

ESCOLA: _____ DATA: ____/____/____

PROF: _____ TURMA: _____

NOME: _____

Leia:

Botulismo: é raro, mas acontece

A doença acontece quando a toxina botulínica, considerada uma das substâncias mais letais conhecidas, entra no organismo. Essa toxina é produzida pela bactéria *Clostridium botulinum*, presente no solo, na poeira, na água e até no intestino de animais.

A forma mais comum no Brasil é o botulismo alimentar. Ele ocorre quando a pessoa consome alimentos contaminados com a toxina. Conservas caseiras de palmito, pickles ou pequi, carnes curadas de forma artesanal e alguns pescados são os principais responsáveis quando o preparo não segue cuidados adequados. A ausência de oxigênio nas embalagens favorece a multiplicação da referida bactéria, que é anaeróbica, ou seja, cresce na ausência de oxigênio.

Existe também o botulismo intestinal, mais comum em bebês com menos de seis meses. Nesse caso, ocorre o consumo de alimentos contaminados com esporos da bactéria, isto é, estruturas de reprodução minúsculas. Como a flora intestinal nessa fase ainda não é suficiente para impedir a germinação dos esporos, eles germinam no intestino e produzem toxinas.

Outra forma menos frequente é o botulismo por ferimentos, quando a bactéria contamina cortes profundos. Há ainda o botulismo associado ao uso indevido da toxina botulínica em procedimentos estéticos ou terapêuticos.

Os sintomas iniciais podem incluir fadiga intensa, tontura, boca seca e problemas gastrointestinais, como náusea e vômito. A doença evolui rapidamente para alterações neurológicas, como visão dupla, pálpebras caídas e dificuldade de falar e engolir. A paralisia começa na cabeça e desce pelo corpo. Nos casos graves, os músculos respiratórios também são atingidos, o que pode levar à morte. Durante todo o quadro clínico, a pessoa permanece consciente e sem febre, com exceção dos casos ligados a ferimentos infectados.

O atendimento precisa ser feito em hospital, de preferência em Unidade de Terapia Intensiva (UTI). O soro antibotulínico deve ser aplicado o quanto antes para neutralizar a toxina. Em situações graves, pode ser necessário suporte de ventilação mecânica. A recuperação é possível e não costuma deixar sequelas, mas pode ser lenta e levar meses.

De acordo com o Ministério da Saúde, a principal forma de prevenção é adotar cuidados rigorosos no preparo, consumo, distribuição e comercialização dos alimentos, além da higiene das mãos e dos próprios alimentos.

Michel Silva. Disponível em: <<https://www.invivo.fiocruz.br/saude/botulismo/>>. (Com corte e adaptação).

Questão 1 – Segundo o texto, “a doença acontece quando a toxina botulínica, considerada uma das substâncias mais letais conhecidas, entra no organismo”. Qual doença?

Botulismo.

Questão 2 – Por que “a ausência de oxigênio nas embalagens favorece a multiplicação da bactéria causadora do botulismo”?

Porque a referida bactéria “é anaeróbica, ou seja, cresce na ausência de oxigênio”.

Questão 3 – Assinale o botulismo causado pelo “consumo de alimentos contaminados com esporos da bactéria *Clostridium botulinum*”:

- (☒) o botulismo intestinal.
- (☐) o botulismo alimentar.
- (☐) o botulismo por ferimentos.

Questão 4 – Em “Como a flora intestinal nessa fase ainda não é suficiente para impedir a germinação dos esporos, eles germinam no intestino e produzem toxinas.”, o vocábulo “como”:

- (☒) inicia uma causa.
- (☐) anuncia um exemplo.
- (☐) estabelece uma comparação.

Questão 5 – Conforme o texto, o que acontece nos casos mais graves do botulismo?

- (☐) “alterações neurológicas”.
- (☐) “problemas gastrointestinais”.
- (☒) “músculos respiratórios atingidos”.

Questão 6 – Grife a seguir o termo que indica a soma de fatos:

“Durante todo o quadro clínico, a pessoa permanece consciente e sem febre [...]”

Questão 7 – Identifique no texto:

- a) o ponto positivo da recuperação do botulismo: “não costuma deixar sequelas”.
- b) o ponto negativo da recuperação do botulismo: “pode ser lenta e levar meses”.

Questão 8 – De acordo com o texto, como se prevenir do botulismo?

Previne-se o botulismo por meio de “cuidados rigorosos no preparo, consumo, distribuição e comercialização dos alimentos, e da higiene das mãos e dos próprios alimentos”.