

V E S
T I UFSM
B U
L A R

Biologia

Física

Geografia

História

Língua Estrangeira

Língua Portuguesa

Literatura Brasileira

Matemática

Química

Inscrição nº:

2014

1
ÚNICO

COPERVES

**Vestibulando,
boa prova!**



Cada região brasileira possui hábitos alimentares próprios e pratos emblemáticos, que servem como marcadores identitários regionais. Os textos a seguir exemplificam essa situação.

Texto 1

1 No Rio Grande do Sul, o churrasco é a "especialidade local". Não por ser uma comida do cotidiano, mas por estar associado à figura do gaúcho em que "comer" e "fazer" churrasco envolvem um grupo social, e não se refere apenas ao ato de assar a carne, mas, sim, a uma organização social que se estabelece em torno do churrasco. O "fazer um churrasco" obedece a códigos, normas e
10 comportamentos aceitos e reconhecidos por todos, o que leva a pensá-los como um "ritual de comensalidade e de partilha", destaca Maciel (1996).

Fonte: GOES, J.A.W. Hábitos alimentares: globalização ou diversidade? In: FREITAS, M.C.S.; FONTES, G.A.V.; OLIVEIRA, N. (Orgs.). *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura* [online]. Salvador: EDUFBA, 2008, p. 392. (adaptado)

Texto 2

1 Em Navegação de cabotagem, uma espécie de "quase-memória" do autor, escreveu Jorge Amado: "onde quer que esteja levo o Brasil comigo mas, ai de mim, não levo
5 farinha de mandioca e sinto falta todos os dias, ao almoço e ao jantar".

Fonte: SCHWARCZ, L.M. O artista da mestiçagem. In: SCHWARCZ, L. M.; GOLDSTEIN, I.S. (Orgs.). *O universo de Jorge Amado*. Caderno de leituras. São Paulo: Companhia das Letras, 2009. p. 38.

Assinale V na(s) afirmativa(s) verdadeira(s) e F na(s) falsa(s).

- () No Texto 1, "los" (l.11) refere-se, no contexto, a "todos" (l.11).
- () A palavra "todos", tanto no Texto 1 (l.11) quanto no Texto 2 (l.5), retoma elementos mencionados anteriormente.

- () No Texto 2, "ai de mim" (l.4) expressa desagrado com relação ao consumo de farinha de mandioca como parte da cultura vivenciada por Jorge Amado.

A sequência correta é

- (a) F - F - F. (d) V - V - F.
(b) V - F - V. (e) F - F - V.
(c) F - V - F.

Os hábitos alimentares estão entre os principais traços culturais de um povo. Era de se esperar, portanto, que houvesse alguma menção sobre o assunto no primeiro contato entre os portugueses e os nativos, conforme relatado na Carta de Pero Vaz de Caminha. De fato, Caminha escreve a respeito da reação de dois jovens nativos que foram até a caravela de Cabral e que experimentaram alimentos oferecidos pelos portugueses:

Deram-lhe[s] de comer: pão e peixe cozido, confeitos, bolos, mel e figos passados. Não quiseram comer quase nada de tudo aquilo. E se provavam alguma coisa, logo a cuspiam com nojo. Trouxeram-lhes vinho numa taça, mas apenas haviam provado o sabor, imediatamente demonstraram de não gostar e não mais quiseram. Trouxeram-lhes água num jarro. Não beberam. Apenas bochechavam, lavando as bocas, e logo lançavam fora.

Fonte: CASTRO, Sívio (org.) *A carta de Pero Vaz de Caminha*. Porto Alegre: L&PM, 2003, p. 93.

A partir da leitura do fragmento, são feitas as seguintes afirmativas:

- I - No fragmento, ao dar destaque às reações dos nativos frente à comida e à bebida oferecidas, Caminha registra o comportamento diferenciado deles quanto aos itens básicos da alimentação de um europeu.

II - No fragmento, percebe-se a antipatia de Caminha pelos nativos, o que se confirma na leitura do restante da carta quanto a outros aspectos dos indígenas, como sua aparência física.

III - O predomínio de verbos de ação, numa sequência de eventos interligados cronologicamente, confere um teor narrativo ao texto.

Está(ão) correta(s)

- a) apenas I.
- b) apenas II.
- c) apenas II e III.
- d) apenas I e III.
- e) I, II e III.

03

As modificações no consumo de alimentos da população brasileira – baixa quantidade de fibras, aumento da proporção de gorduras e açúcares da dieta – associadas a um estilo sedentário levam, entre outros fatores, a um aumento no índice de obesidade e diabetes. Nesse último caso, o(a) _____ diminui ou cessa totalmente a produção de _____, que reduz o nível de glicose no sangue.

Assinale a alternativa que completa corretamente as lacunas.

- a) tireoide – calcitonina
- b) pâncreas – insulina
- c) hipófise – prolactina
- d) tireoide – glucagon
- e) pâncreas – melatonina

04

Uma pesquisa do Ministério da Saúde revelou um aumento significativo no número de obesos no Brasil. Esse aumento está relacionado principalmente com o sedentarismo e a mudança de hábitos alimentares dos brasileiros. A pesquisa divulgada em 2013 aponta que 17% da população está obesa. Esse número era de 11% em 2006, quando os dados começaram a ser coletados pelo Ministério da Saúde.

Disponível em: <http://www.brasil.gov.br/saude/2013/08/obesidade-atinge-mais-da-metade-da-populacao-brasileira-aponta-estudo>. Acesso em: 10 set. 2014.

Suponha que o percentual de obesos no Brasil pode ser expresso por uma função afim do tempo t em anos, com $t = 0$ correspondente a 2006, $t = 1$ correspondente a 2007 e assim por diante.

A expressão que relaciona o percentual de obesos Y e o tempo t , no período de 2006 a 2013, é

- a) $Y = \frac{4}{3}t - \frac{44}{3}$.
- b) $Y = \frac{7}{6}t - \frac{77}{6}$.
- c) $Y = t + 11$.
- d) $Y = \frac{6}{7}t + 11$.
- e) $Y = \frac{3}{4}t + 11$.

Os hábitos alimentares variam não só conforme as diferentes culturas, mas também conforme as condições socioeconômicas das pessoas e suas crenças religiosas. É a isso que se refere Padre Antônio Vieira no excerto do *Sermão de Santo Antônio ou dos Peixes*:

Mas ainda que o Céu e o Inferno se não fez para vós, irmãos peixes, acabo, e dou fim a vossos louvores, com vos dar as graças do muito que ajudais a ir ao Céu, e não ao Inferno, os que se sustentam de vós. Vós sois os que sustentais as Cartuxas e os Buçacos, e todas as santas famílias, que professam mais rigorosa austeridade; vós os que a todos os verdadeiros cristãos ajudais a levar a penitência das quaresmas; vós aqueles com que o mesmo Cristo festejou a Páscoa as duas vezes que comeu com seus discípulos depois de ressuscitado. Prezem-se as aves e os animais terrestres de fazer esplêndidos e custosos os banquetes dos ricos, e vós gloriái-vos de ser companheiros do jejum e da abstinência dos justos! Tendes todos quantos sois tanto parentesco e simpatia com a virtude, que, proibindo Deus no jejum a pior e mais grosseira carne, concede o melhor e mais delicado peixe. E posto que na semana só dois se chamam vossos, nenhum dia vos é vedado. Um só lugar vos deram os astrólogos entre os signos celestes, mas os que só de vós se mantêm na terra, são os que têm mais seguros os lugares do Céu.

Glossário

Cartuxas e Buçacos: os pertencentes a essas Ordens Religiosas, as quais são conhecidas por sua austeridade.

A partir desse fragmento, assinale a alternativa correta.

- a) Por meio de uma alegoria, Vieira dirige-se, no sermão, aos peixes, mostrando que estes merecem apenas elogios, ao passo que os homens merecem apenas repreensões.
- b) Como se vê pelo excerto, Vieira dirige-se aos peixes de forma geral, sem fazer menções a espécies de peixes em particular, o que também ocorre no restante do sermão.
- c) Vieira, no excerto, estabelece uma antítese entre céu e inferno que é reproduzida simbolicamente na contraposição entre peixe e carne.
- d) O objetivo de Vieira no "Sermão dos Peixes", conforme se vê pelo excerto, é reforçar nos fiéis católicos a importância de jejuar nos dias santos como forma de aproximarem-se de Deus.
- e) Contrariamente ao que se esperaria de um texto dessa época, o fragmento do "Sermão dos Peixes" não apresenta um estilo rebuscado, muito menos o emprego de uma linguagem rica em conceitos.

A alimentação é essencial, pois é dela que o homem obtém os nutrientes necessários ao funcionamento de seu organismo. Nas últimas décadas, ocorreram mudanças significativas nos hábitos alimentares, havendo um aumento do consumo de alimentos industrializados.

Assim, analise as afirmações:

I - O ácido fosfórico presente em refrigerantes do tipo "cola" é um ácido triprótico representado pela fórmula H_3PO_4 .

II - O ferro é essencial para a saúde; sua deficiência pode levar à anemia grave, por isso é recomendado o consumo de alimentos ricos em ferro, como a carne bovina. A configuração eletrônica do elemento ferro no estado fundamental é $1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^6 4s^2 3d^6$.

III - As balinhas que "estouram" na boca contêm, em sua composição, dois ingredientes: o ácido cítrico ($H_3C_6H_5O_7$) e o bicarbonato de sódio ($NaHCO_3$). Os dois, ao se dissolverem na boca, produzem a efervescência. A reação entre o bicarbonato de sódio e o ácido cítrico é de oxirredução.

IV - A água salgada ($H_2O + NaCl$), utilizada para cozer alimentos, ferve em uma temperatura constante, pois se constitui de uma mistura homogênea simples.

Estão corretas

- (a) apenas I e II. (d) apenas III e IV.
 (b) apenas I e III. (e) I, II, III e IV.
 (c) apenas II e IV.

O momento da refeição sempre foi uma ocasião para conversar. Em **O Uruguai**, de Basílio da Gama, o narrador aproveita o banquete dos oficiais, que se segue ao desfile das tropas portuguesas, no Canto I, para apresentar as causas da guerra, conforme mostra o excerto a seguir.

[...]
 Convida o General depois da mostra,
 Pago da militar guerreira imagem,
 Os seus e os espanhóis; e já recebe
 No pavilhão purpúreo, em largo giro,
 Os capitães a alegre e rica mesa.
 Desterram-se os cuidados, derramando
 Os vinhos europeus nas taças de ouro.
 Ao som da ebúrnea cítara sonora
 Arrebatado de furor divino
 Do seu herói, Matúcio celebrava
 Altas empresas dignas de memória.
 [...]
 Levantadas as mesas, entretinham
 O congresso de heróis discursos vários.
 Ali Catâneo ao General pedia
 Que do princípio lhe dissesse as causas
 Da nova guerra e do fatal tumulto.

Fonte: GAMA, Basílio da. *O Uruguai*. 8. ed. Rio de Janeiro: Record, 2008.

Glossário

Ebúrnea: relativa ao marfim.

A partir da leitura do fragmento, bem como da obra a que pertence, assinale verdadeira (V) ou falsa (F) em cada afirmativa a seguir.

- () Ao introduzir, no Canto I, as causas da guerra, percebe-se a preocupação do narrador em contar a história respeitando a ordem cronológica dos eventos, o que se dá desde o início do poema.
- () A guerra, cujas causas são inquiridas por Catâneo, ocupará grande parte do relato, o que confere à obra seu tom épico, ainda que certas passagens de **O Uruguai** também apresentem traços de puro lirismo.

- () O poema é todo composto em versos decassílabos brancos, predominantemente de ritmo heroico, como se pode ver claramente no excerto.
- () A glorificação do General Gomes Freire de Andrade no excerto evidencia que ele é o herói do poema, símbolo da civilização europeia que chega aos Sete Povos e que se contrapõe aos indígenas, apresentados no poema como selvagens, sem quaisquer qualidades heroicas.

A sequência correta é

- (a) F - V - V - F. (d) F - F - V - F.
- (b) V - V - F - F. (e) V - F - V - V.
- (c) V - F - F - V.

08

Considere esta assertiva:

Uma refeição solitária perde seu sabor mesmo em se tratando de um refinado manjar.

Fonte: ISHIGE, N. O homem, o comensal. *Correio da Unesco* (O Sal da Terra - Alimentação e Culturas), Rio de Janeiro, ano 15, jul. 1987.

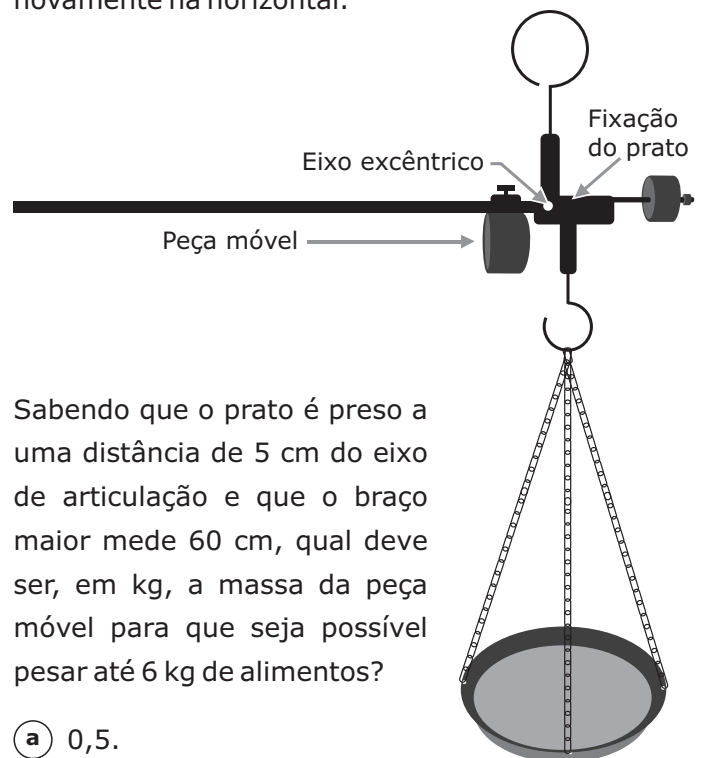
Os relatos* a seguir são de idosos que participaram de uma pesquisa sobre cultura alimentar. Qual dos relatos serve de evidência para a assertiva apresentada acima?

- (a) A gente não pode comer essas comidas grandfinas de receitas.
- (b) Café preto dá nervoso; gordura afeta o coração, a pressão arterial.
- (c) Sinto falta do meu esposo. Nada me parece interessante, nem a comida.
- (d) Trabalhava na roça, batia enxada, fazia tudo. Hoje é diferente, perdi minha saúde.
- (e) Naquele tempo se comia toucinho. Hoje a comida é fraca. Antes, era feijão e mocotó.

* Fonte dos relatos: ALMEIDA, M.D. et al. Cultura alimentar em idosos de Mutuípe, Bahia. In: FREITAS, M.C.S.; FONTES, G.A.V.; OLIVEIRA, N. (Orgs.). *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura* [online]. Salvador: EDUFBA, 2008. (adaptado)

09

Nas feiras livres, onde alimentos *in natura* podem ser vendidos diretamente pelos produtores aos consumidores, as balanças mecânicas ainda são muito utilizadas. A "balança romana", representada na figura, é constituída por uma barra suspensa por um gancho, presa a um eixo excêntrico, que a divide em dois braços de comprimentos diferentes. O prato, onde se colocam os alimentos a serem pesados, é preso ao braço menor. Duas peças móveis, uma em cada braço, são posicionadas de modo que a barra repouse na horizontal, e a posição sobre a qual se encontra a peça móvel do braço maior é então marcada como o zero da escala. Quando os alimentos são colocados sobre o prato, a peça do braço maior é movida até que a barra se equilibre novamente na horizontal.



Sabendo que o prato é preso a uma distância de 5 cm do eixo de articulação e que o braço maior mede 60 cm, qual deve ser, em kg, a massa da peça móvel para que seja possível pesar até 6 kg de alimentos?

- (a) 0,5.
- (b) 0,6.
- (c) 1,2.
- (d) 5,0.
- (e) 6,0.

Texto 1



Fonte: BECK, A. *Armandinho dois*. Florianópolis, 2014, p. 18. (adaptado)

Texto 2

Por que comemos com o garfo?

1 Norbert Elias, sociólogo alemão que viveu entre 1897 e 1990, analisa, a partir de manuais de boas maneiras produzidos entre a Idade Média e o início da era moderna, 5 as mudanças operadas no âmbito do uso do garfo, utensílio que surgiu no fim da Idade Média, com o objetivo de retirar alimentos da travessa comum. Paulatinamente, foi introduzido como utensílio de uso individual. De 10 início, o uso do garfo para se levar o alimento à boca era considerado um sinal exagerado de refinamento e seriamente reprimido.

Na análise de Elias (1994, p. 133), "o garfo nada mais é que a corporificação de um 15 padrão específico de emoções e um nível específico de nojo". Esse processo nos mostra como ocorriam as relações entre as pessoas na Idade Média. Segundo o sociólogo alemão, "as pessoas que comiam juntas na maneira 20 costumeira na Idade Média, pegando a carne

com os dedos na mesma travessa, bebendo vinho no mesmo cálice, tomando a sopa na mesma travessa ou prato fundo – essas pessoas tinham entre si relações diferentes 25 das que hoje vivemos. E isto envolve não só o nível da consciência, clara e racional, pois sua vida emocional revestia-se também de diferente estrutura e caráter" (ELIAS, 1994, p. 82).

Fonte: PACHECO, S.S.M. O hábito alimentar enquanto um comportamento culturalmente produzido. In: FREITAS, M.C.S.; FONTES, G.A.V.; OLIVEIRA, N. (Orgs.). *Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura* [online]. Salvador: EDUFBA, 2008, p. 228-229. (adaptado)

Considere as afirmativas:

I - Pelo princípio da invariabilidade do advérbio, justifica-se a palavra "meio" não estar concordando com o adjetivo "nervosa" no 1º quadro da tirinha.

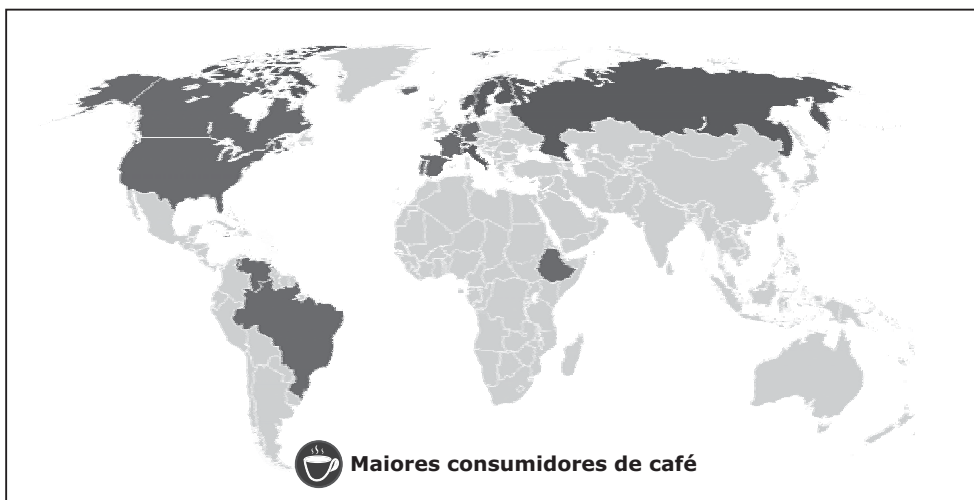
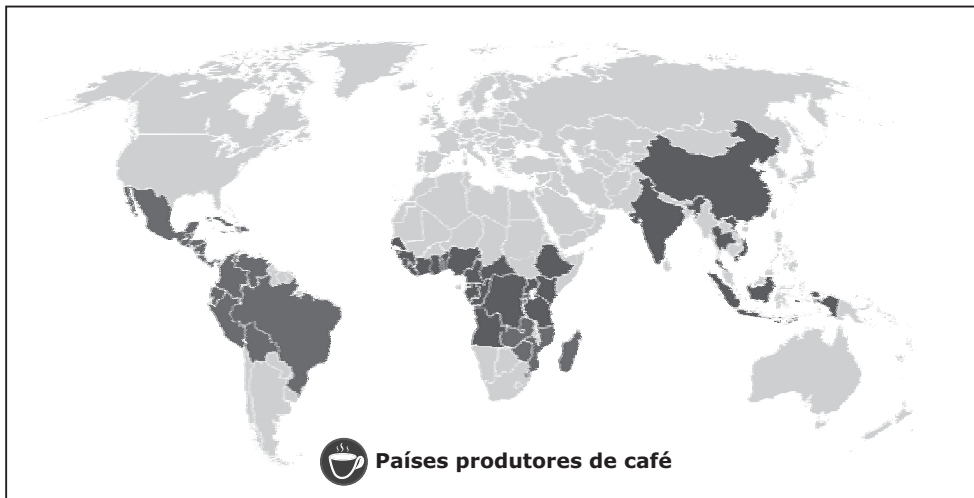
II - O humor da tirinha é decorrente do sentido atribuído pelo menino à expressão "reeducação alimentar", ao compreendê-la como aprendizado do modo de comer em vez de modificação de hábitos no consumo de alimentos.

III - O uso naturalizado do garfo na sociedade contemporânea, como denota o Texto 1, pode ser considerado um indício da individualidade que começou a se configurar na estrutura social no fim da Idade Média, em análise no Texto 2.

Está(ão) correta(s)

- (a) apenas I. (d) apenas II e III.
 (b) apenas II. (e) I, II e III.
 (c) apenas I e III.

Observe os mapas:



O café, amplamente cultivado em todo o mundo, é nativo das regiões tropicais da África Subsaariana. O cultivo do café comercial é restrito principalmente ao cinturão tropical ao redor do Equador, especificamente a área entre o Trópico de Câncer e o Trópico de Capricórnio.

[Tradução]

Fonte: Disponível em: <http://www.gislounge.com/geography-of-coffee>. Acesso em: 15 ago. 2014. (adaptado)

Com base nos mapas, na informação e em seus conhecimentos, assinale a resposta correta.

- a) Sendo uma bebida quente, o café é consumido apenas em países de clima frio, devido ao seu alto valor energético e nutritivo.
- b) O café tornou-se uma bebida universal, apreciada por várias nações ao redor do planeta, e está presente em países predominantemente de língua inglesa.
- c) A cafeicultura está limitada aos países de climas tropicais e temperados, uma vez que se trata de uma cultura muito sensível às condições climáticas com presença de baixas temperaturas e geadas durante o inverno.
- d) A maior parte dos países produtores de café não podem ser considerados consumidores, sendo o café, portanto, uma *commodity* voltada à exportação.
- e) Países, como Brasil, República do Congo, Etiópia e Indonésia, possuem muitos problemas associados à expansão da cultura do café nas florestas equatoriais.

A tabela reproduz o rótulo de informações nutricionais de um pacote de farinha de trigo.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (Porção de 50 g ou 1/2 xícara de farinha de trigo)		
Quantidade por porção		%VD(%)
Valor energético	170 kcal = 714 kJ	9%
Carboidratos	36,0 g	12%
Proteínas	4,9 g	7%
Gorduras totais	0,7 g	1%
Gorduras saturadas	0,0 g	0%
Gorduras trans	0,0 g	—
Fibra alimentar	1,6 g	6%
Sódio	0,0 mg	0%
Ferro	2,1 mg	15%
Ácido fólico (vit. B9)	76 µg	19%

Considerando o Valor energético informado no rótulo, essa quantidade de energia corresponde ao trabalho realizado ao arrastar um corpo contra uma força de atrito de 50 N, com velocidade constante, por uma distância de, aproximadamente,

- a) 3,4 m.
- b) 14,3 m.
- c) 1,4 km.
- d) 3,4 km.
- e) 14,3 km.

Em 2014, o jesuíta José de Anchieta foi canonizado pelo Papa Francisco I, tornando-se o terceiro santo brasileiro. Muito embora tenha nascido nas Ilhas Canárias, Anchieta ficou conhecido como o “Apóstolo do Brasil”, legando-nos importantes textos, os quais dão a tônica da função da literatura no início do período colonial brasileiro. Entre seus poemas, destaca-se “A Santa Inês”. No poema, nota-se o emprego figurativo e religioso do mais básico dos alimentos da época: o pão.

*A Santa Inês
Na Vinda de sua Imagem*

Cordeirinha linda,
Como folga o povo
Porque vossa vinda
Lhe dá lume novo!

[...]

Também padeirinha
Sois de nosso povo,
Pois, com vossa vinda,
Lhe dais trigo novo.

Não é de Alentejo
Este vosso trigo,
Mas Jesus amigo
É vosso desejo.

[....]

O pão que amassastes
Dentro em vosso peito,
É o amor perfeito
Com que a Deus amastes.
Deste vos fartastes,
Deste dais ao povo,
Porque deixe o velho
Pelo trigo novo.

[...]

Glossário

Alentejo: região de Portugal.

Composto de versos de _____ sílabas métricas, "A Santa Inês" celebra a chegada da imagem da santa a um povoado. Para homenageá-la, o eu-lírico chama-lhe de "padeirinha", pois traria um "trigo novo" para "alimentar" o povo: o exemplo do amor a Cristo. Esse uso figurativo da linguagem caracteriza uma _____.

Assinale a alternativa que completa corretamente as lacunas.

- (a) seis – metonímia
- (b) cinco – metáfora
- (c) seis – antonomásia
- (d) cinco – prosopopeia
- (e) seis – analogia

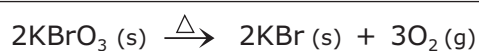
14

Os portugueses tiveram grande influência em nossa cultura e hábitos alimentares. Foram eles que trouxeram o pão, produzido à base de cereais, como o trigo, a aveia e a cevada.

Fonte: UNIVERSIDADE FEDERAL DE BRASÍLIA. *A contribuição dos portugueses*. ATAN/DAB/SPS/MS.

Para fazer a massa de pães e bolos aumentarem de volume, é comum o uso de algumas substâncias químicas:

I - O bromato de potássio era comumente utilizado no preparo do pão francês; no entanto, nos dias atuais, essa substância está proibida mesmo em pequenas quantidades. O bromato de potássio era utilizado para proporcionar um aumento de volume no produto final devido à formação de O_2 , conforme a reação



II - A adição de fermentos, como o bicarbonato de sódio no preparo de bolos, é utilizada desde a antiguidade até os dias atuais e resulta no crescimento da massa e na maciez do bolo. O bicarbonato de sódio, devido à liberação de gás carbô-

nico, é utilizado para expandir a massa e deixá-la fofa, conforme a reação



Sobre essas reações, é correto afirmar que

- (a) a primeira é de síntese e a segunda é de deslocamento.
- (b) a primeira é de decomposição e a segunda é de deslocamento.
- (c) a primeira é de síntese e a segunda é de decomposição.
- (d) as duas são de decomposição.
- (e) as duas são de síntese, pois formam O_2 e CO_2 respectivamente.

15

Revendo a história da alimentação, verifica-se que o pão se tornou um alimento-símbolo.

Na fabricação de alguns pães, adiciona-se fermento químico ou biológico para a massa expandir-se e tornar-se macia. Isso acontece devido à produção de

- (a) oxigênio.
- (b) ácido pirúvico.
- (c) gás carbônico.
- (d) ácido láctico.
- (e) açúcares.

Para responder às questões 16 e 17, leia o texto a seguir.

A Lenda da Mandioca (lenda dos índios Tupi)

1 Nasceu uma indiazinha linda, e a mãe e o pai tupis espantaram-se:

– Como é branquinha esta criança!

E era mesmo. Perto dos outros curu-
5 mins da taba, parecia um raiozinho de lua. Chamaram-na Mani. Mani era linda, silenciosa e quieta. Comia pouco e pouco bebia. Os pais preocupavam-se.

– Vá brincar, Mani, dizia o pai.

10 – Coma um pouco mais, dizia a mãe.

Mas a menina continuava quieta, cheia de sonhos na cabecinha. Mani parecia escon-
der um mistério. Uma bela manhã, não se levantou da rede. O pajé foi chamado. Deu
15 ervas e bebidas à menina. Mas não atinava com o que tinha Mani. Toda a tribo andava triste. Mas, deitada em sua rede, Mani sorria, sem doença e sem dor.

E sorrindo, Mani morreu. Os pais a en-
20 terraram dentro da própria oca. E regavam sua cova todos os dias, como era costume entre os índios Tupis. Regavam com lágrimas de saudade. Um dia perceberam que do túmulo de Mani rompia uma plantinha verde e viçosa.

25 – Que planta será esta? Perguntaram, admirados. Ninguém a conhecia.

– É melhor deixá-la crescer, resolve-
veram os índios.

E continuaram a regar o brotinho mi-
30 moso. A planta desconhecida crescia depressa. Poucas luas se passaram, e ela estava altinha, com um caule forte, que até fazia a terra se rachar em torno.

– A terra parece fendida, comentou a
35 mãe de Mani.

– Vamos cavar?

E foi o que fizeram. Cavaram pouco e, à flor da terra, viram umas raízes grossas e
morenas, quase da cor dos curumins, nome
40 que dão aos meninos índios. Mas, sob a casquinha marrom, lá estava a polpa branquinha, quase da cor de Mani. Da oca de terra de Mani surgia uma nova planta!

– Vamos chamá-la Mani-oca, resolve-
45 ram os índios.

– E, para não deixar que se perca, vamos transformar a planta em alimento!

Assim fizeram! Depois, fincando outros ramos no chão, fizeram a primeira
50 plantação de mandioca. Até hoje entre os índios do Norte e Centro do Brasil é este um alimento muito importante.

E, em todo Brasil, quem não gosta da
plantinha misteriosa que surgiu na casa de
55 Mani?

16

Considerando princípios ortográficos, fonológicos e morfológicos da língua portuguesa, considere as afirmativas a seguir.

I - Se inserido acento na sílaba final de "esta" (l.3), altera-se a tonicidade, mas mantém-se inalterada a classe de palavra.

II - Em "linda" (l.1), assim como em "quieta" (l.7), verifica-se ocorrência de um fonema representado por duas letras.

III - Diferentemente de "pouco", nas linhas 7 e 37, a palavra "Poucas", na linha 31, flexiona-se para concordar com o nome que a acompanha.

Está(ão) correta(s)

- (a) apenas I. (d) apenas II e III.
(b) apenas II. (e) I, II e III.
(c) apenas I e III.

12

Assinale V na(s) afirmativa(s) verdadeira(s) e F na(s) falsa(s).

- () O texto se estrutura em estágios típicos da narrativa, dentre os quais está a complicação, iniciada no momento em que Mani não se levantou da rede.
- () No estágio de orientação da narrativa, a personagem principal é representada por meio de um nome próprio e adjetivos que descrevem sua aparência, como "linda" (l.1) e "branquinha" (l.3), e seu comportamento, como "silenciosa" (l.6) e "quieta" (l.7).
- () Palavras como "brotinho" (l.29) e "branquinha" (l.41) contribuem para estabelecer semelhanças entre a planta então desconhecida e Mani, ao mesmo tempo em que o emprego dos sufixos indicadores de diminutivo corroboram a representação de delicadeza e sensibilidade.
- () Ao nomearem a nova planta de "Mani-oca" (l.44), os índios utilizaram o processo de formação de palavras por derivação prefixal.

A sequência correta é

- (a) V - F - F - F. (d) V - F - F - V.
- (b) V - V - V - F. (e) F - F - V - F.
- (c) F - V - V - V.

Na literatura, os alimentos são empregados com frequência de forma figurada. É o que se vê no poema de Cláudio Manuel da Costa:

LXVII

Não te cases com Gil, bela serrana;
Que é um vil, um infame, um desastrado;
Bem que ele tenha mais devesa, e gado,
A minha condição é mais humana.

Que mais te pode dar sua cabana,
Que eu aqui te não tenha aparelhado?
O leite, a fruta, o queijo, o mel dourado;
Tudo aqui acharás nesta choupana:

Bem que ele tange o seu rabil grosseiro,
Bem que te louve assim, bem que te adore,
Eu sou mais extremoso, e verdadeiro.

Eu tenho mais razão, que te enamore:
E se não, diga o mesmo Gil vaqueiro:
Se é mais, que ele te cante, ou que eu te chore.

Fonte: IGLESIA, Francisco (org.). *Melhores poemas de Cláudio Manuel da Costa*. São Paulo: Global, 2012, p. 96.

Glossário

Devesa: terra.

Extremoso: excessivamente carinhoso.

Rabil: uma espécie de violino rústico ou rabeca.

Sobre o poema, assinale a alternativa INCORRETA.

- (a) Tendo como cenário o campo e, como personagens, vaqueiros, o poema pode ser caracterizado como bucólico, o que vai ao encontro de uma tendência da poesia do período em que foi composto.
- (b) O poema apresenta uma situação de conflito entre dois vaqueiros que, segundo o eu-lírico, apresentam condições econômicas idênticas, mas sentimentais opostas.

- c) O último verso do poema apresenta uma antítese como forma de representação de que a disputa retratada não poderá apresentar o mesmo final feliz para todas as partes envolvidas.
- d) O uso anafórico de “bem”, no primeiro terceto do poema, reforça a ideia de que o adversário do eu-lírico pelo amor da “bela serrana” também possui virtudes, ainda que não sejam tão intensas.
- e) O poema apresenta rimas externas, interpoladas nos quartetos e alternadas nos tercetos, mas também apresenta rima interna, o que assinala uma das características da lírica: a musicalidade.

19

A castanha-do-pará (*Bertholletia excelsa*) é fonte de alimentação e renda das populações tradicionais da Amazônia. Sua coleta é realizada por extrativistas que percorrem quilômetros de trilhas nas matas, durante o período das chuvas amazônicas. A castanheira é uma das maiores árvores da floresta, atingindo facilmente a altura de 50 m. O fruto da castanheira, um ouriço, tem cerca de 1 kg e contém, em média, 16 sementes. Baseando-se nesses dados e considerando o valor padrão da aceleração da gravidade $9,81 \text{ m/s}^2$, pode-se estimar que a velocidade com que o ouriço atinge o solo, ao cair do alto de uma castanheira, é de, em m/s, aproximadamente,

- a) 5,2.
- b) 10,1.
- c) 20,4.
- d) 31,3.
- e) 98,1.

20

Os portugueses introduziram hábitos que marcaram o paladar brasileiro: valorizaram o consumo do sal e revelaram o açúcar aos africanos e índios do Brasil. É de Portugal que nossa cozinha adotou os doces de ovos, goiabada, marmelada, bananada, figada e outras “adas” que constituem o arsenal energético das sobremesas.

Muitos desses doces eram produzidos em tachos de cobre, possibilitando, assim, um melhor aproveitamento e armazenamento das frutas. Atualmente, a produção desses alimentos ocorre em recipientes de aço inoxidável.

Fonte: UNIVERSIDADE FEDERAL DE BRASÍLIA. *A contribuição dos portugueses*. ATAN/DAB/SPS/MS.

Sobre o cobre, é correto afirmar:

- a) É um metal alcalino e está no quarto período, pois sua configuração eletrônica é $1s^2 1p^6 2s^2 2p^8 3s^2 3p^8 4s^1$.
- b) É um metal alcalino terroso e está no terceiro período, pois sua configuração eletrônica é $1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^6 3d^9 4s^2$.
- c) É um elemento de transição interna e está no quarto período, pois sua configuração eletrônica é $1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^6 4s^2 3d^9$.
- d) É um metal de transição externa e está no quarto período, pois sua configuração eletrônica é $1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^6 4s^2 3d^9$.
- e) É um ametal da família dos calcogêneos (“formadores de cobre”) e está no terceiro período, pois sua configuração eletrônica é $1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^6 4s^2 3d^9$.

Cada povo possui um tipo de culinária, um modo de preparar seus alimentos, como se fossem sinais culturais transmitidos por meio do paladar, da visão e do olfato. Por exemplo, no Brasil, os europeus foram os responsáveis pela introdução do sal, do açúcar e de diferentes especiarias, variando ainda mais o doce, o salgado, o azedo e o amargo do cardápio brasileiro.

Sobre esses sabores, é correto afirmar que sua percepção é

I - captada na língua e direcionada ao cérebro.

II - transmitida ao cérebro através dos neurônios.

III - reconhecida na região do sistema nervoso periférico.

IV - uma mistura de sensações do olfato e do paladar.

Estão corretas

- (a) apenas I e II. (d) apenas III e IV.
 (b) apenas I e IV. (e) I, II, III e IV.
 (c) apenas II e III.

A água é essencial para a vida e está presente na constituição de todos os alimentos. Em regiões com escassez de água, é comum a utilização de cisternas para a captação e armazenamento da água da chuva.

Ao esvaziar um tanque contendo água da chuva, a expressão

$$V(t) = -\frac{1}{43200}t^2 + 3$$

representa o volume (em m³) de água presente no tanque no instante t (em minutos).

Qual é o tempo, em horas, necessário para que o tanque seja esvaziado?

- (a) 360.
 (b) 180.
 (c) 120.
 (d) 6.
 (e) 3.

Certamente você já estourou pipoca no micro-ondas ou já aqueceu algum alimento utilizando esse eletrodoméstico. Você sabe como isso ocorre?

O micro-ondas emite uma radiação eletromagnética com comprimento de onda maior que o da luz e menor que o das ondas de rádio. À medida que as ondas passam pelas moléculas de água, estas absorvem a radiação e movimentam-se mais rapidamente. Ao colidirem com moléculas vizinhas, transferem a elas parte de sua agitação térmica e, assim, o alimento vai sendo aquecido.

Moléculas polares são capazes de absorver as micro-ondas e transformar essa energia em agitação térmica.

Fonte: CISCATO, Carlos A. M.; PEREIRA, Fernando P. *Planeta Química*. São Paulo: Ática, 2008, p. 89-90. (adaptado)

Então, analise as afirmações:

I - A molécula de água é polar, pois sua geometria é angular; assim, apresenta capacidade de dissolver substâncias polares, como o sal de cozinha e o óleo utilizados para o cozimento de macarrão, formando uma mistura heterogênea com duas fases distintas.

II - A água é uma substância simples, formada por elementos com diferentes valores de eletronegatividade.

III - O compartilhamento de elétrons entre os átomos de hidrogênio e oxigênio na molécula de água ocorre através de ligações do tipo covalente.

IV - A água apresenta ponto de ebulição (PE) maior que a amônia, pois as forças intermoleculares na água são maiores que na amônia.

Estão corretas

- a) apenas I e II. d) apenas II e IV.
 b) apenas I e III. e) apenas III e IV.
 c) apenas II e III.

24

Observe a figura:

CONFIRA OS NÚMEROS			
CIDADE	CUSTO DA CESTA BÁSICA	VARIAÇÃO DO PREÇO 2011/2012	PORCENTUAL DO SALÁRIO MÍNIMO NECESSÁRIO PARA COMPRAR A CESTA
São Paulo	R\$ 277,27	4,57%	55,30%
Porto Alegre	R\$ 276,86	9,80%	55,22%
Vitória	R\$ 275,39	13,80%	54,92%
Belo Horizonte	R\$ 264,01	11,76%	52,65%
Rio de Janeiro	R\$ 262,90	8,34%	52,43%
Florianópolis	R\$ 262,44	10,20%	52,34%
Manaus	R\$ 255,79	1,48%	51,02%
Curitiba	R\$ 248,63	1,91%	49,59%
Brasília	R\$ 247,88	6,08%	49,44%
Goiânia	R\$ 246,70	5,15%	49,20%
Belém	R\$ 243,75	7,81%	48,61%
Recife	R\$ 215,99	5,10%	43,08%
Fortaleza	R\$ 215,21	4,65%	42,92%
Natal	R\$ 212,36	-3,38%	42,35%
Salvador	R\$ 208,82	3,53%	41,65%
João Pessoa	R\$ 204,21	5,13%	40,73%
Aracaju	R\$ 182,22	3,60%	36,34%

Fonte: Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos (Dieese)

I - As 05 cestas básicas mais caras do Brasil localizam-se em estados da Região Sul e _____.

II - As maiores variações de preço da cesta básica, entre os anos de 2011 e 2012, ocorreram em capitais de tamanho _____.

III - Nas capitais _____, a cesta básica tem os menores custos.

Assinale a alternativa que preenche adequadamente as lacunas das afirmativas.

- a) Sudeste - médio - nordestinas
 b) Sudeste - grande - nordestinas

- c) Sudeste - médio - sulinas
 d) Norte - grande - sulinas
 e) Norte - médio - nordestinas

25

Uma alimentação com deficiência de vitaminas ou de minerais pode influenciar todas as etapas do processo reprodutivo. Seguem alguns exemplos que não podem faltar na dieta.

Vitamina A: regula a síntese de progesterona e, durante a gestação, previne a imunodeficiência da mãe e do bebê.

Vitamina C: é um potente antioxidante que protege os óvulos e espermatozoides.

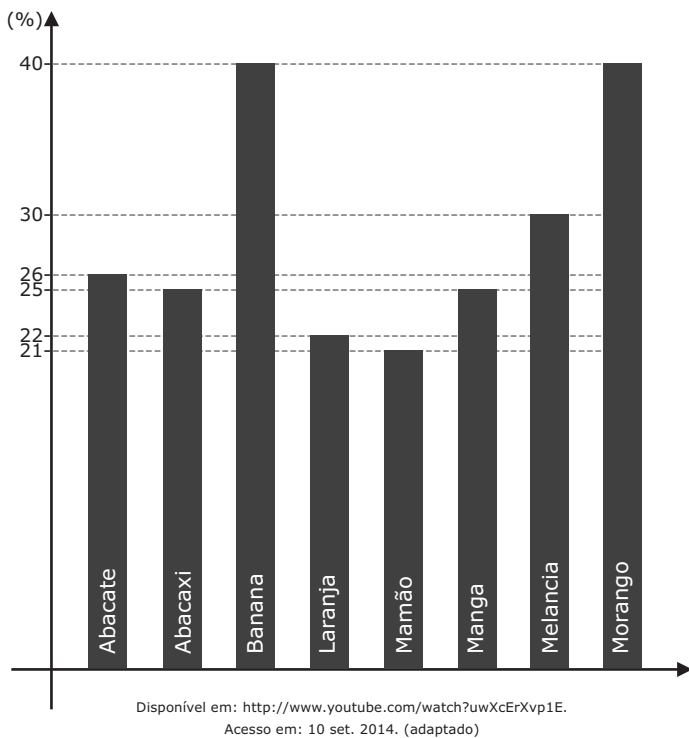
Vitamina D: influencia a formação do endométrio.

Considerando os eventos envolvidos na reprodução humana, os segmentos sublinhados relacionam-se, respectivamente, com o(a)

- a) fecundação - fecundação - ciclo menstrual.
 b) ciclo menstrual - gametogênese - ciclo menstrual.
 c) gametogênese - fecundação - fecundação.
 d) fecundação - gametogênese - fecundação.
 e) ciclo menstrual - gametogênese - fecundação.

O Brasil é o quarto produtor mundial de alimentos, produzindo mais do que o necessário para alimentar sua população. Entretanto, grande parte da produção é desperdiçada.

O gráfico mostra o percentual do desperdício de frutas nas feiras do estado de São Paulo.



Considerando os dados do gráfico, a média aritmética, a moda e a mediana são, respectivamente,

- (a) 28,625; 25 e 40; 25,5.
- (b) 28,625; 25 e 40; 26.
- (c) 28,625; 40; 26.
- (d) 20,5; 25 e 40; 25,5.
- (e) 20,5; 40; 25,5.

A produção de alimentos é muito influenciada pelas estações do ano, que se repetem em ciclos anuais e se caracterizam pela variação da inclinação do movimento aparente do Sol em relação à Terra. A mudança na duração relativa dos dias, períodos em que o Sol está acima do horizonte, e das noites, períodos em que o Sol está abaixo do horizonte, altera a incidência de radiação sobre as plantas. Essas mudanças ocorrem como consequência da inclinação do eixo de rotação da Terra em relação ao plano da sua órbita, aproximadamente circular, em torno do Sol. Para que a Terra orbite em torno do Sol, é necessário que

- I - exista uma força de atração entre o Sol e a Terra.
- II - a velocidade da Terra em relação ao Sol seja perpendicular ao segmento de reta que os une.
- III - a Terra gire em torno de seu próprio eixo.

Está(ão) correta(s)

- (a) apenas I.
- (b) apenas II.
- (c) apenas III.
- (d) apenas I e II.
- (e) apenas I e III.

A safra nacional de grãos atingirá 192,3 milhões de toneladas neste ano, um crescimento de 2,2% em relação a 2013, quando foi de, aproximadamente, 188,1 milhões de toneladas. As estimativas são do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e foram divulgadas na terça-feira, 10 de julho. O destaque na produção será a região Centro-Oeste responsável por 42% da produção nacional, seguida pela região Sul com 38% do total.

Disponível em: <<http://www.agenciabrasil.etc.com.br/economia/noticia/2014-06/ibge-safra-sera-22-maior-que-em-2013-into-192-milhoes-de-toneladas>>. Acesso em: 10 set. 2014. (adaptado)

Qual será, aproximadamente, a quantidade, em milhões de toneladas, da produção da região Centro-Oeste em 2014?

- a) 153,84.
- b) 150,48.
- c) 80,80.
- d) 79,00.
- e) 73,10.

Independentemente de cultura, os vegetais fornecem alimentos para todos. Nos versos que seguem, o autor tenta demonstrar essa condição.

Nem todo o Rei tem Reinado

Andei uns tempos pensando
No porquê dos animais.

Mesmo que não haja dúvida,
Perguntar nunca é demais:

- O que seria dos bichos } 1
Se não fossem os vegetais?

[...]

Animal dá mais ibope

Nos programas de TV

Dá movimento ao cinema

Faz a gente se entreter.

Mas todo bicho depende } 2
Das plantas para viver.

[...]

- Ah, se planta não soubesse } 3
Transformar a luz solar

o vasto reino animal

Deixaria de se fartar...

- Nem sequer papel teria } 4
Pra estes versos eu botar.

Fonte: SOUZA, P. R. de. *Síntese de Poesia*. 2006.

Analise as seguintes afirmativas:

I - Os versos assinalados com os números 1 e 2 salientam a dependência dos animais, em especial, quanto ao oxigênio produzido pelos vegetais por meio da respiração celular.

II - Os versos assinalados com o número 3 referem-se ao processo de fotossíntese que ocorre nos cloroplastos.

III - Os versos assinalados com o número 4 remetem à produção de matéria orgânica resultante da fotossíntese.

Está(ão) correta(s)

- (a) apenas I.
- (b) apenas II.
- (c) apenas I e II.
- (d) apenas I e III.
- (e) apenas II e III.

30

Quando um elemento radioativo, como o Césio 137, entra em contato com o meio ambiente, pode afetar o solo, os rios, as plantas e as pessoas. A radiação não torna o solo infértil, porém tudo que nele crescer estará contaminado.

A expressão

$$Q(t) = Q_0 e^{-0,023t}$$

representa a quantidade, em gramas, de átomos radioativos de Césio 137 presentes no instante t , em dias, onde Q_0 é a quantidade inicial.

O tempo, em dias, para que a quantidade de Césio 137 seja a metade da quantidade inicial é igual a

- (a) 60.
- (b) 30.
- (c) 15.
- (d) 5.
- (e) 3.

31

No período Neolítico, os caçadores e coletores já haviam adquirido razoável experiência cultural a fim de identificar animais para a caça e plantas para usos diversos. Nesse tempo, por volta de 10.000 a. C., além de caçar e coletar frutos e sementes, nossos antepassados passaram a ter condição de interferir ainda mais na natureza, domesticando animais e cultivando plantas. Pelos registros exis-

tentes, isso teria acontecido primeiramente nas regiões atualmente chamadas de China, América Central, Peru e Oriente Próximo. Essa transformação nas formas de vida no planeta é chamada de revolução

- (a) ecológica, por ser o primeiro momento de contato entre os seres humanos e a natureza.
- (b) urbana, por haver permitido a fixação e a sedentarização dos humanos.
- (c) suméria, por ter sido realizada pelos sumérios antes de qualquer outro povo.
- (d) agrícola, por ter permitido maior domínio sobre a natureza e surgimento das aldeias.
- (e) iluminista, por ter se difundido rapidamente em todo o mundo como uma luz.

32

O conhecimento da Química propicia uma melhor compreensão do mundo e, conseqüentemente, auxilia na melhoria da qualidade de vida. A química está presente no dia a dia, como, por exemplo, no processamento e na conservação de alimentos. Assim, avalie os seguintes processos:

I - o amadurecimento de uma fruta.

II - a fermentação do vinho em vinagre.

III - a transformação do leite em iogurte.

IV - o cozimento do ovo.

São fenômenos químicos:

- (a) apenas I e II.
- (b) apenas I e III.
- (c) apenas II e IV.
- (d) apenas III e IV.
- (e) I, II, III e IV.

Do ponto de vista histórico, o tempo ou a contagem dele é uma invenção humana. Conforme suas necessidades, a maior parte das civilizações construiu um calendário a partir de um acontecimento tido como fundamental em suas culturas. Antes da invenção dos relógios mecânicos e digitais, dos celulares e computadores, nossos ancestrais usavam formas diversas para medir a passagem do tempo, com mais ou menos precisão. Considerando essas formas, coloque verdadeira (V) ou falsa (F) nas alternativas usadas por nossos ancestrais.

- () apitos dos trens, floração das árvores e mudanças na temperatura
- () relógios solares, erupções na pele dos animais e posição das estrelas
- () incidência de luz, queda das folhas das árvores e ciclos agrícolas

A sequência correta é

- (a) V - V - V. (d) V - F - V.
- (b) V - F - F. (e) F - V - F.
- (c) F - F - V.

Um caminhão parte de um pequeno mercado em direção a uma unidade de distribuição de alimentos, que se encontra a 20 km de distância, onde deverá permanecer parado por cerca de 30 min, até completar a carga, retornando em seguida ao mercado. Se, na ida, o caminhão viaja na velocidade limite do percurso de 60 km/h e, na volta, na de 40 km/h, qual é a velocidade escalar média do caminhão, em km/h, calculada pelo pessoal que permaneceu no mercado?

- (a) 20. (d) 45.
- (b) 30. (e) 50.
- (c) 40.

No princípio do século XII, teve início na Europa uma economia fundada no comércio, e o centro da vida social deslocou-se do campo para as cidades, surgindo uma nova classe social: a burguesia urbana. Também resultado desse processo, a arte românica passou a ser abandonada em favor de um novo estilo, a arte gótica, a qual apresentava as seguintes características arquitetônicas:

- (a) colunas jônicas, capitéis e relicários.
- (b) contrastes de luz e sombras, abóbadas e tetos altos.
- (c) vitrais coloridos, muito espaço interno e paredes maciças.
- (d) fachadas pesadas, pouco espaço interno e rosáceas.
- (e) arcobotantes, arcos ogivais e vitrais.

Se você optou por **Língua Inglesa**, passe para a página **25**.



Para responder às questões de números 36 a 39, leia o texto a seguir.

URUGUAY ES...

Ministerio de Turismo y Deporte de Uruguay

1 Calidad de vida, tradiciones, grandes hazañas futboleras, mate, tortas fritas...

Descubrí en este apartado algunos de los principales rasgos de la identidad uruguaya.

5 Gastronomía

La parrilla es por excelencia uno de los más destacados menús de la dieta uruguaya. Probarla con una copa de vino Tannat es una experiencia imperdible.

10 Con reconocimiento a nivel internacional, la parrilla es por excelencia uno de los más destacados menús de la dieta uruguaya. Se compone de diferentes tipos de carne asada en la "parrilla", artefacto construido en hierro
15 y utilizado para tal fin. El secreto que guarda este antiquísimo método de cocinar es que hace posible la concentración de los jugos que poseen los alimentos y que conserven así sus propios sabores característicos.

20 Los vinos uruguayos son ideales para acompañar estas exquisitas carnes. Entre los que tienen un destacado posicionamiento internacional, se distinguen los elaborados a partir de

la cepa Tannat, definidos como intensos,
25 potentes, serios y austeros. Esta cepa originaria del suroeste de Francia fue introducida a mediados del siglo XIX, y su cultivo fue tan exitoso que actualmente Uruguay se ha convertido en el mayor productor a nivel
30 mundial de esta variedad.

La industria lechera se encuentra altamente desarrollada en el país, con productos de excelente calidad, sobresaliendo un valorado manjar: el dulce de leche. Este dulce,
35 apreciado tanto por niños como por adultos, es utilizado en una amplia variedad de postres y otras delicias para el paladar, hecho que lo convierte en el protagonista indiscutible de la confitería uruguaya. El extranjero que haya
40 tenido la oportunidad de probarlo, seguramente, jamás olvidará su exquisito sabor, su consistencia cremosa, su brillo y característico color que lo hacen único en el mundo, diferenciándolo mucho de sus similares producidos
45 en otros países.

36

O objetivo principal do texto é

- (a) descrever os diferentes elementos da identidade uruguaia.
- (b) destacar aspectos importantes da gastronomia que integram a identidade uruguaia.
- (c) dar mais visibilidade aos restaurantes uruguaiois.
- (d) abordar de forma detalhada a culinária uruguaia.
- (e) divulgar o turismo gastronômico na capital uruguaia.

37

Assinale verdadeira (V) ou falsa (F) em cada afirmativa a seguir.

- () O que torna especial um assado em "parrilla" é o fato de que os temperos colocados se acentuam, criando sabores muito característicos.
- () Tannat é uma variedade de uva introduzida no Uruguai no século XIX, de origem francesa, com que se produz um vinho intenso.
- () O doce de leite uruguaio serve como base para uma grande quantidade de sobremesas e outras delícias da confeitaria do país.

A sequência correta é

- (a) V – V – V.
- (b) F – V – F.
- (c) F – F – V.
- (d) V – F – F.
- (e) F – V – V.

38

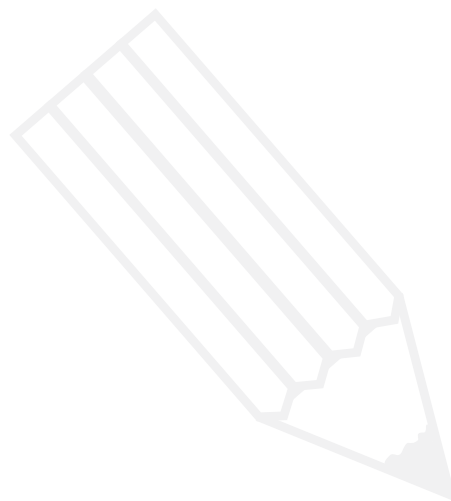
As palavras “rasgos” (l.4), “copa” (l.8), “exquisitas” (l.21), no contexto em que aparecem, podem ser traduzidas ao português, respectivamente, como

- (a) traços – taça – saborosas.
- (b) regras – copo – estranhas.
- (c) traços – copo – saborosas.
- (d) regras – taça – estranhas.
- (e) regras – copo – saborosas.

39

No segmento “Descubrí en este apartado algunos de los principales rasgos de la identidad uruguaya” (l.3-4), o verbo está conjugado na segunda pessoa, “vos”. Se o tratamento usado fosse formal, relacionado ao pronome “usted”, o verbo deveria estar conjugado da seguinte maneira:

- (a) Descubre.
- (b) Descubrid.
- (c) Descubra.
- (d) Descubro.
- (e) Descubres.



PÁGINA | 12

Sociedad | Domingo, 28 de noviembre de 2010

“La comida es cultura”

1 Matías Bruera es investigador y profesor de
Historia de las Ideas en las universidades de
Buenos Aires y Quilmes. En paralelo, se dedica
a diseñar espacios culturales y gastronó-
5 micos. Se entusiasma con la muestra por el
hecho de estar concebida desde el área de
Industrias Culturales – con todo el significado
que ello tiene – junto con los otros ministerios.
Su objetivo, dice, es pensar la identidad a
10 partir de la comida. Entre otras publicaciones,
Bruera es autor del libro *La Argentina fer-
mentada. Vino, alimentación y cultura* (Edi-
torial Paidós), donde hace un recorrido por
personajes históricos –entre ellos, Sarmiento,
15 Martínez de Estrada, Mansilla y Perón – y su
vínculo con la comida. En diálogo con este
diario, explicó el espíritu de la exhibición.

– ¿Por qué pensar la comida como cul- tura?

20 – Comer es asimilar el mundo. Imbuirse en él
a través de resonancias sensibles que en la
cotidianidad nos arrojan físicamente a un rico
cúmulo de significados posibles, aunque
estereotipados por la costumbre y la desidia
25 autorreflexiva sobre los mismos. Todo texto
como toda comida es un horizonte de alu-
sividad, un reflejo cognitivo que delimita el

perfil de lo reflejado y que no consume, en
tanto conocimiento, el espesor de la materia
30 que simboliza. Las palabras son el alimento de
la mente, la memoria el apetito, el cono-
cimiento la comida, el saber su sabor y la
gramática, nuestras recetas. Escribir es como
cocinar, resultado que ofrenda un pensa-
35 miento, enmarcado por el lenguaje o ingre-
dientes, que combinados rebasan el orden
individual de las ideas o platos. Si bien el
pensamiento nunca ha prestado la suficiente
atención a la comida, todo pensador ha
40 nutrido alguna parte de su obra del inme-
morial ideario alimentario. La comida es, ante
todo, cultura cuando se produce o crea,
cuando se prepara o transforma y cuando se
consume o elige.

45 Tenemos que ser conscientes de qué tipo de
sociedades queremos construir y en este
sentido la alimentación es un aspecto pro-
videncial a través del cual poder pensarnos. La
difusión de la cultura culinaria como patri-
50 monio inmaterial de nuestros pueblos es muy
reveladora, pues resulta un elemento decisivo
de las identidades y uno de los más eficaces
para transmitir las.

A respeito de Matías Bruera, considere as afirmativas:

I - É professor universitário em Buenos Aires e Quilmes.

II - Entre outras publicações, publicou um livro pela editora Paidós.

III - É responsável pela exposição cultural "La Argentina fermentada".

IV - É projetista de espaços culturais e gastronômicos.

Está(ão) correta(s)

- a) apenas II. d) apenas I, II e IV.
 b) apenas I e III. e) I, II, III e IV.
 c) apenas III e IV.

Observe as alternativas a seguir e assinale aquela que NÃO está em acordo com a visão de Matías Bruera.

- a) A cultura culinária é elemento constitutivo da identidade.
 b) O ato de escrever pode ser comparado ao de cozinhar.
 c) O pensamento jamais esteve atento à comida.
 d) Comida é cultura quando é necessário criação, preparação.
 e) As palavras servem como alimento para a mente.

As ocorrências do possessivo "su" nas linhas 9, 15 e 40 fazem referência, respectivamente, a

- a) Matías Bruera (l.1) – Perón (l.15) – todo pensador (l.39).
 b) la muestra (l.5) – Perón (l.15) – todo pensador (l.39).
 c) Matías Bruera (l.1) – personajes históricos (l.14) – el pensamiento (l.37-38).
 d) la muestra (l.5) – personajes históricos (l.14) – todo pensador (l.39).
 e) Matías Bruera (l.1) – Perón (l.15) – el pensamiento (l.37-38).

Assinale a alternativa que apresenta a análise correta.

- a) A palavra "costumbre" (l.24) tem o mesmo gênero de "costume" em português.
 b) O pronome "ello" (l.8) pode ser traduzido ao português como "ele".
 c) A conjunção "aunque" (l.23) apresenta sentido de explicação.
 d) Se a palavra "libro" (l.11) estivesse no plural, seria antecedida da contração "delos".
 e) O verbo "ha nutrido" (l.39-40) traduz-se ao português como "nutriu".

Para responder às questões de números 36 a 40, leia o texto a seguir.

Brazilian Food - a Mix of Influences

For Sunday Times Extra, 6 July 2014

1 In a country as geographically expansive as Brazil, it isn't easy to define the cuisine. Native Indians and colonisation by the Portuguese, who brought over African slaves, have all
5 played their part in the culinary culture. There is a mix of influences that have endured and intermingled in Brazil.



There seems to be an understanding that feijoada, the black bean stew made with
10 various pork cuts, with its roots in Africa, is the national dish. Unctuous and hearty, it's served with pork crackling, orange slices and collard greens and enjoyed on Saturdays.

Just as many Asians rely on rice as a staple,
15 Brazilians look to the starchy tuber cassava (known as manioc or yuca) – boiled, fried, stewed, ground into flour and toasted with butter, as their daily bread.

The South East (São Paulo and Rio fall here)
20 tends to serve a mix from around the country. *Coxinha* (chicken croquettes), tapioca pancakes, salt cod pasteis (deep-fried pastries) and pão de queijo (cheese rolls) are popular city snacks.

25 Other Brazilian foods to try:

1. The North: Influenced by the Amazon Indians, the food here is as close to what it was before colonisation. Try:

• **Açaí:** A superfruit and Guaraná, a berry
30 used to make energy drinks.

• **Pimenta:** spicy peppers.

• **Pudim de Tambaqui:** A soufflé-like fish
dish with shrimp sauce.

• **Tacacá:** A soup with salted dry jumbo
35 prawns and local watercress.

2. The North East: slaves on the sugar cane plantations used palm oil, coconut milk and okra, popular in some African countries. Try:

40 • **Acarajé:** A fritter made with beans and fried in palm oil.

• **Bobó de Camarão:** Hearty shrimp stew, made with manioc, coconut milk, and palm oil.

45 • **Caruru:** A stew of okra, dried shrimp and toasted cashews.

3. South Brazil: A melting pot of cultural influences from German to Lebanese can be found here. Try:

50 • **Arroz de Carreteiro:** Fried rice with rehydrated charque – South American biltong.

55 • **Churrasco:** Brazilian braai. Meat marinated in salt and milk or cachaça – distilled sugar-cane spirits.

O segmento que apresenta o mesmo conteúdo do título em outras palavras e com mais detalhes é

- (a) "Native Indians and colonisation by the Portuguese, who brought over African slaves, have all played their part in the culinary culture" (l.2-5).
- (b) "feijoada, the black bean stew made with various pork cuts, with its roots in Africa, is the national dish" (l.9-11).
- (c) "The South East (São Paulo and Rio fall here) tends to serve a mix from around the country" (l.19-20).
- (d) "the food here is as close to what it was before colonisation" (l.27-28).
- (e) "slaves on the sugar cane plantations used palm oil, coconut milk and okra, popular in some African countries" (l.36-38).

Associe os pratos na 1ª coluna aos respectivos ingredientes na 2ª coluna.

(1) Feijoada	() Camarão seco e salgado, agrião
(2) Tacacá	() Arroz, charque
(3) Bobó de Camarão	() Feijão preto, carne suína
(4) Arroz de Carreiro	() Camarão, mandioca, leite de coco, azeite de dendê

A sequência correta é

- (a) 1 - 2 - 3 - 4. (d) 4 - 3 - 2 - 1.
- (b) 3 - 1 - 4 - 2. (e) 3 - 4 - 1 - 2.
- (c) 2 - 4 - 1 - 3.

Sobre a mandioca (l.14-18), indique se as afirmações a seguir estão em acordo (A) ou desacordo (D) com o texto.

- () Na forma de farinha, é ingrediente básico do pão diário.
- () Pode ser cozida, frita, ensopada.
- () Tem origem asiática.
- () Significa para o brasileiro o que o arroz significa para o asiático.

A sequência correta é

- (a) A - A - D - A. (d) D - D - D - A.
- (b) A - D - A - D. (e) D - A - D - A.
- (c) D - A - A - D.

Considere as afirmações a seguir sobre as três regiões geográficas do Brasil destacadas no texto.

I - A comida, na região Norte, recebe influência indígena.

II - Alguns ingredientes de pratos típicos do Nordeste são herança de escravos africanos.

III - Na região Sul, a comida sofre influência de duas culturas: alemã e libanesa.

Está(ão) correta(s)

- (a) apenas I. (d) apenas I e III.
- (b) apenas II. (e) apenas II e III.
- (c) apenas I e II.

No segmento "São Paulo and Rio fall here" (l.19), o termo sublinhado refere-se a _____ e indica _____.

A alternativa que completa o enunciado de forma correta é, respectivamente,

Para responder às questões de números 41 a 43, leia o texto a seguir.

Food habits and their origins

1 All people have their likes and dislikes and their beliefs about food, and many people are conservative in their food habits. They tend to like what their mothers cooked for them when
5 they were young, the foods that are served on festive occasions or those eaten with friends and family away from home during their childhood. The foods that adults ate without a second thought in childhood are seldom
10 totally disagreeable to them in later life.

What one society regards as normal or even highly desirable, however, another society may consider revolting or totally inedible. Animal milk is commonly consumed and liked
15 by many people in Asia, Africa, Europe and the Americas, but in China it is rarely taken. Lobsters, crabs and shrimps are considered delicacies and prized foods by many people in Europe and North America, but are revolting
20 to many people in Africa and Asia, especially those who live far from the sea. The French eat horse meat; the English generally do not. Many people will delightedly consume the

- (a) "The South East" (l.19) – localização no espaço.
- (b) "Rio" (l.19) – localização no tempo.
- (c) "São Paulo" (l.19) – região sudeste.
- (d) "São Paulo and Rio" (l.19) – aqui.
- (e) "country" (l.20) – o quinto parágrafo do texto.

flesh of monkeys, snakes, dogs and rats or will
25 eat certain insects, yet many others find these foods most unappealing. Religion may have an important role in forbidding the consumption of certain foods. For example, neither the Muslim nor the Jewish peoples
30 consume pork, and Hindus do not eat beef and are frequently vegetarians.

Food habits differ most widely in regard to which foods of animal origin are liked, disliked, eaten or not eaten in a society. The
35 foods in question comprise many of those that are rich in good-quality protein and that contain haem iron, both of which are important nutrients. People who do not consume these foods are deprived of the
40 opportunity of obtaining these nutrients easily. On the other hand, those who overconsume animal flesh, some seafoods, eggs and other foods of animal origin will have undesirable amounts of saturated fat and
45 cholesterol in the diet. Balanced consumption is the key.

Michael C. Lotham, 1997.

Assinale a alternativa que sintetiza o conteúdo do primeiro parágrafo.

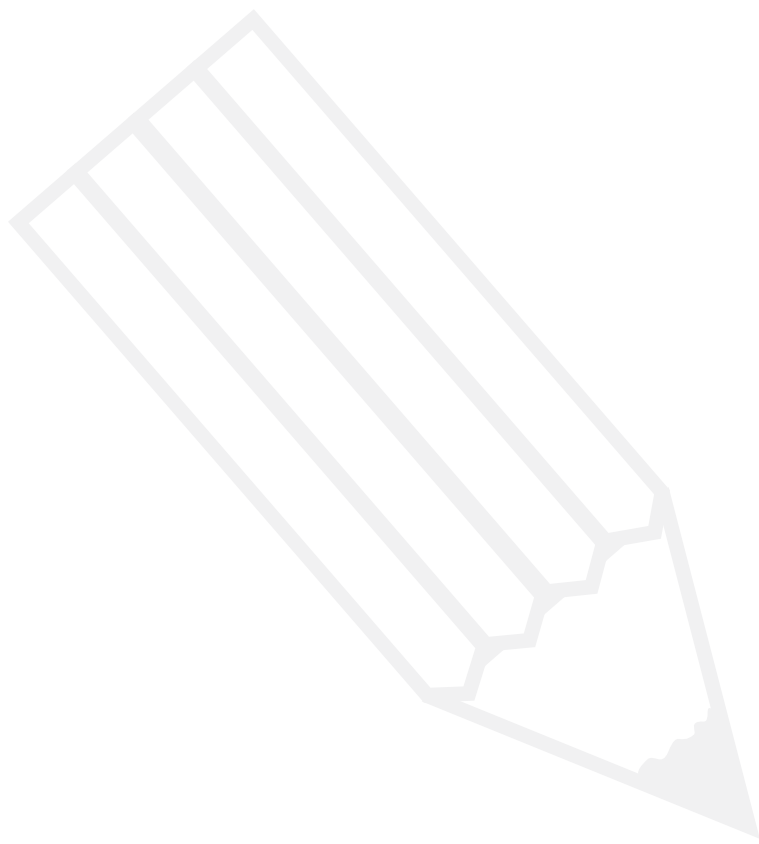
- (a) Hábitos alimentares são adquiridos desde a infância.
- (b) Adultos não gostam das comidas que fizeram parte de sua infância.
- (c) A melhor comida é aquela preparada pela mãe.
- (d) As comidas preferidas da infância podem afetar a saúde na velhice.
- (e) Os adultos são mais conservadores do que os jovens em relação à comida.

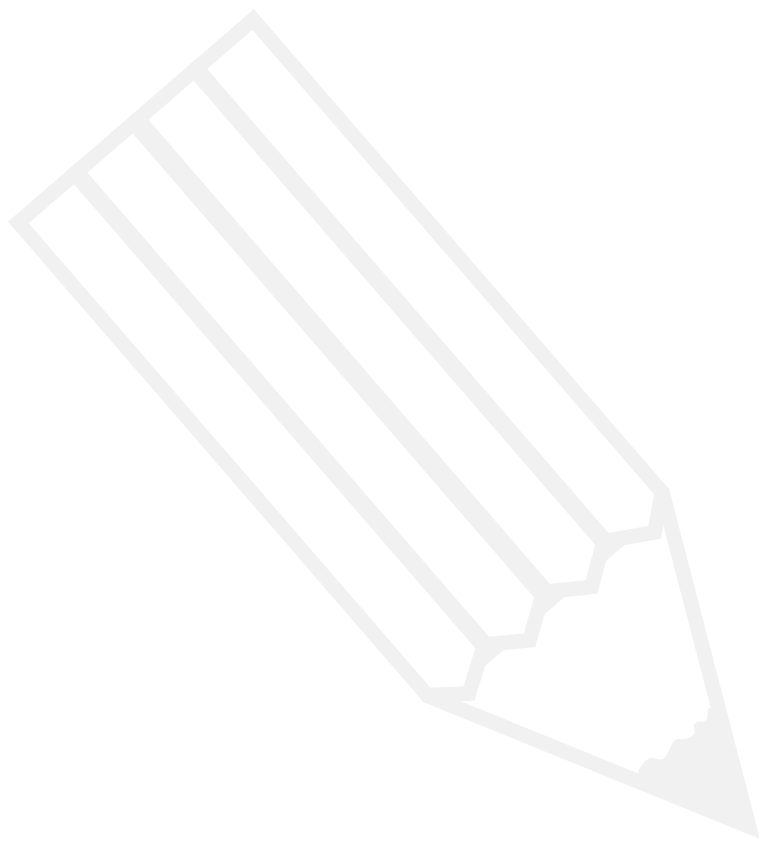
Sobre as peculiaridades da alimentação em diferentes culturas, é correto afirmar:

- (a) O leite animal é consumido em todos os continentes, sendo especialmente admirado na China.
- (b) Lagosta, caranguejo e camarão são iguarias na África, na Ásia e em alguns lugares da Europa.
- (c) Embora apreciem a carne de cavalo, os franceses não comem carne de macaco, de cobra, de cachorro e de rato.
- (d) As religiões de muçulmanos e de judeus proibem o consumo de carne de porco.
- (e) Apenas os hinduístas vegetarianos não comem carne de gado.

O termo sublinhado em "What one society regards as normal or even highly desirable, however, another society may consider revolting or totally inedible" (l.11-13) indica uma relação entre ideias DIFERENTE do termo sublinhado em

- (a) "Animal milk is commonly consumed and liked by many people in Asia, Africa, Europe and the Americas, but in China it is rarely taken" (l.14-16).
- (b) "Many people will delightedly consume the flesh of monkeys, snakes, dogs and rats or will eat certain insects, yet many others find these foods most unappealing" (l.23-26).
- (c) "They tend to like what their mothers cooked for them when they were young [...]" (l.3-5).
- (d) "Lobsters, crabs and shrimps are considered delicacies and prized foods by many people in Europe and North America, but are revolting to many people in Africa and Asia [...]" (l.17-20).
- (e) "People who do not consume these foods are deprived of the opportunity of obtaining these nutrients easily. On the other hand, those who overconsume animal flesh, some seafoods, eggs and other foods of animal origin will have undesirable amounts of saturated fat and cholesterol in the diet" (l.38-45).





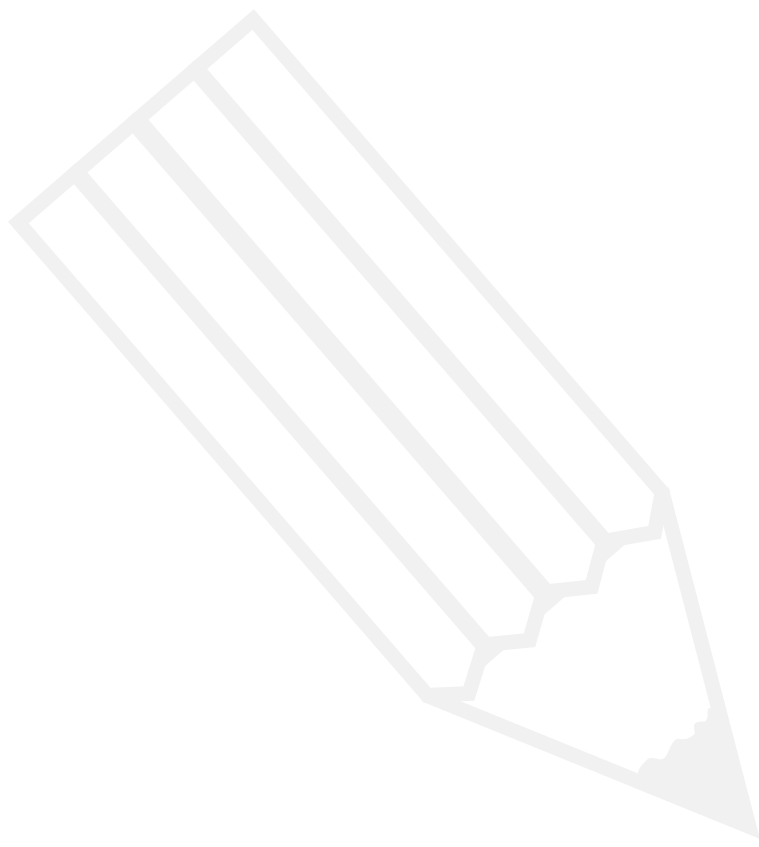
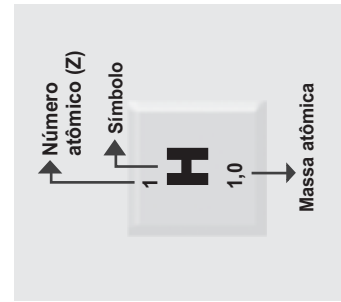


Tabela Periódica

1 H 1,0																	18 He 4,00
3 Li 6,9	2 Be 9,0															9 F 19,0	10 Ne 20,2
11 Na 23,0	12 Mg 24,3											13 B 10,8	14 C 12,0	15 N 14,0	16 O 16,0	17 S 32,1	18 Ar 39,9
19 K 39,1	20 Ca 40,1	21 Sc 45,0	22 Ti 47,9	23 V 50,9	24 Cr 52,0	25 Mn 54,9	26 Fe 55,8	27 Co 58,9	28 Ni 58,7	29 Cu 63,5	30 Zn 65,4	31 Ga 69,7	32 Ge 72,6	33 As 74,9	34 Se 79,0	35 Br 79,9	36 Kr 83,8
37 Rb 85,5	38 Sr 87,6	39 Y 88,9	40 Zr 91,2	41 Nb 92,9	42 Mo 95,9	43 Tc [98]	44 Ru 101,1	45 Rh 102,9	46 Pd 106,4	47 Ag 107,9	48 Cd 112,4	49 In 114,8	50 Sn 118,7	51 Sb 121,8	52 Te 127,6	53 I 126,9	54 Xe 131,3
55 Cs 132,9	56 Ba 137,3	57-71 Série de Lantanídeos	72 Hf 178,5	73 Ta 181,0	74 W 183,8	75 Re 186,2	76 Os 190,2	77 Ir 192,2	78 Pt 195,1	79 Au 197	80 Hg 200,6	81 Tl 204,4	82 Pb 207,2	83 Bi 209,0	84 Po [209]	85 At [210]	86 Rn [222]
87 Fr [223]	88 Ra [226]	89-103 Série de Actinídeos	104 Rf [261]	105 Db [262]	106 Sg [266]	107 Bh [264]	108 Hs [277]	109 Mt [268]	110 Ds [271]	111 Rg [272]	112 Cn [277]						
SÉRIE DOS LANTANÍDIOS																	
57 La 138,9	58 Ce 140,1	59 Pr 140,9	60 Nd 144,2	61 Pm [145]	62 Sm 150,4	63 Eu 152,0	64 Gd 157,3	65 Tb 158,9	66 Dy 162,5	67 Ho 164,9	68 Er 167,3	69 Tm 168,9	70 Yb 173,0	71 Lu 175,0			
SÉRIE DOS ACTINÍDIOS																	
89 Ac [227]	90 Th 232,0	91 Pa 231,0	92 U 238,0	93 Np [237]	94 Pu [244]	95 Am [243]	96 Cm [247]	97 Bk [247]	98 Cf [251]	99 Es [252]	100 Fm (257)	101 Md [258]	102 No [259]	103 Lr [262]			



V E S
T I UFSM
B U
L A R

Língua Alemã

Inscrição nº:

2014

1
ÚNICO

COPERVES

Das essen die WM-Gastgeber

Fußballnation auch kulinarisch top: Die Brasilianische Küche

1 Die Brasilianer können nicht nur gut Fußball spielen. Auch ihre kulinarischen Spezialitäten sind nicht zu verachten. Die brasilianische Küche setzt sich aus vielen verschiedenen 5 Essgewohnheiten zusammen.



Brasilien ist ein Land, in dem viele Kulturen und dementsprechend auch viele Essgewohnheiten aufeinander treffen. Die traditionellen Küchen wurden auch stark durch Einwanderer 10 beeinflusst, die vor allem aus Europa, aber auch aus Afrika kamen. Den größten Einfluss auf die Speisekarte hat bis heute die portugiesische Küche. Verschiedene Gerichte stellt FNP.de im folgenden Artikel vor. Sollten 15 Sie Appetit bekommen, klicken Sie einfach auf die Links im Text.

Als das brasilianische Nationalgericht gilt die "Feijoada", ein Bohnentopf mit Fleisch, zu dem traditionell Reis, "Farofa" aus Maniok und 20 Orangensaft gereicht werden. Als "Farofa" bezeichnet man geröstetes Maniokmehl. Besonders beliebt sind hier auch die zahlreichen Zubereitungsvariationen des Fisches "Bacalhau". Die brasilianischen Salate haben 25 meist Tomaten als Hauptzutat. Als Dessert bieten die Brasilianer meist "Quindim" an, eine Art Kokoskuchen mit Rosinen. Aber auch puddingartige Süßspeisen stehen auf der Speisekarte.

Bilderstrecke

Für jeden Geschmack das Richtige: Brasilianische Küche



30 Unentbehrlich für die brasilianische Küche ist der Knoblauch. Fein zerdrückt findet er sich in den meisten Speisen wieder. Auch Korianderblätter sind besonders bei Fischgerichten und Gemüsearten begehrt. Und noch etwas sorgt 35 für den unvergleichlichen brasilianischen Geschmack: "Pimenta Malagueta", aromatische und scharfe Pfefferschoten.

Auch die Wirtschaft hat Einfluss auf die Esskultur der Brasilianer: Rund 30 % des 40 weltweiten Ertrages an Kaffee wird hier angepflanzt und geerntet. Daher bekommt man in Brasilien an jeder Ecke einen "Café-zinho". Das ist das brasilianische Wort für Kaffee. Für jede brasilianische Bar ist der 45 Caipirinha (siehe Video unten) unentbehrlich und das große Angebot an exotischen Früchten sorgt für eine breite Auswahl an Fruchtsäften ("Sucos") und Milch-Shakes ("Vitaminas"). Etwas weniger exotisch: Bier gibt es hier 50 natürlich auch. Sorten wie "Antarctica" oder "Brahma" gehören zu den Klassikern. Auch das Cola-artige Getränk "Guaraná" gehört auf jede brasilianische Getränkekarte.

Typischerweise gibt es in Brasilien fünf bis 55 sechs Mahlzeiten täglich. Diese sind "Café-da-manhã" (Morgenkaffee), "lanche-da-manhã" (Morgentlicher Snack), "almoço" (Mittagessen), "lanche-da-tarde" (Abendlicher Snack), "jantar" (Abendessen) und "ceia" 60 (spätes Abendessen).

Einmal über die kulinarische Landkarte gefegt wird man feststellen, dass die Küche im Norden Brasiliens stark indianisch geprägt ist, aber auch indische Einflüsse sind erkennbar.

65 Vor allem Fisch ist hier das Hauptnahrungsmittel. Im Nordosten geht es eher afrikanisch zu. Die Küche basiert auf Reis, Bohnen und getrocknetem Fleisch. Im Südosten dagegen werden alle Rezepte mit Bohnen geliebt. Der
70 Süden des Landes ist von den Einflüssen der Europäer geprägt. Hier sind vor allem

Fleischgerichte stark verbreitet. Somit hat die brasilianische Küche für jeden Geschmack etwas zu bieten.



Fonte: Disponível em: <http://www.fnp.de>. Publicado em: 16 jun. 2014. (adaptado)

36

Considerando o texto, o principal objetivo do artigo da Frankfurter Neue Presse (FNP.de) é

- (a) divulgar a copa do mundo de futebol no Brasil.
- (b) apresentar diversos pratos da cozinha brasileira.
- (c) comercializar produtos típicos do Brasil, tais como frutas e peixes.
- (d) mostrar que a cozinha brasileira tem pouca variedade.
- (e) incentivar o consumo de produtos naturais do Brasil.

37

De acordo com o texto, assinale cada afirmativa com V (verdadeira) ou F (falsa).

- () A cozinha tradicional no Brasil teve influência dos imigrantes.
- () Em quase todos os pratos brasileiros, encontra-se o alho.
- () A grande oferta de frutas proporciona uma variedade de sucos e vitaminas.
- () Usualmente há três refeições por dia no Brasil.

A sequência correta é

- (a) V - V - V - F.
- (b) V - F - F - V.
- (c) F - V - F - V.
- (d) F - F - V - F.
- (e) F - V - V - F.

38

Na frase "Auch ihre kulinarischen Spezialitäten sind nicht zu verachten" (l.2-3), o termo sublinhado refere-se a

- (a) Fußballnation.
- (b) Küche.
- (c) Brazilianer.
- (d) Essgewohnheiten.
- (e) Fußball.

39

A melhor tradução para os segmentos sublinhados na frase "Hier sind vor allem Fleischgerichte stark verbreitet" (l.71-72) é, respectivamente,

- (a) igualmente - bastante.
- (b) amplamente - um tanto.
- (c) usualmente - mais ou menos.
- (d) raramente - um pouco.
- (e) principalmente - muito.

40

Os termos "bis heute" (l.12) e "hier" (l.22) expressam, respectivamente,

- (a) condição - tempo.
- (b) tempo - modo.
- (c) modo - condição.
- (d) tempo - lugar.
- (e) lugar - modo.

41

De acordo com o texto, considere as seguintes afirmações:

I - No Brasil, encontram-se muitas culturas e, conseqüentemente, muitos hábitos alimentares.

II - Cerca de um terço da safra mundial de café é plantado e colhido no Brasil.

III - O principal alimento no norte do Brasil é a carne seca, acompanhada de feijão e arroz.

Está(ão) correta(s)

- (a) apenas I.
- (b) apenas III.
- (c) apenas I e II.
- (d) apenas II e III.
- (e) I, II e III.

42

Em relação à ordem dos termos na oração, assinale a alternativa INCORRETA.

- (a) Als Hauptzutat haben die brasilianischen Salate meist Tomaten.
- (b) Alle Rezepte mit Bohnen werden im Südosten geliebt.
- (c) In Brasilien bekommt man einen "Cafezinho" an jeder Ecke.
- (d) Hier ist das Hauptnahrungsmittel vor allem Fisch.
- (e) Stark indianisch ist geprägt die Küche im Norden Brasiliens.

43

Se, na frase "Sollten Sie Appetit bekommen, klicken Sie einfach auf die Links im Text" (l.14-16), a forma de tratamento usada fosse informal, as palavras sublinhadas seriam, respectivamente,

- (a) Solltest du - klick.
- (b) Sollst du - klickst du.
- (c) Sollst - klickst.
- (d) Sollen - klicken.
- (e) Sollte - klick.

V E S
T I UFSM
B U
L A R

Língua Francesa

Inscrição nº:

2014

ÚNICO

1

COPERVES

Para responder às questões de números 36 a 40, leia o texto a seguir.

Gastronomie

1 La gastronomie française est renommée dans le monde entier pour sa qualité et sa diversité. Fruit d'un héritage séculaire d'exception, elle est pourtant en constante évolution grâce à

5 des chefs qui ne cessent de la revisiter afin de toujours plus nous surprendre et nous satisfaire.

Du Nord à la Provence, de la Bretagne à l'Alsace, en passant par la Bourgogne, le sud-ouest, ou encore la Corse, découvrez toute la diversité et la richesse des territoires français à travers leur gastronomie. Chaque région de France vous invite à déguster ses spécialités

15 dans des moments de partage et de convivialité, à l'image du repas gastronomique des Français, inscrit au patrimoine immatériel de l'Humanité par l'UNESCO depuis 2010.

Expérimentez l'art-de-vivre à la française et enrichissez votre séjour de rencontres avec les

20 producteurs sur les marchés locaux, ou auprès de chefs français qui transmettent au quotidien leur passion et amour de leur métier, de la cuisine à votre assiette.

Fin gastronomes ou amateurs de bons

25 produits, vous serez séduits par la palette de saveurs à découvrir dans chaque région!

Fonte: Disponível em: <http://int.rendezvousenfrance.com/fr/gastronomie>. Acesso em: 04 set. 2014. (adaptado)

36

Segundo as informações contidas no texto,

- (a) a gastronomia francesa vem sendo enriquecida, desde 2010, pela aproximação entre os chefs de cozinha e os produtores dos mercados locais.
- (b) a gastronomia francesa é considerada pela Unesco patrimônio imaterial da Humanidade.
- (c) existe uma unidade da gastronomia francesa que aproxima todas as regiões do país.
- (d) a gastronomia francesa vem perdendo espaço para o mercado de *fast food*, mas ainda surpreende por sua qualidade e sofisticação.
- (e) a Unesco classificou a gastronomia francesa das regiões de Provence, Bretagne, Alsace, Borgogne e Corse como patrimônios imateriais da Humanidade em 2010.

37

A palavra "pourtant" (l.4) apresenta no texto uma

- (a) oposição.
- (b) afirmação.
- (c) conclusão.
- (d) adição.
- (e) alternância.

38

Nas linha 5, o segmento sublinhado na frase: "qui ne cessent de la revisiter" remete a

- (a) qualité.
- (b) diversité.
- (c) évolution.
- (d) la gastronomie française.
- (e) héritage.

39

Dentre os segmentos a seguir, assinale aquele que faz referência direta ao leitor do texto.

- a sa (l.2) d ses (l.13)
 b elle (l.3) e votre (l.19)
 c leur (l.12)

Para responder às questões de números 41 a 43, leia o texto a seguir.

D'où vient la tradition du macaron, star des biscuits français ?

¹ L'histoire de ce petit biscuit rond comme un bonbon remonte en France au XVI^{ème} siècle. C'est la reine Catherine de Médicis, originaire de Florence, qui fit découvrir aux français les ⁵ «maccherone» qui existaient en Italie depuis le moyen âge. L'écrivain Rabelais, amateur de bonne chère, en fit mention pour la première fois dans son Quart Livre en 1552.



40

A expressão "auprès de" (l.20-21) pode ser traduzida por

- a sem os. d depois.
 b junto a. e antes de.
 c para.



Si le macaron de l'époque était bien fabriqué à ¹⁰ base d'amandes, de sucre et de blancs d'œufs comme les macarons d'aujourd'hui, il se présentait comme un biscuit simple et croquant. Partout en France, des versions régionales apparurent comme les macarons de ¹⁵ Montmorillon ou ceux de Joyeuse en Ardèche. A Paris, les ancêtres de la maison Dalloyau servirent ces macarons aux rois de France de Louis XIV à Louis XVI et Marie-Antoinette.

Fonte: Disponível em: <http://www.editionsatlas.fr/article/cuisine/la-tradition-du-macaron.html>. Acesso em: 04 set. 2014. (adaptado)

41

A partir das informações contidas no texto, é possível afirmar:

- I - Desde a Idade Média, a França já conhecia o *macaron*, mas seus ingredientes eram menos sofisticados.
 II - Os *macarons* de hoje ainda são fabricados à base de amêndoas, açúcar e claras de ovos.

III - Deve-se à rainha Catherine de Médicis, de origem italiana, a criação dos famosos doces franceses.

Está(ão) correta(s)

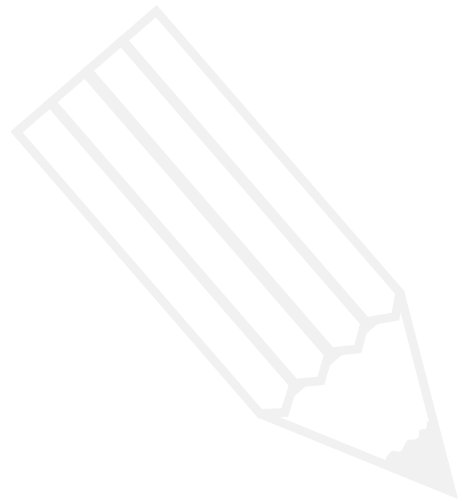
- a apenas II. d apenas I e III.
 b apenas I e II. e apenas II e III.
 c apenas III.

Segundo o texto,

- a) originalmente, os *macarons* italianos eram apenas biscoitos crocantes e salgados.
- b) a rainha Maria Antonieta descobriu os "maccherone" italianos quando visitou Florença, introduzindo-os na corte francesa.
- c) de todas as versões regionais do *macaron* surgidas na França, as que mais se destacaram foram a de Montmorillon e a de Joyeuse.
- d) a casa de doces Maison Dalloyau, em Paris, forneceu *macarons* a soberanos franceses.
- e) o escritor François Rabelais era um grande admirador dos *macarons* e escreveu um livro sobre a origem dos doces.

A palavra "depuis" (l.5) pode ser traduzida por

- a) em seguida.
- b) portanto.
- c) depois.
- d) antes.
- e) desde.



V E S
T I UFSM
B U
L A R

Língua Italiana

Inscrição nº:

2014

ÚNICO

1

COPERVES

Para responder às questões de números 36 a 43, leia o texto a seguir.

Legame tra cultura e alimentazione?

1 – Vorrei sapere dove posso trovare del ma-
teriale sull'alimentazione legata alla cultura,
alla geografia e antropologia. Vorrei sapere
infatti perché alcuni popoli non mangiano
5 alcuni cibi. I musulmani ed ebrei la carne di
maiale e credo anche di cammello e cavallo;
gli induisti la carne di mucca; alcuni popoli
africani mangiano insetti, così come i cinesi.
C'è un nesso tra l'alimentazione di un popolo e
10 la sua collocazione geografica? Dove posso
reperire facilmente materiale (siti, libri) su
questo argomento? Grazie a tutti dell'aiuto!!!

– La tua domanda è un pò impegnativa... cer-
tamente c'è un nesso fra la cultura di un
15 popolo e le proprie abitudini alimentari... ad
esempio, i musulmani non bevono alcool e
non mangiano carne di maiale perché la loro
religione lo impone per motivi più che altro
igienici e di salute: essendosi sviluppata in
20 zone molto calde questa religione, essa
impone l'astensione dalle carni di maiale in
quanto essa è facilmente deteriorabile con le
alte temperature, e lo stesso vale per l'alcool
che dilata i vasi sanguigni e può creare
25 problemi di salute, sempre a causa delle alte
temperature. Poi, altri popoli hanno usanze

diverse, molto probabilmente legate al tipo di
animale che viene allevato e che si può
reperire con più facilità: in oriente si beve
30 molto il latte di yak, mentre in America centro
meridionale si mangia, arrosto, il garrobo,
ovvero il maschio dell'iguana.

Poi vi è un altro elemento che caratterizza la
cucina di un popolo: possono essere deter-
35 minanti le varie dominazioni che si sono
succedute in un dato territorio, esempio
classico è la Sicilia. Io sono siciliano e posso
dirti che la nostra cucina è un vero puzzle di
sapori e odori, coerente specchio del grande
40 crocevia di popoli e culture che si sono
avvicinate nell'isola: trovi così molte
pietanze dal sapore agrodolce tipico dei paesi
arabi (come l'insalata di arance), ai svariati
tipi di dolci a base di frutta secca, tipici dei
45 paesi maghrebini, ai dolci con burro, introdotti
dalla dominazione vichinga, alla gastronomia
di strada molto diffusa a Palermo e Trapani,
ma anche in altre città isolane, retaggio della
dominazione spagnola e tante altre cose.
50 Purtroppo non so indicarti libri o fonti da cui
attingere notizie di questo genere.

Fonte: Disponível em: <http://it.answers.yahoo.com>. Publicado em: 04 ago. 2014. (adaptado)

36

É(São) assunto(s) contido(s) no texto:

I - restrições de algumas religiões sobre determina-
dos alimentos.

II - listagem de materiais bibliográficos sobre a re-
lação entre cultura e alimentação.

III - influências sobre as receitas alimentares a par-

tir da dominação sofrida por um povo.

Está(ão) correta(s)

- a) apenas I. d) apenas I e III.
 b) apenas II. e) I, II e III.
 c) apenas III.

37

Assinale verdadeira (V) ou falsa (F) em cada uma das afirmações, segundo o texto.

- () A religião muçulmana proíbe o consumo da carne suína porque esta se deteriora facilmente nas regiões de clima muito quente.
- () Nas regiões de temperaturas muito elevadas, o álcool causa maior dilatação dos vasos sanguíneos.
- () A rica variedade de pratos típicos da Sicília independe da diversidade de povos que a dominaram.

A sequência correta é

- (a) V - V - V.
- (b) F - F - F.
- (c) F - V - F.
- (d) V - V - F.
- (e) F - F - V.

38

A palavra "isola" (l.41) é representada por

- (a) Sicilia (l.37).
- (b) apenas Palermo (l.47).
- (c) apenas Trapani (l.47).
- (d) Palermo e Trapani (l.47).
- (e) altre città isolane (l.48).

39

Analise as seguintes afirmações:

- I - O texto apresenta pergunta e resposta.
- II - Um dos autores do texto é siciliano.
- III - É possível verificar que os autores do texto são do sexo feminino.

Está(ão) correta(s)

- (a) apenas II.
- (b) apenas III.
- (c) apenas I e II.
- (d) apenas I e III.
- (e) I, II e III.

40

Há correspondência entre

- (a) dove (l.1) - preposição.
- (b) gli (l.7) - pronome.
- (c) mentre (l.30) - conjunção.
- (d) ovvero (l.32) - substantivo.
- (e) Poi (l.33) - verbo.

41

A palavra "mesmo" é a tradução de

- (a) più (l.18).
- (b) stesso (l.23).
- (c) vero (l.38).
- (d) così (l.41).
- (e) anche (l.48).

42

O pronome "loro" (l.17) refere-se a

- (a) cultura (l.14).
- (b) popolo (l.15).
- (c) abitudini (l.15).
- (d) musulmani (l.16).
- (e) motivi (l.18).

43

A palavra que apresenta um sentido de causalidade é

- (a) tra (l.9).
- (b) fra (l.14).
- (c) perché (l.17).
- (d) che (l.18).
- (e) per (l.23).