atingir o cólon e, deste modo, ser objeto de fermentação por parte de microrganismos potencialmente benéficos – segundo critério. Os metabolitos resultantes da sua fermentação apresentam características benéficas para o hospedeiro, as quais incluem o aumento da massa de fezes e a melhoria do sistema imunitário – terceiro critério. O quarto critério assenta que, os prebióticos necessitam ser capazes de promover seletivamente o crescimento e/ou atividade de microrganismos associados à proteção da saúde e bem-estar do hospedeiro – probióticos. Por último, os prebióticos têm que resistir às condições de processamento dos alimentos, de forma a permanecer inalterados e não perder a sua atividade

3. Alterações benéficas e principais efeitos na modulação da microbiota: redução do pH colônico, a formação de ácidos graxos de cadeia curta, redução de citocinas inflamatórias, melhora da integralidade da barreira intestinal, prevenção da translocação bacteriana, produção de substâncias antimicrobianas e competição por sítios de ligação e por nutrientes com patógenos entéricos o que diminui a susceptibilidade aos mesmos. Além da modulação dos sistemas endócrino, imune e neurológico.