

# CONCURSO PÚBLICO

## CEAGESP – Companhia de Entrepósitos e Armazéns

### Gerais de São Paulo

CONCURSO PÚBLICO EDITAL Nº 001/2006

CADERNO DE QUESTÕES

#### INSTRUÇÕES

- 01- Material a ser utilizado: caneta esferográfica azul ou preta. Os objetos restantes devem ser colocados em local indicado pelo fiscal da sala;
- 02- Não é permitida a consulta, utilização de livros, códigos, dicionários, apontamentos, apostilas, calculadoras, bips, telefones celulares, devendo mantê-lo **DESLIGADO**, ou qualquer outro material;
- 03- Durante a prova, o (a) candidato (a) não deve levantar-se nem comunicar-se com outros (as) candidatos (as), é proibido fumar;
- 04- A duração da prova é de 04 (QUATRO) horas, já incluído o tempo destinado à identificação - que será feita no decorrer da prova - e ao preenchimento da FOLHA DE RESPOSTAS (GABARITO);
- 05- Somente em caso de urgência pedir ao fiscal para ir ao banheiro, devendo no percurso permanecer absolutamente calado;
- 06- O caderno de provas consta de 40 (QUARENTA) questões objetivas de múltipla escolha. Leia atentamente e marque apenas uma alternativa;
- 07- Ao terminar a conferência do caderno de provas, caso o mesmo esteja incompleto ou tenha qualquer defeito, o (a) candidato (a) deverá solicitar ao fiscal de sala que o substitua, não cabendo reclamações posteriores neste sentido;
- 08- Os fiscais não estão autorizados a emitir opinião nem prestar esclarecimentos sobre o conteúdo das provas. Cabe única e exclusivamente ao candidato interpretar e decidir;
- 09- O candidato mesmo terminando a prova deverá permanecer na sala de provas por 90 (noventa) minutos, e somente após este período poderá sair da sala, e levando o caderno de provas apenas com 30 (trinta) minutos para o encerramento das provas escritas, devendo obrigatoriamente devolver ao fiscal o Cartão Respostas, devidamente assinado no verso.
- 10- Em nenhuma hipótese a **Consulplan** informará o resultado por telefone;
- 11- É proibida a reprodução total ou parcial deste material, por qualquer meio ou processo, sem autorização expressa da **Consulplan Consultoria Ltda.**;
- 12- Deve-se marcar no GABARITO/FOLHA DE RESPOSTAS apenas uma opção em cada questão, com caneta azul ou preta, SEM RASURAS, SEM AMASSÁ-LO, SEM PERFURÁ-LO, caso contrário, a questão será anulada;
- 13- A desobediência a qualquer uma das recomendações constantes nas presentes instruções, poderá implicar na anulação da prova do (a) candidato (a);

#### RESULTADOS E RECURSOS

- O gabarito oficial será divulgado no endereço eletrônico da organizadora **Consulplan Consultoria** [www.consulplan.net](http://www.consulplan.net) e no site da CEAGESP [www.ceagesp.gov.br](http://www.ceagesp.gov.br), a partir das 13:00 horas do dia subsequente a prova aplicada.
- Os recursos deverão ser apresentados conforme determinado no **item 11** do Edital 001/2006, não esquecendo, principalmente dos seguintes aspectos:
  - a) Caberá recurso contra questões das provas e contra erros ou omissões no gabarito, até 02(dois) dias, após divulgação do gabarito.
  - b) A decisão proferida pela Banca Examinadora tem caráter irrecorrível na esfera administrativa, razão pela qual não caberão recursos adicionais.
  - c) Os recursos devem ser datilografados ou digitados, devendo ser uma folha para cada questão recorrida, até 02(dois) dias úteis após divulgação do gabarito oficial.
  - d) Os recursos devem ser enviados **obrigatoriamente** para a organizadora **Consulplan Consultoria** via e-mail: [atendimento@consulplan.com](mailto:atendimento@consulplan.com), ou via fax: (32) 37214216, ou ainda via postal (ECT), **apenas sedex**, para o endereço da organizadora: **Consulplan Consultoria, Rua Judith Pompei, nº 02 – Bairro Augusto Abreu – Muriaé – MG, CEP 36880-000.**
  - e) Serão rejeitados os recursos não fundamentados e os que não contiverem dados necessários à identificação do candidato. Serão rejeitados também recursos enviados pelo correio, fax, ou qualquer outro meio que não previsto no Edital.

**CARGO: TÉCNICO AGRÍCOLA**

**CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS**

**01) Segundo normas do Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura, sobre a classificação do morango, analise:**

- I. Defeito é toda e qualquer alteração causada por fatores de natureza fisiológica, fitossanitária, mecânica ou por agentes diversos, que venham a comprometer a qualidade e a apresentação do Morango.
- II. Defeito grave é todo e qualquer defeito que inviabilize o consumo e/ou a comercialização.
- III. Lesão interna: frutos que apresentam área interna descolorida e/ou necrosada.

**Está(ão) correta(s) apenas a(s) assertiva(s):**

- A) I                                      B) I e II                                      C) II e III                                      D) I e III                                      E) I, II e III

**02) O morango para consumo “in natura”, segundo as normas do Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura, é classificado em grupos, classes e categorias. Assinale V para as alternativas verdadeiras e F para as alternativas falsas:**

- ( ) Os grupos são definidos em função da sua textura: grupo suculento e grupo não suculento.
- ( ) As classes são definidas de acordo com o maior comprimento transversal do pseudofruto, existem 4 classes.
- ( ) As categorias são definidas em função do percentual de defeitos permitidos por categorias.

**A sequência está correta em:**

- A) V – F – V                                      B) V – V – F                                      C) V – V – V                                      D) F – V – F                                      E) F – F – V

**03) Segundo normas de Classificação, Padronização e Identidade da Laranja para o Programa Brasileiro para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros, as embalagens devem seguir os seguintes requisitos, EXCETO:**

- A) Não deverão ser causadoras de danos aos frutos.
- B) A embalagem retornável deverá permitir a limpeza e desinfecção a cada utilização.
- C) As embalagens poderão ser retornáveis ou descartáveis.
- D) Não há necessidade das embalagens estarem de acordo com as disposições das normas sanitárias.
- E) A embalagem descartável deverá ser reciclável ou permitir a incineração limpa.

**04) São requisitos das normas de Classificação, Padronização e Identidade da Laranja do Programa Brasileiro para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros, EXCETO:**

- A) Quando forem encontrados frutos com defeitos graves e leves, considerar-se-á o mais grave. Quando só existirem defeitos leves será realizado a somatória dos defeitos.
- B) Quando o lote apresentar mais de 10% (dez por cento) de frutos com defeitos graves, estes lotes deverão ser descartados.
- C) Os frutos deverão estar livres de substâncias tóxicas nocivas à saúde humana acima do limite pré-estabelecido pelas legislações correlatas.
- D) O comprador terá um prazo de 24 horas para contestar a classificação.
- E) Os frutos retirados para a amostra deverão ser devolvidos ao lote depois de realizada a mesma.

**05) São definições gerais das Normas de Qualidade, Embalagem e Apresentação da Banana do Grupo Cavendish do Programa Brasileiro para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortifrutigranjeiros:**

- I. Buquê é a parte de uma penca composta por no mínimo 03 (três) frutos e no máximo 08 (oito) frutos.
- II. Penca é o conjunto de frutos fixados pela almofada, contendo no mínimo 9 frutos.
- III. Pedicelo ou pedúnculo é a haste que liga o fruto à almofada.
- IV. Lote é o conjunto de unidades de comercialização portadoras de rótulo idêntico.

**Está(ão) correta(s) apenas a(s) assertiva(s):**

- A) I e II                                      B) II e III                                      C) I e IV                                      D) II, III e IV                                      E) I, II, III e IV

**06) Segundo as Normas de Qualidade, Embalagem e Apresentação da Banana do Grupo Cavendish do Programa Brasileiro para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortifrutigranjeiros, são exemplos de defeitos graves, EXCETO:**

- A) Os restos florais, resquícios florais presentes no fruto, localizados na parte posterior do mesmo.
- B) Podridões, dano patológico e/ou fisiológico que implique em qualquer grau de decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos, inclusive ponta de charuto.
- C) Fruto imaturo, fruto colhido antes de seu desenvolvimento fisiológico completo.
- D) Dano profundo ou qualquer lesão de origem diversa que atinja a polpa, podendo ou não estar cicatrizada.
- E) Amassados ou quando o fruto apresenta variação no formato característico da variedade em função de impacto ou pressão externa sem rompimento do epicarpo.

- 07) São fatores que podem afetar a qualidade e a conservação de produtos hortifrutigranjeiros armazenados, EXCETO:
- A) Umidade  
B) Temperatura  
C) Tipo de embalagem adequada ao produto armazenado  
D) Danos mecânicos.  
E) Pragas e doenças.
- 08) As embalagens deverão ser rotuladas em local de fácil visualização. Segundo as Normas de Classificação, Padronização e Identidade da Tangerina e seus Híbridos do Programa Paulista para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros, são itens que deverão estar presentes no rótulo, EXCETO:
- A) Nome do produtor ou beneficiador.  
B) Ano, mês e dia de colheita do fruto.  
C) Município.  
D) Grupo/variedade.  
E) Data de embalagem.
- 09) A respeito das normas para rotulagem presentes nas Normas de Classificação, Padronização e Identidade da Tangerina e seus Híbridos para o Programa Paulista para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros, coloque V para as alternativas verdadeiras e F para as alternativas falsas:
- ( ) A rotulagem ou marcação de volume, objetiva facilitar a identificação e movimentação desses produtos.  
( ) Entende-se por rotulagem ou marcação a identificação impressa, gravada ou afixada sobre o produto ou sua embalagem.  
( ) Não será permitido o emprego de dizeres, gravuras ou desenhos que induzam a erro ou equívoco quanto à origem geográfica, qualidade e quantidade dos produtos.  
( ) A indicação quantitativa deverá constar da vista principal da embalagem, constituindo item distinto, destacado das demais inscrições e impresso em cor contrastante com a do fundo do invólucro ou envoltório.
- A sequência está correta em:**
- A) V – F – V – V  
B) F – V – V – F  
C) F – V – F – V  
D) V – V – V – V  
E) V – F – F – F
- 10) Podemos citar como medidas de combate a ratos nos entrepostos e armazéns:
- I. Frequente limpeza dos entrepostos e armazéns.  
II. Utilização de raticidas para controle da praga.  
III. Uso de feromônios para estímulo da reprodução.
- Está(ão) correta(s) apenas a(s) assertiva(s):**
- A) I  
B) I e II  
C) I e III  
D) II e III  
E) I, II e III
- 11) A respeito das técnicas de controle usadas no combate a ratos nos armazéns e entrepostos, podemos citar como exemplo de métodos mecânicos e físicos:
- I. Uso de raticidas.  
II. Os aparelhos eletromagnéticos.  
III. O ultra-som.  
IV. As armadilhas.
- Está(ão) correta(s) apenas a(s) assertiva(s):**
- A) I e II  
B) I, II e III  
C) II, III e IV  
D) II e III  
E) I, II, III e IV
- 12) Segundo as definições gerais presentes nas Normas de Classificação, Padronização e Identidade do Caqui do Programa Brasileiro para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros, coloque V para as alternativas verdadeiras e F para as alternativas falsas:
- ( ) Características da cultivar são os atributos como a presença de tanino, formato do fruto, cor e tamanho que identificam um cultivar.  
( ) Diâmetro equatorial é aquele medido transversalmente ao eixo que vai do pedúnculo ao ápice da mesmo.  
( ) Fisiologicamente desenvolvido é o fruto colhido em um estágio que propicie seu perfeito amadurecimento fora da planta de origem.  
( ) Lote é o conjunto de unidades de comercialização portadoras de rótulos diferentes.
- A sequência está correta em:**
- A) V – V – F – V  
B) V – V – V – F  
C) F – F – V – V  
D) V – V – V – V  
E) F – V – F – F

- 13) **Sobre as Normas de Classificação, Padronização e Identidade do Caqui do Programa Brasileiro para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros, marque a alternativa INCORRETA:**
- A) Nas normas de rotulagem a determinação da área da vista principal deve ser efetuada através da multiplicação da maior dimensão de largura pela maior altura da embalagem, incluindo a tampa.
  - B) Os caquis deverão ser embalados em locais cobertos, secos, limpos, ventilados com dimensões de acordo com os volumes a serem acondicionados e de fácil higienização, a fim de evitar efeitos prejudiciais à qualidade e conservação dos mesmos.
  - C) Transporte deve assegurar uma conservação adequada ao produto.
  - D) É considerada fraude toda alteração dolosa de qualquer ordem ou natureza praticada na classificação, na embalagem, no acondicionamento, no transporte, bem como nos documentos de qualidade do produto.
  - E) Nos rótulos das embalagens deverão estar presentes apenas os itens: nome do produtor ou beneficiador e endereço.
- 14) **Sobre os produtos hortifrutigranjeiros, são fatores que contribuem à sua comercialização, EXCETO:**
- A) Estradas em boas condições.
  - B) Transporte rápido e eficiente dos produtos.
  - C) Embalagens inadequadas.
  - D) Boa qualidade dos produtos.
  - E) Grande número de consumidores.
- 15) **Ao completar a formação em nível superior, a pessoa faz um juramento, que significa sua adesão e comprometimento com a categoria profissional onde formalmente ingressa. Isto caracteriza:**
- A) Adesão involuntária a um conjunto de regras da Ética Profissional.
  - B) Adesão voluntária determinante de um sistema social da Ética Profissional.
  - C) O aspecto moral da chamada Ética Profissional.
  - D) Um conjunto de deveres que fogem à Ética Profissional.
  - E) N.R.A.

### PORTUGUÊS

#### TRATAMENTO DE CHOQUE

A refrigeração é uma questão delicada para os fruticultores. As baixas temperaturas, ao mesmo tempo em que são necessárias à conservação das frutas, também podem causar danos ao produto, se a exposição ao frio for prolongada. Essa contradição, entretanto, está com os dias contados. É o que promete um novo método desenvolvido por pesquisadores do Laboratório de Fisiologia e Bioquímica Pós-Colheita da Esalq – Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz.

O processo, chamado de condicionamento térmico, consiste em mergulhar o fruto em água quente antes de refrigerá-lo. “O frio faz com que a fruta fique vulnerável à ação de substâncias que deterioram a casca, mas o uso da água quente ativa seu sistema de defesa”, afirma o pesquisador Ricardo Kluge.

A temperatura da água e a duração do mergulho variam para cada espécie, mas, em média, as frutas são mantidas em 52 graus por poucos minutos. Em alguns casos, o tratamento aumenta a conservação em até 50% do tempo; se um produto durava 40 dias em ambiente frio, pode passar a durar 60.

Resistência. A Esalq também desenvolveu um outro tipo de tratamento, o “aquecimento intermitente”. Essa técnica consiste em pôr a fruta em ambiente refrigerado e, depois de dez dias, deixá-la em temperatura ambiente por 24 horas, para então devolvê-la à câmara fria. “Isso faz com que o produto crie resistência ao frio e não seja danificado”, afirma Ricardo Kluge. Para o produtor de pêssegos Waldir Parise, isso será muito válido, pois melhora a qualidade final do produto. Ele acredita que a nova técnica aumentará o valor da fruta no mercado. “Acho que facilitará bastante nossa vida.”

De acordo com o pesquisador Kluge, o grande desafio é fazer com que essa novidade passe a ser usada pelo produtor. “No começo é difícil, pois muitos apresentam resistência às novidades”, diz. Neste ano, os pesquisadores trabalharão mais próximos dos agricultores, tentando ensinar-lhes a técnica. “Acho que daqui a três anos ela será mais usada”. O Chile já usa o método nas ameixas.

As frutas tropicais devem ser as mais abordadas pelo estudo, pois não apresentam resistência natural às baixas temperaturas. A pesquisa testou o método só no limão taiti, na laranja valência e no pêssego dourado-2.

(Luis Roberto Toledo e Carlos Gutierrez. Revista Globo Rural – Março/2006)

- 16) **Segundo o texto, entre a refrigeração e os fruticultores há uma:**
- A) Oposição ideológica.
  - B) Semelhança espacial.
  - C) Utilização benéfica e maléfica.
  - D) Ausência de utilidade.
  - E) Utilização desnecessária.
- 17) **O emprego das aspas no segundo parágrafo:**
- A) Ressalta a importância da nova técnica.
  - B) Serve para ressaltar a fala do autor da reportagem.
  - C) Serve para ressaltar a fala do pesquisador.
  - D) Serve para complementar a reportagem.
  - E) Explica o que é o aquecimento intermitente.

- 18) “No começo é difícil, pois muitos apresentam resistências às novidades”. Pelo processo da intertextualidade a alternativa que contém uma citação com o mesmo valor semântico do período acima é:
- A) “À mente apavora o que ainda não é mesmo velho”.  
 B) “...o horror de um progresso vazio”  
 C) “Oh! Mundo tão desigual! De um lado esse carnaval, de outro a fome total”.  
 D) “Foste um difícil começo”.  
 E) “Como vai explicar vendo o céu clarear sem lhe pedir licença”.
- 19) Assinale a frase em que o vocábulo destacado tem seu antônimo corretamente indicado:
- A) “A refrigeração é uma questão delicada para os fruticultores”: difícil  
 B) “... se a exposição ao frio for prolongada”: rápida  
 C) “O frio faz com que a fruta fique vulnerável à ação de substâncias...” : desamparados  
 D) “Acho que facilitará bastante nossa vida.”: suficientemente  
 E) “No começo é difícil, pois muitos apresentam resistência às novidades...” : empecilho.
- 20) “Para o produtor de pêssegos Waldir Parise, isso será muito válido...” A palavra sublinhada nessa frase tem como referente:
- A) “... a temperatura da água e a duração do mergulho...”  
 B) “A refrigeração é uma questão delicada para os fruticultores”.  
 C) “... o produto crie resistência ao frio e não seja danificado”.  
 D) “Essa contradição, entretanto, está com os dias contados”.  
 E) “... aumenta a conservação em até 50% do tempo...”
- 21) A alternativa em que as três palavras são acentuadas pela mesma razão é:
- A) necessárias – substâncias – média  
 B) também – está – três  
 C) método – térmico – útil  
 D) vulnerável – espécie – difícil  
 E) até – pôr – só
- 22) “As frutas tropicais devem ser as mais abordadas pelo estudo, pois não apresentam resistência natural às baixas temperaturas”. A palavra sublinhada na frase anterior, estabelece com o período anterior uma relação de:
- A) Consequência  
 B) Tempo  
 C) Adição  
 D) Explicação  
 E) Oposição
- 23) “O processo, chamado de condicionamento térmico, consiste em mergulhar o fruto em água quente antes de refrigerá-lo”. O período sublinhado na frase:
- A) Substitui a palavra “processo”.  
 B) Caracteriza o termo “condicionamento”.  
 C) Completa o sentido da palavra “processo”.  
 D) Indica qualidade.  
 E) Completa o sentido do verbo “consiste”.
- 24) Assinale a alternativa em que o acento da crase foi usado pela mesma razão que, em “... em que são necessárias à conservação das frutas”, EXCETO:
- A) “...fique vulnerável à ação de substâncias...”  
 B) “... para então devolvê-la à câmara fria”.  
 C) “... muitos apresentam resistência às novidades...”  
 D) As frutas ficam, às vezes, muitas horas sob baixa temperatura.  
 E) Os cientistas se dedicam à técnica de refrigeração.
- 25) A forma de plural da palavra sublinhada na frase “A pesquisa testou o método só no limão taiti...” é a mesma com que se faz o plural das três palavras constantes da opção:
- A) órgão – melão – cão  
 B) vilão – irmão – cão  
 C) botão – balão – anão  
 D) mão – alemão – pagão  
 E) N.R.A.

**MATEMÁTICA**

- 26) Rui diz a Pedro: Se você me der  $\frac{1}{5}$  do dinheiro que possui, eu ficarei com uma quantia igual ao dobro do que lhe restará. Por outro lado, se eu lhe der R\$ 6,00 do meu dinheiro, nós ficaremos com quantias iguais. Quanto de dinheiro possui Rui?
- A) R\$ 42,00  
 B) R\$ 31,00  
 C) R\$ 25,00  
 D) R\$ 28,00  
 E) R\$ 47,00
- 27) Para que valores de  $a$ , a equação  $x^2 + a^x + a^2 = 0$  possui duas raízes reais distintas?
- A) Somente para  $a = 0$ .  
 B) Para todo  $a > 0$ .  
 C) Para todo  $a < 0$ .  
 D) Para todo  $a$  real.  
 E) Para nenhum  $a$  real.

28) Qual o volume de um cubo cuja diagonal da face mede 8 cm?

- A)  $128\sqrt{2}$  cm<sup>3</sup>      B) 512 cm<sup>3</sup>      C) 64 cm<sup>3</sup>      D)  $4\sqrt{2}$  cm<sup>3</sup>      E) N.R.A.

29) Um lojista, na tentativa de aumentar as vendas deu um aumento de 25% nas suas mercadorias e depois anunciou 20% de desconto. Podemos concluir que:

- A) A mercadoria subiu 5%.      D) Diminuiu em média 2,5%.  
B) A mercadoria diminuiu 5%.      E) A mercadoria manteve o preço.  
C) Aumentou em média 2,5%.

30)  $10^8$  não é divisível por:

- A)  $5^3$       B)  $2^5$       C)  $15^2$       D)  $20^4$       E) N.R.A.

### CONHECIMENTOS GERAIS

31) A onda de violência nas últimas semanas no estado de São Paulo acarretou no pedido de exoneração de que secretário estadual?

- A) Secretário da Fazenda      D) Secretário de Segurança Pública  
B) Secretário de Governo      E) N.R.A.  
C) Secretário da Justiça

32) Um estudo conduzido pela Fundação Instituto de Administração (FIA) ligado à Universidade de São Paulo, dimensionou um fenômeno típico da sociedade de consumo do Brasil: 40% das compras em Supermercado são motivadas por impulso. A partir desta conclusão podemos afirmar também sobre as práticas adotadas atualmente pelas redes de supermercado:

- I. Na seção de hortifrutis, reproduz-se um clima de feira por meio de estandes que se assemelham as barracas e ao uso de iluminação que confere brilho às frutas e legumes.  
II. Os brasileiros nos supermercados compram geralmente por impulso: pilhas, filmes fotográficos, salgadinhos em pacote, chocolate e balas.  
III. Na área de carnes, a estratégia dos supermercados, é colocar luz fria sobre a carne para que ela pareça mais avermelhada.  
IV. Uma situação extra e atual para atrair os consumidores nos supermercados é colocar em frente ao caixa produtos, tais como: chocolates e cigarros.

Está(ão) correta(s) apenas a(s) afirmativa(s):

- A) I, II      B) II e IV      C) I, II, III e IV      D) III e IV      E) IV

33) A CEAGESP – Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo, surgiu da fusão da CEASA e a CAGESP. A CEAGESP hoje consolidou sua atuação:

- A) Nos mini-varejões.  
B) Na comercialização de hortícolas e armazenagem de grãos.  
C) Como mercado livre do produtor.  
D) Como depósito de estoques reguladores.  
E) N.R.A.

34) Qual a região brasileira que não é banhada pelo oceano atlântico?

- A) Sudeste      B) Sul      C) Centro-oeste      D) Norte      E) N.R.A.

35) A obra do americano Dan Brown, realidade ou fantasia, chega ao cinema e torna tudo muito questionável no que tange aos dogmas e fundamentos do cristianismo. Esta produção cinematográfica e bilionária é originada da obra que possui o seguinte título:

- A) Senhor dos Anéis      D) Titanic  
B) O Código Da Vinci      E) Jesus Cristo super star  
C) Harry Potter

### INFORMÁTICA

36) Por que o Excel apresenta vários símbolos quando se digita algo no interior de uma célula?

- A) O valor a ser inserido na célula ocupa mais espaço do que lhe fora reservado.  
B) A referência da célula não é válida.  
C) O Excel não reconheceu o que está na célula.  
D) A célula em questão só aceita caracteres “txt”.  
E) Ocorreu um erro de fórmula ou de função.

