

CONCURSO - EDITAL Nº 001/2016
PARECERES DOS RECURSOS

A Fundação de Apoio ao Desenvolvimento da UNICENTRO, no uso de suas atribuições legais, TORNA PÚBLICO os pareceres dos recursos do Edital de Abertura nº 001/2016 da Prefeitura do Município de Farol – Estado do Paraná, interpostos contra as questões da prova objetiva e o gabarito preliminar.

Art. 1º - Conforme Edital de Abertura nº 001/2016, se da análise do recurso resultar anulação de questão(ões), os pontos referentes à(s) mesma(s) será(ão) atribuído(s) a todos os candidatos, independentemente de terem recorrido, se houver alteração, por força de impugnações, de gabarito oficial preliminar de qualquer questão da prova, essa alteração valerá para todos os candidatos, independentemente de terem recorrido.

PORTUGUÊS

QUESTÃO Nº 01 – MANTEM GABARITO

Justificativa: A afirmativa I da questão está correta, como visto nas seguintes frases do texto.

“Hoje estamos sós.”

“Em última instância, ninguém, seja divindade, potência ou multinacional, parece interessar-se pelo destino de cada um.”

“Sem fé nem esperança, restou o cotidiano.”

Portanto permanece inalterado o gabarito oficial

QUESTÃO Nº 02 – **ANULAR GABARITO**

Justificativa: Ao colocar o enunciado em negrito as palavras em destaque não apareceram..

Questão original:

02) Leia o fragmento abaixo:

“A **guerra** fria disputava **cada** centímetro da Terra **para** sua visão de mundo, éramos como filhos de pais **separados** que discutem quem **manda** mais.”

As palavras destacadas classificam-se, pela ordem, de acordo com a classe gramatical a que pertencem, em:

- A) adjetivo – conjunção – preposição - adjetivo – advérbio.
- B) adjetivo – pronome – advérbio – advérbio – verbo.
- C) substantivo – advérbio – conjunção – substantivo – adjetivo.
- D) substantivo – preposição – conjunção – verbo – advérbio.
- E) substantivo – pronome – preposição – adjetivo – verbo.

QUESTÃO Nº 03 – MANTEM GABARITO

Justificativa: As palavras vultuoso e vultoso existem na língua portuguesa e estão corretas. Porém, os seus significados são diferentes e devem ser usadas em situações diferentes. Vultoso se refere a alguém ou a alguma coisa volumosa, de grandes proporções. Vultuoso é um adjetivo pouco utilizado e se refere a uma pessoa que sofre de vultuosidade, ficando com a face e os lábios vermelhos e inchados, com os olhos salientes.

Portanto a alternativa C não está escrita de acordo com o significado expresso pelo contexto geral da frase.

<http://duvidas.dicio.com.br/vultuoso-ou-vultoso/>

MATEMÁTICA

QUESTÃO Nº 07 – MANTEM GABARITO

Justificativa: Prezados Candidatos, em resposta ao recurso interposto para esta questão, temos a esclarecer que o gabarito da mesma será mantida. Segue a resposta:

$$A = \{-3, -2, -1, 0, 1, 2, 3\}$$

$$B = \{1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8\}$$

$$C = \{5, 6, 7\}$$

$$A \cap B = \{1, 2, 3\}$$

$$A \cap B \cup C = \{1, 2, 3, 5, 6, 7\} \square 6 \text{ elementos}$$

Letra D

QUESTÃO Nº 09– MANTEM GABARITO

Justificativa: Prezados Candidatos, em resposta ao recurso interposto para esta questão, temos a esclarecer que o gabarito da mesma será mantida. O raciocínio da candidata é diferente do que foi usado na elaboração. Exceto na conclusão, pois rotacionando a linha interna o ângulo de “90°” (como chamado pela candidata, apesar de não ser essa a medida), o resultado seria uma linha com inclinação oposta à anterior, o que vemos na figura da letra A, conforme consta do gabarito original.

QUESTÃO Nº 10– MANTEM GABARITO

Justificativa: Prezados Candidatos, em resposta ao recurso interposto para esta questão, temos a esclarecer que o gabarito da mesma será mantida. O conteúdo da prova é: Raciocínio lógico-matemático. Uma resposta absurda dessas deveria ser simples de descartar como errada. Isso não influencia em nada na resolução do problema, mas possibilita alguém se manifestar acreditando não haver uma resposta lógica, ou mesmo acreditando que a falta de lógica da resposta seria a solução adequada. A resposta do gabarito permanece inalterado.

CONHECIMENTOS GERAIS

QUESTÃO Nº 13 – ANULA GABARITO

Justificativa: Prezados Candidatos, em resposta ao recurso interposto para esta questão, temos a esclarecer que a mesma será anulada, pois: Ocorreu um erro de digitação no enunciado da mesma.

AGENTE COMBATE ENDEMIAS

QUESTÃO Nº 18 – ANULA GABARITO

Justificativa: Prezados Candidatos, em resposta ao recurso interposto, temos a esclarecer que a questão será anulada, tendo em vista que existem duas alternativas A e D iguais, com a mesma redação.

Referência Bibliográfica: Dengue Instruções para Pessoal de Combate ao Vetor – Manual de Normas Técnicas – 2001 – Ministério da Saúde – Fundação Nacional de Saúde - 3ª Edição Revisada.

QUESTÃO Nº 20 – MANTEM GABARITO

Justificativa: Prezados Candidatos, em resposta ao recurso interposto, temos a esclarecer que a questão será mantida, tendo em vista que a definição foi transcrita do Manual de Dengue e Instruções para Pessoal de Combate ao Vetor – Manual de Normas Técnicas – 2001 – Ministério da Saúde – Fundação Nacional de Saúde - 3ª Edição Revisada e encontra-se dentro de aspas “ ”, não necessitando de ponto.

Referência Bibliográfica: Dengue Instruções para Pessoal de Combate ao Vetor – Manual de Normas Técnicas – 2001 – Ministério da Saúde – Fundação Nacional de Saúde - 3ª Edição Revisada

FISCAL TRIBUTÁRIO

QUESTÃO Nº 16 – ALTERA GABARITO DA LETRA “D” PARA “B”

Justificativa: ANALISANDO O CÓDIGO TRIBUTÁRIO NACIONAL (LEI FEDERAL Nº 5.172/1966), AS OBRIGAÇÕES ACESSÓRIAS CONSISTEM EM:

Art. 113

§ 2º A obrigação acessória decorre da legislação tributária e tem por objeto as prestações, positivas ou negativas, nela previstas no interesse da arrecadação ou da fiscalização dos tributos.

O GABARITO APONTOU A ALTERNATIVA D COMO CORRETA, MAS FICA NOTÓRIO QUE OS ENCARGOS SOBRE O PAGAMENTO EM ATRASO INTEGRAM A OBRIGAÇÃO PRINCIPAL:

Art.113

§ 1º A obrigação principal surge com a ocorrência do fato gerador, tem por objeto o pagamento de tributo ou penalidade pecuniária e extingue-se juntamente com o crédito dela decorrente.

EM VISTA DO EXPOSTO PELO CANDIDATO E OS DISPOSITIVOS DO CÓDIGO TRIBUTÁRIO NACIONAL, O RECURSO DEVE SER PROVIDO E O GABARITO ALTERADO PARA A ALTERNATIVA B.

TECNÓLOGO AMBIENTAL

QUESTÃO Nº 22 – MANTEM GABARITO

Justificativa: Prezados Candidatos, em resposta ao recurso interposto, temos a esclarecer que a questão será MANTIDA, tendo em vista que: A série ISO 14000 engloba seis grupos de normas, cada uma delas atendendo a um assunto específico da questão ambiental, não existindo Norma específica para resíduos sendo que este item está incluso no Sistema de Gestão Ambiental. O Programa de prova esclarece qual Norma seria abordada (Conhecimento das normas ISO14000:2004).

Referência Bibliográfica: Danilo José P. da Silva. Série Sistema de Gestão Ambiental Viçosa-MG/Janeiro/2011; - Marisa Soares Borges. Tratamento de Água e Efluentes Industriais. Universidade Federal do Paraná. Curso Técnico de Petróleo.

QUESTÃO Nº 26 – MANTEM GABARITO

Justificativa: Prezados Candidatos, em resposta ao recurso interposto, temos a esclarecer que a questão será MANTIDA, tendo em vista que não há margem para dupla interpretação, pois não há conteúdo de Biologia no Programa de Prova.

Referência Bibliográfica: Roberto Araújo Alves. História Ativa: Sociologia Conceitos básicos da Sociologia e Antropologia.

MÉDICO VETERINÁRIO

QUESTÃO Nº 19 – MANTEM GABARITO

Justificativa: Prezados Candidatos, em resposta ao recurso interposto, temos a esclarecer que a questão será MANTIDA, tendo em vista que não há sucesso em qualquer programa de inseminação artificial se não houver a estocagem de sêmen, que somente é conseguida com a demonstração de comportamento sexual normal dos touros, já que este quesito (COMPORTAMENTO SEXUAL), faz parte integrante do exame clínico e andrológico em qualquer Central de Inseminação Artificial que faça colheita e armazenagem de sêmen, com vagina artificial em larga escala. A contestação do candidato não encontra sustentabilidade

econômica, pois não há rotina nem protocolo, de cunho comercial, para se colher sêmen de touros que não tenham libido naturalmente. Trata-se, provavelmente, de uma opinião pessoal. Abaixo seguem referências contextualizadas.

Referência Bibliográfica: COLÉGIO BRASILEIRO DE REPRODUÇÃO ANIMAL. Manual para exame andrológico e avaliação de sêmen animal. 2a Ed. Belo Horizonte, 1998. 49 p. BARBOSA, R. T.; MACHADO, R.; BERGAMASCHI, M. A. C. M. Circular Técnica, A importância do exame andrológico em bovinos, nº 41, EMBRAPA Pecuária Sudeste, São Carlos – SP, Dezembro – 2005.

FONSECA, V. O. Puberdade, adolescência e maturidade sexual: aspectos histopatológicos e comportamentais. In: VII Congresso Brasileiro de Reprodução Animal, 1989, Belo Horizonte. Anais... Belo Horizonte: Colégio Brasileiro de Reprodução Animal, p.77-93, 1989.

Leia também: <http://www.beefpoint.com.br/radares-tecnicos/reproducao/a-importancia-do-exame-andrologico-e-avaliacao-da-libido-53126/>

QUESTÃO Nº 25 – MANTEM GABARITO

Justificativa: Prezados Candidatos, em resposta ao recurso interposto, temos a esclarecer que a questão será MANTIDA, tendo em vista o seguinte: a argumentação da contestação e reinvidicação alude o seguinte: “O enunciado da letra D referente a questão 25 é está incorreta. A situação apresentada ocorre na carne de suínos. Em bovinos quando ocorre o estresse no pré abate, ocorre esgotamento do glicogênio e desta forma, não é possível acarretar o acúmulo de ácido láctico. O que vai acarretar em uma carne DFD (dark, firm, dry) escura, firme e seca. Portanto a questão apresenta duas alternativas incorretas. Assim sendo, solicito a anulação da questão. Atenciosamente. Fernando Zawadzki (Doutor em Zootecnia - na área de produção animal)”.

Primeiramente há de se esclarecer que a questão destaca queda muito rápida do pH devido ao estresse durante o abate (grifo nosso) e não pré-abate, como referido pelo reclamante. São situações distintas de mensurações.

Em segundo lugar, é preciso destacar que na contestação o reclamante alude carne DFD (dark, firm, dry) escura, firme e seca. Apesar do escopo da questão ser outro, a literatura destaca que carnes que apresentam uma queda muito rápida do valor de pH, devido ao estresse durante o abate, vai acarretar em acúmulo de ácido láctico, que juntamente com a alta temperatura muscular, vai resultar em carne PSE, ou seja, uma carne pálida, pouco consistente e exsudativa, devido à baixa capacidade de retenção de água, sendo que ocorre uma inibição da atividade da calpaína e aumento no teor de calpastatina. Já as carnes que apresentam um pH muito alto, devido ao rápido esgotamento do glicogênio muscular, em consequência ao estresse pré-abate, vai ocasionar no desenvolvimento de carnes DFD, ou seja, escura, firme e seca, pela maior capacidade de retenção de água, menor refração da luz e alta atividade enzimática com maior consumo de oxigênio (CANHOS e DIAS, 1983; BELITZ e GROSCH, 1997; HWANG e THOMPSON, 2001).

Portanto, o valor de pH pode variar conforme a quantidade de glicogênio presente no músculo, e isso acarreta em interferências de grande escala em termos sensoriais e tecnológicos, podendo originar carnes do tipo DFD, que é a carne onde o declínio do pH não está presente devido à falta de glicogênio anteriormente gasto por um manejo pré-abate inadequado, como também poderá gerar uma carne do tipo PSE (PAZ, M.F., 2009, página 27). Quando o animal sofre um estresse momentos antes do abate, a carne diminui drasticamente seu pH, acarretando na chamada carne PSE (pálida, mole e exsudativa), sendo esta muito comum em suínos, porém ocorrendo em bovinos (PAZ, M.F., 2009, páginas 30 e 31). Este mesmo efeito também é observado nas carnes de aves abatidas, não sendo, portanto, uma prerrogativa exclusiva da carne suína. Ainda, a carne PSE (pálida, mole e exsudativa), embora não esteja no enunciado, mas em função da contestação está sendo trazida à luz da informação, é caracterizada pela diminuição do pH em uma velocidade bastante rápida antes do abate através do estresse que o animal sofre antes de sua morte, sendo muito comum em suínos, porém com uma incidência razoável em bovinos. A desnaturação proteica é observada tanto na queda brusca de pH quanto o valor de pH final e diminuição da capacidade de retenção de água. Tal músculo contém uma superfície muito aquosa, e em casos extremos, a superfície do músculo goteja (FORREST et al., 1975). Por fim, há sim acúmulo de ácido láctico, contra-argumentando o que refere o reclamante, pois segundo Ordóñez (2005), a energia que o músculo utiliza provém do glicogênio, mais especificamente da glicólise, que se faz para ressintetizar o ATP e utilizá-lo na homeostasis. Portanto, podemos dizer que o glicogênio é o principal fator para a contração e relaxamento muscular em se tratando de post mortem. Porém, a sangria se for efetivada, remove o oxigênio presente no músculo, e esta glicólise

acaba acontecendo em meio anaeróbico, gerando ácido láctico, e este, diminui o pH da carne em um número determinado de horas, conforme esquema abaixo:

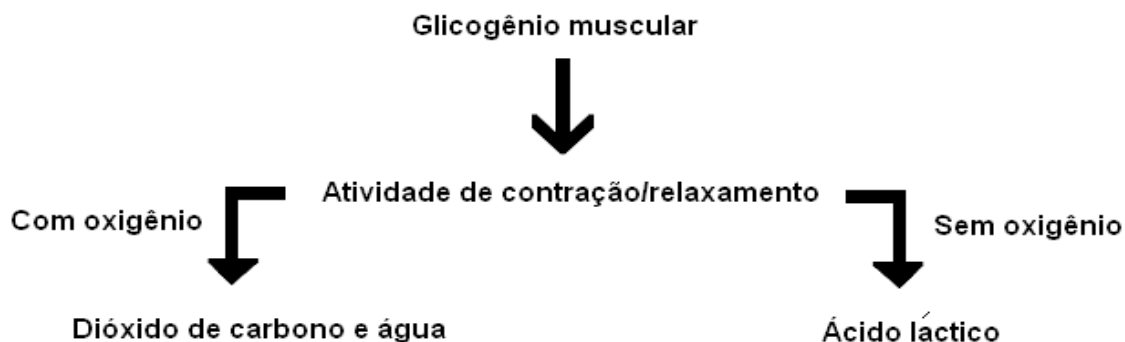


Figura: Esquema da degradação do glicogênio muscular em meio aeróbico e anaeróbico.

Referência Bibliográfica: BELITZ, H.D.; GROSCH, W. Química de los alimentos. Ed. Acribia, 1997. 1087p.

CANHOS, D. A. L.; DIAS, E. L. Tecnologia de carne bovina e produtos derivados. Fundação Tropical de Pesquisa e Tecnologia – FTPT. São Paulo, 1983.

FILHO, A.D.B.; SILVA, I. J. O. Abate humanitário: ponto fundamental do bem-estar animal. Revista Nacional da Carne, n. 328, p.37-42, jun. 2004.

FORREST, J. C. et al. Fundamentos de la ciencia de la carne. Zaragoza: Acribia, 1979. 364p.

KITO S. M.; PEREIRA M. R.; JORGE S. P. Produção responsável, bem-estar animal: qualidade da carne bovina. Revista Nacional da Carne, n.385, p.52-62, mar. 2009

HWANG, I. H.; THOMPSON, J. M. The interaction between pH and temperature decline early post mortem on the calpain system and objective tenderness in electrically stimulated beef Longissimus dorsi muscle. Meat Science, v. 58, p. 167 – 174, 2001b.

ORDÓÑEZ, J. A.T. Tecnologia de alimento: Alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed (v.2), 2005.

PAZ, M. F. Características Gerais da Carne Bovina e Defeitos Relacionados ao Declínio do pH post mortem. Trabalho acadêmico apresentado ao Curso de Bacharelado em Química de Alimentos da Universidade Federal de Pelotas, como requisito da disciplina de Seminários em Alimentos. Orientadoras: Prof.a Dr.a Márcia Gularte e Prof.a Dr.a Rosane Rodrigues. 43p. 2009. Disponível em: <https://quimicadealimentos.files.wordpress.com/2009/08/caracteristicas-gerais-da-carne-bovina-e-defeitos.doc>

Leia também: PORTAL EDUCAÇÃO - Cursos Online. Disponível em: <http://www.portaleducacao.com.br/veterinaria/artigos/24515/mudancas-bioquimicas-e-estruturais-no-post-mortem-e-processo-de-rigor-mortis#ixzz48AcAaKtG>