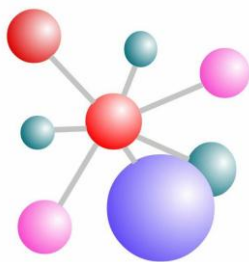


Espanhol



Ciências Biológicas

Instruções

1	Confira se os dados contidos na parte inferior desta capa estão corretos e, em seguida, assine no espaço reservado para isso. Se, em qualquer outro local deste Caderno, você assinar, rubricar, escrever mensagem, etc., será excluído do Exame.
2	Este Caderno contém 5 questões discursivas referentes à Prova da Língua Estrangeira escolhida pelo candidato. Não destaque nenhuma folha.
3	Se o Caderno estiver incompleto ou contiver imperfeição gráfica que impeça a leitura, solicite imediatamente ao Fiscal que o substitua.
4	Será avaliado apenas o que estiver escrito no espaço reservado para cada resposta, razão por que os rascunhos não serão considerados.
5	Escreva de modo legível, pois dúvida gerada por grafia, sinal ou rasura implicará redução de pontos.
6	Não será permitido o uso de dicionário.
7	A Comperve recomenda o uso de caneta esferográfica, confeccionada em material transparente, de tinta preta. Em nenhuma hipótese se avaliará resposta escrita com grafite.
8	Utilize para rascunhos, o verso de cada página deste Caderno.
9	Você dispõe de, no máximo, três horas, para responder as 5 questões que constituem a Prova.
10	Antes de retirar-se definitivamente da sala, devolva ao Fiscal este Caderno.

Assinatura do Candidato: _____

As questões de 01 a 05, cujas respostas deverão ser redigidas EM PORTUGUÊS, referem-se ao texto abaixo.

MÉXICO ANTE LA GLOBALIZACIÓN EN EL SIGLO XXI: EL SISTEMA DE PRODUCCIÓN-CONSUMO DE LOS HONGOS COMESTIBLES

D. Martínez-Carrera, Sobal, M. Bonilla y W. Martínez

Puebla, México.

RESUMEN En los inicios de siglo XXI, a pesar de su importancia social, económica y ecológica, el sistema de producción-consumo de los hongos comestibles silvestres y cultivados (SPC-HC) representa todavía una de las actividades más herméticas y poco conocidas del sector primario nacional, sobre todo en lo relacionado a sus estructuras, procesos, variables socioeconómicas, patrones de desarrollo, e inter-relaciones con otros sectores. Estas son las causas principales del rezago y eventual sustitución o reemplazo de estas importantes actividades productivas. Se plantea la necesidad de: 1) Definir la naturaleza y sector de las actividades; 2) Un concepto unificado de hongos comestibles, el cual integre a las especies silvestres y cultivadas; y 3) Integrar el SPC-HC dentro del marco que establecen las leyes en la materia, particularmente la Ley de Desarrollo Rural Sustentable. En este contexto, se describen los componentes fundamentales del SPC-HC: aspectos históricos, producción nacional, comercio interior, consumo, y comercio exterior. Se propone una mayor integración y vinculación de todos los sectores involucrados: académico, público, privado, y social. Ningún sector aislado está en posibilidades reales de enfrentar los grandes retos de la globalización en el siglo XXI. Esta vinculación permitiría: 1) Aprovechar y manejar la enorme diversidad biológica, ecológica, y cultural del país; 2) Desarrollar investigaciones con el apoyo que ofrecen la biotecnología aplicada y la biotecnología moderna de los hongos comestibles; y 3) La incorporación de los hongos comestibles, en su concepto genérico, a los sistemas de información gubernamental, así como a las estrategias, programas de apoyo y toma de decisiones del sector público, de la misma manera que otros importantes sectores productivos. Los planteamientos anteriores constituyen relevantes acciones estratégicas para el desarrollo sostenible de un SPC-HC tecnológicamente innovador y competitivo en México.

INTRODUCCIÓN

El consumo de alimentos naturales no sólo de buen sabor, sino también inocuos, nutritivos y con propiedades benéficas para la salud, representa la gran tendencia mundial de la alimentación humana en el siglo XXI. Tan sólo en los E.U.A., la demanda de productos orgánicos, suplementos alimenticios y medicinales se ha incrementado de \$ 3.3 a 14 billones de dólares durante el período 1990-2000. Lo anterior nace de la confirmación de un principio fundamental y universal: la dieta humana debe ser completa, suficiente, equilibrada y que garantice una completa satisfacción biológica, psicológica y social. La mayoría de nosotros consume hongos comestibles por su excelente sabor, aroma, y textura. Sin embargo, es poco conocido su gran potencial como alimento funcional con propiedades nutricionales y medicinales que promueven la salud. Estas propiedades son únicas y diferentes a las aportadas por otros alimentos ampliamente consumidos, ya que los hongos constituyen un reino de la naturaleza independiente de las plantas y los animales

Actualmente, la producción mundial supera los 7 millones de toneladas de hongos comestibles cultivados frescos por año, cuyo valor económico aproximado supera los 30 billones de dólares. La tasa promedio de incremento anual en la producción de hongos es superior al 11%. También se han descubierto notables propiedades medicinales en estos hongos (anticancerígenas, antibióticas, que reducen el nivel de colesterol y la hipertensión, antitrombóticas, antidiabéticas), lo cual ya brinda un impulso adicional al desarrollo de este campo. Se ha estimado que se generan operaciones comerciales de alto valor agregado superiores a los 3.6 billones de dólares en los mercados internacionales de la industria alimenticia, farmacéutica, y de perfumería y cosméticos, observándose una creciente demanda en Europa, Norteamérica y Japón. A nivel mundial, el champiñón es el hongo comestible más

importante con un nivel de producción superior a los 2 millones de toneladas métricas anuales, seguido por el shiitake con más de 1.5 millones de toneladas, y las setas con alrededor de un millón de toneladas. La importancia ecológica de esta actividad radica en la utilización y reciclaje acelerado de millones de toneladas de subproductos agrícolas, agroindustriales y forestales utilizados como sustrato de cultivo. En el caso de los hongos comestibles silvestres, su explotación se lleva a cabo en diversas regiones boscosas del mundo. Cada año, se estima que se comercializan más de 200,000 toneladas de hongos silvestres, cuyo valor económico supera los USD \$ 1.6 billones de dólares. Tan sólo en España, alcanzan a comercializarse 1,200-4,000 kg de hongos silvestres por día, con precios al consumidor que oscilan entre 2-30 euros por kilo fresco de buena calidad, en las regiones de Cataluña, Lugo, Cuenca, Soria y Palencia.

En esta investigación se discute la relevancia de los hongos comestibles silvestres y cultivados en el país, analizados desde un enfoque de sistema de producción-consumo describiendo sus estructuras, procesos, variables socioeconómicas, patrones de desarrollo, e inter-relaciones con otros sectores.

Actualmente, la sostenibilidad del sistema de producción-consumo de los hongos comestibles silvestres y cultivados en México está siendo amenazada por el alto grado de competitividad generado por la globalización. Los autores han desarrollado investigaciones básicas, aplicadas y socioeconómicas para definir el desarrollo histórico y las principales actividades productivas de agregación de valor asociadas al SPC-HC en el país. Se parte de bases metodológicas que consideran la teoría de sistemas, así como los enfoques de cadena de valor y red de producción. Se desarrolló el modelo del Sistema Familiar Rural para estudiar el desarrollo, importancia y tendencias del aprovechamiento y consumo de los hongos comestibles silvestres y cultivados por parte del sector social en las zonas rurales. Este modelo también permite evaluar las condiciones socioeconómicas de la comunidad, el nivel de organización de los SFRs, la capacidad potencial del SFR para cultivar y/o recolectar hongos comestibles, la importancia relativa que pueden alcanzar estas actividades dentro del SFR, y el potencial de los SFRs para adoptar/adaptar nuevas tecnologías e integrarse a las cadenas de valor. Se considera que la información esencial proporcionada por dichos estudios, permitirá promover el desarrollo del SPC-HC cuya importancia social, económica y ecológica es enorme.

Fonte: [Adaptado].

Questão 1

De quanto foi o aumento da demanda por produtos orgânicos e suplementos nos EUA, no século XXI? A que se deve este incremento?

Espaço para Resposta

Questão 2

Os fungos pertence a que reino? Planta ou animal? Qual a produção anual em quilogramas e qual o valor financeiro desse cultivo?

Espaço para Resposta

Questão 3

Quais as propriedades medicinais dos fungos e que tipo de indústria se interessa em fungos?

Espaço para Resposta



Questão 4

Descreva o estudo realizado pelos autores do texto.

Espaço para Resposta

