



**INSTITUTO
FEDERAL**

Santa Catarina

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SANTA CATARINA
CONCURSO PÚBLICO EDITAL Nº 08/2023**

EDITAL Nº 31/2023 – RETIFICAÇÃO DE GABARITO DEFINITIVO

O Sr. Maurício Gariba Júnior, Reitor do Instituto Federal de Santa Catarina, por este Edital, torna pública a presente divulgação para informar o que segue:

Tendo em vista as manifestações encaminhadas no período correspondente ao item 10.11 do Edital de Abertura, a Fundatec procedeu à nova e acurada análise das solicitações encaminhadas. Após esse processo, aponta-se o que consta a seguir. Para os demais questionamentos, que não estão aqui respondidos, mantém-se o que foi divulgado anteriormente, sem nenhum tipo de alteração.

NÍVEL SUPERIOR

MATÉRIA: CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

CARGO(S): SISTEMAS TÉRMICOS

~~**QUESTÃO: 42 – MANTIDA alternativa 'D'.** Diminuição de tensão no cabo é a diferença das densidades = $1800 - 1025 / 1800 = 0,43 * 100 = 43\%$.~~

QUESTÃO: 42 – ANULADA. A tensão no cabo diminui em, aproximadamente, 362,0 kN/635,7 kN $\approx 57\%$.

(*) Questão(ões) anulada(s) – a pontuação será revertida a todos os candidatos.

Gabarito Definitivo Retificativo:

Questão	Gabarito	Matéria
21	C	Conhecimentos Específicos
22	D	Conhecimentos Específicos
23	D	Conhecimentos Específicos
24	A	Conhecimentos Específicos
25	E	Conhecimentos Específicos
26	E	Conhecimentos Específicos
27	D	Conhecimentos Específicos
28	C	Conhecimentos Específicos
29	B	Conhecimentos Específicos
30	E	Conhecimentos Específicos
31	C	Conhecimentos Específicos
32	D	Conhecimentos Específicos
33	E	Conhecimentos Específicos

34	E	Conhecimentos Específicos
35	B	Conhecimentos Específicos
36	B	Conhecimentos Específicos
37	C	Conhecimentos Específicos
38	D	Conhecimentos Específicos
39	B	Conhecimentos Específicos
40	B	Conhecimentos Específicos
41	C	Conhecimentos Específicos
42	*	Conhecimentos Específicos
43	A	Conhecimentos Específicos
44	B	Conhecimentos Específicos
45	A	Conhecimentos Específicos
46	B	Conhecimentos Específicos
47	A	Conhecimentos Específicos
48	A	Conhecimentos Específicos
49	A	Conhecimentos Específicos
50	D	Conhecimentos Específicos

NÍVEL SUPERIOR

MATÉRIA: CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

CARGO(S): ALIMENTOS, CIÊNCIA E TECNOLOGIA

QUESTÃO: 33 - MANTIDA alternativa 'D'. A alternativa (D) afirma que a Salmonella é uma bactéria que se multiplica exclusivamente em alimentos de origem animal. No entanto, as referências bibliográficas mostram que a Salmonella pode se multiplicar em uma ampla variedade de alimentos, incluindo frutas, vegetais e produtos processados (<https://www.cdc.gov/foodsafety/communication/salmonella-food.html> e <https://www.fda.gov/food/foodborne-pathogens/salmonella-salmonellosis>). Portanto, essa afirmativa está incorreta. Referente à alternativa (E), a Salmonella é de fato uma das principais bactérias causadoras de intoxicação alimentar em todo o mundo. Ela pertence à família das Enterobacteriaceae e pode causar a doença conhecida como salmonelose. A bactéria é encontrada em fezes de animais, como galinhas, porcos, répteis, anfíbios, vacas e até mesmo em animais domésticos, como cachorros e gatos. Assim, qualquer alimento que venha desses animais ou que tenha entrado em contato com suas fezes pode ser considerado uma via de transmissão da Salmonella (Salmonelose) (Conforme as seguintes referências: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/s/salmonellasalmonelose> e <https://g1.globo.com/ciencia-e-saude/noticia/2022/04/06/salmonela-entenda-o-que-e-a-bacteria-detectada-em-chocolates-na-europa.ghtml>)[<https://www.tuasaude.com/salmonelose/>]. A salmonelose é caracterizada por sintomas como vômito, dores abdominais, febre e diarreia, que geralmente duram alguns dias e diminuem em uma semana. Embora a doença seja autolimitada na maioria dos casos, ela pode levar à morte em situações mais graves, principalmente se não for tratada adequadamente e ocorrer desidratação. Portanto, a Salmonella é realmente um agente causador de intoxicação alimentar significativo e merece ser considerada como um dos principais responsáveis por esse tipo de infecção no mundo. Diversos artigos científicos e estudos comprovam a relevância da Salmonella como uma das principais bactérias causadoras de intoxicação alimentar em todo o mundo. Esses estudos abordam a ocorrência da Salmonella em diferentes regiões geográficas, alimentos e populações, além de descreverem os sintomas, as complicações e as medidas de prevenção e controle da infecção. A Organização Mundial da Saúde (OMS) destaca a Salmonella como uma das principais causas de doenças transmitidas

por alimentos em todo o mundo. Estima-se que milhões de pessoas sejam afetadas anualmente pela salmonelose, resultando em hospitalizações e óbitos [2]. Além disso, os órgãos de saúde pública de diferentes países, como o Ministério da Saúde do Brasil, reconhecem a Salmonella como uma importante bactéria causadora de intoxicação alimentar. Essas instituições empreendem esforços para monitorar, prevenir e controlar a contaminação por Salmonella, a fim de proteger a saúde da população [1]. É importante ressaltar que a Salmonella pode causar diferentes tipos de doenças, incluindo a salmonelose não tifoide e a febre tifoide, sendo a primeira mais comum. A salmonelose não tifoide é caracterizada por sintomas como vômitos, dores abdominais, febre e diarreia, que geralmente duram alguns dias e diminuem em uma semana [1]. A febre tifoide é uma forma mais grave da infecção, com uma taxa de mortalidade mais elevada [1]. Portanto, com base em artigos científicos de fontes confiáveis, fica evidente que a Salmonella é uma das principais bactérias causadoras de intoxicação alimentar em todo o mundo, reforçando a importância de medidas de prevenção, como a higiene adequada dos alimentos, a cocção adequada dos alimentos de origem animal e o controle sanitário ao longo da cadeia produtiva dos alimentos. Sendo assim, recomendamos que a banca mantenha a questão e a alternativa (E), pois está correta e de acordo com os conhecimentos sobre a Salmonella e a salmonelose. Referências: [1] Salmonella (Salmonelose) – Ministério da Saúde. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/ptbr/assuntos/saude-de-a-a-z/s/salmonella-salmonelose> [2] Salmonela: entenda o que é a bactéria detectada em chocolates na Europa. Disponível em: <https://g1.globo.com/ciencia-esauide/noticia/2022/04/06/salmonela-entenda-o-que-e-a-bacteria-detectada-em-chocolates-naeuropa.ghtml> [3] Salmonella – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica. Disponível em: <https://www.asae.gov.pt/seguranca-alimentar/riscos-biologicos/salmonella.aspx>

QUESTÃO: 33 – ANULADA. A Salmonella é termossensível e pode ser destruída em temperaturas de cozimento adequadas, contradizendo a afirmação da alternativa C. Além disso, a Salmonella não é um agente causador de intoxicação alimentar, como indicado na alternativa E, mas sim uma bactéria causadora de infecção alimentar. Considerando essas informações, é pertinente anular a questão a fim de evitar possíveis prejuízos aos candidatos. Diante das evidências científicas apresentadas, é pertinente reconhecer que a questão possui problemas de formulação e conteúdo. Assim, anula-se a questão a fim de garantir a lisura e a justiça no processo seletivo. É fundamental assegurar que todas as questões estejam devidamente embasadas em informações precisas e atualizadas, evitando prejuízos aos candidatos e mantendo a credibilidade do certame. Reitera-se que a decisão de anular a questão deve ser tomada com base no compromisso com a qualidade e a imparcialidade do concurso, permitindo que os candidatos sejam avaliados de forma justa e adequada ao cargo almejado.

(*) Questão(ões) anulada(s) – a pontuação será revertida a todos os candidatos.

Gabarito Definitivo Retificativo:

Questão	Gabarito	Matéria
21	C	Conhecimentos Específicos
22	E	Conhecimentos Específicos
23	B	Conhecimentos Específicos
24	D	Conhecimentos Específicos
25	B	Conhecimentos Específicos
26	D	Conhecimentos Específicos
27	C	Conhecimentos Específicos
28	B	Conhecimentos Específicos
29	E	Conhecimentos Específicos
30	*	Conhecimentos Específicos
31	D	Conhecimentos Específicos
32	C	Conhecimentos Específicos
33	*	Conhecimentos Específicos
34	B	Conhecimentos Específicos

35	C	Conhecimentos Específicos
36	A	Conhecimentos Específicos
37	A	Conhecimentos Específicos
38	E	Conhecimentos Específicos
39	D	Conhecimentos Específicos
40	A	Conhecimentos Específicos
41	B	Conhecimentos Específicos
42	E	Conhecimentos Específicos
43	C	Conhecimentos Específicos
44	*	Conhecimentos Específicos
45	D	Conhecimentos Específicos
46	A	Conhecimentos Específicos
47	E	Conhecimentos Específicos
48	B	Conhecimentos Específicos
49	C	Conhecimentos Específicos
50	B	Conhecimentos Específicos

Santa Catarina, 24 de julho de 2023.

Maurício Gariba Júnior
Reitor