



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Norte de Minas Gerais



INSTITUTO FEDERAL DE  
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
NORTE DE MINAS GERAIS

# **1º VESTIBULAR DE 2016**

**HORÁRIO: 8h às 12h.**

**PROVAS DESTE CADERNO**

**LÍNGUA PORTUGUESA  
LITERATURA BRASILEIRA  
LÍNGUA ESTRANGEIRA**

**IDENTIFICAÇÃO DO CANDIDATO**

INSCRIÇÃO Nº.: \_\_\_\_\_ SALA: \_\_\_\_\_

NOME: \_\_\_\_\_

**SÓ ABRA ESTE CADERNO QUANDO AUTORIZADO  
LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES NO VERSO**



## 1º VESTIBULAR DE 2016

### INSTRUÇÕES

Esta Prova Escrita Objetiva contém **30 (trinta) questões**:

**15 (quinze) questões** de Língua Portuguesa;  
**5 (cinco) questões** de Literatura Brasileira e  
**10 (dez) questões** de Língua Estrangeira.

**ATENÇÃO:** você deverá fazer as provas de Língua Portuguesa, Literatura Brasileira e **apenas uma de Língua Estrangeira**, conforme a sua escolha no ato da inscrição.

A prova terá duração de **04 (quatro) horas**, improrrogáveis, incluindo o tempo necessário para transferir a resposta de cada questão para o Formulário de Respostas.

Nenhuma folha deverá ser destacada durante a realização das provas.

Quando necessário, faça os cálculos e rascunhos neste caderno de provas, sem uso de máquina de calcular ou aparelhos eletrônicos.

Cada questão tem **4 alternativas (A, B, C, D)**, com apenas uma resposta correta. Não marque mais de uma alternativa para a mesma questão nem deixe nenhuma questão sem resposta.

Leia atentamente as questões antes de resolvê-las.

O número de respostas deverá coincidir com o número de questões.

Durante a prova, é **proibida** a comunicação entre candidatos.

Após resolver as questões, passe as respostas assinaladas para o **Formulário de Respostas (Gabarito Personalizado)**.

O Formulário de Respostas deverá ser preenchido com **caneta** esferográfica **azul** ou **preta**. Não se esqueça de se identificar no Caderno de Provas.

Este Caderno de Provas somente poderá ser levado depois de **transcorridas 2 (duas) horas** de aplicação das provas.

Ao terminar a prova, o candidato entregará ao aplicador o Formulário de Respostas devidamente preenchido e assinado no local apropriado.

**O Formulário de Respostas** não deve ser dobrado, amassado ou rasurado, pois **NÃO SERÁ SUBSTITUÍDO**.

Ao término das provas, deverão estar presentes na sala pelo menos 2 (dois) candidatos, que assinarão a ata de aplicação das provas.

O **Gabarito da Prova Escrita** será **divulgado** no dia **11 de janeiro de 2016**, nos murais dos *Campi* do IFNMG e no *site* do IFNMG (<http://www.ifnmg.edu.br>).

Não haverá correspondência ao candidato informando o seu resultado nas provas. **O resultado final** estará disponível no *site* <http://www.ifnmg.edu.br> e nos murais dos *Campi* do IFNMG, **até o dia 25 de janeiro de 2016**.



# PROVA DE LÍNGUA PORTUGUESA

**Instrução:** O texto que se segue serve de base para responder às questões de 01 a 07. Leia-o atentamente.

## TEXTO 01

### Segurança alimentar: Como e por que evitar o desperdício

Fernando Lemos e Alex

- 01 Um terço de toda a comida produzida no mundo vai para o lixo. Há perdas no campo, no transporte, no armazenamento e no processo culinário. Por outro lado, 870 milhões de pessoas vivem na insegurança alimentar. Todos os dias, uma de cada oito vai dormir com fome. Reduzir o desperdício pode mudar essa equação, porque o problema da fome não é a falta de alimento. É a falta de gestão pública e privada. Cada um pode fazer sua parte para uma balança mais justa.

- 05 Os brasileiros desperdiçam comida. Muita comida. Metade de tudo que é produzido. Estados Unidos, Europa, países ricos em geral, não ficam muito atrás. Nem os mais pobres. Na média mundial, segundo estimativa da **Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO)**, um terço dos alimentos se perde. A diferença é que, nos países pobres, o problema acontece no início da cadeia produtiva, por falta de tecnologia e dificuldades no armazenamento e no transporte. Já nos países ricos, a situação se agrava nos supermercados e na casa do consumidor, acostumado a comprar mais do que precisa. "O Brasil sofre nas duas pontas, porque tem tanto aspectos de países ricos quanto de países pobres. Daí a perda ser maior. Ocorre desde a colheita, passando pelo manuseio, transporte, central de abastecimento, indústria, supermercado e consumidor", detalha Helio Mattar, presidente do Instituto Akatu - Pelo Consumo Consciente.

- 10 Dados da **Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa)** contabilizam em 10% o **desperdício** das frutas e hortaliças ainda no campo e indicam que a maior perda está no transporte: 50%. Mas, se o alimento chega machucado, aí é motivo de mais descarte. No Brasil, 20 58% do lixo é de comida.

- "O planeta produz o suficiente para alimentar 12 bilhões de pessoas, mas quase 900 milhões vivem em **insegurança alimentar** - comem num dia e no outro não. Como acabar com isso? Reduzindo o desperdício", defende o presidente do Akatu. "Se metade do que é perdido deixasse de ser, teríamos o dobro de alimento nas gôndolas e o preço cairia. E mais pessoas teriam acesso."

- 25 Os números são eloquentes e escandalosos, embora fiquem camuflados por causa de velhos **hábitos de consumo**. Nacionalmente, fazem parte desse desperdício, por exemplo, um volume de talos e cascas que não são usados (e poderiam ser), folhas e frutas machucadas e sobras de pão, café, arroz e feijão.

- Há uma gênese cultural para tanto. "O brasileiro sempre teve mesa farta pelo fato de viver num país tropical, onde tudo dá. E não está acostumado a aproveitar integralmente o alimento. Veja se em Portugal se jogam fora as vísceras do porco? Ou a cabeça do bacalhau?", protesta Carlos Dória, do Centro de Cultura Culinária Câmara Cascudo, em São Paulo. O estudioso da **alimentação** se lembra dos peixes e caramujos desprezados no Ceagesp simplesmente por falta de mercado - a população não os considera comestíveis. "O chef Alex Atala fez um menu interessante com esse 'refugo' e provou que o menosprezo é fruto de muito preconceito na cozinha", diz. Ou seja, dá para avançar mais em busca do equilíbrio dessa balança. O Instituto Akatu oferece até um incentivo econômico. Com base em dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), os pesquisadores da ONG fizeram a seguinte conta: uma família média brasileira gasta 478 reais mensais para comprar comida. Se o desperdício de 20% de alimentos deixasse de existir em casa, 90 reais deixariam de ir para o ralo. Guardando esses 90 reais todos os meses, depois de 70 anos (expectativa média de vida) a família teria uma poupança de 1,1 milhão de reais. "Precisamos planejar melhor o cardápio, só comprar o necessário, não nos deixar levar pelas ofertas, cozinhar integralmente os alimentos. E ter uma nutrição adequada. O sobrepeso é outra forma de desperdício", aponta Mattar. De acordo com o Ministério da Saúde, 50% da população nacional está acima do peso. Nos EUA, 70%.



## 45 PEGADA DE CARBONO

- "Reduzir em 30% o desperdício significa ainda diminuir em 30% o **uso de terra**, de **fertilizantes**, de **agrotóxicos** e de sementes", diz **Ricardo Abramovay**, professor titular do departamento de economia da Universidade de São Paulo. Em abril, o primeiro estudo da FAO sob a perspectiva ambiental revelou que tanto descarte é uma oportunidade que se perde não apenas do ponto de vista da **segurança alimentar** de mais pessoas como também para mitigar o **impacto ambiental**. A saber: a pegada de carbono dos alimentos produzidos e não consumidos no mundo é estimada em 3,3 gigatoneladas de dióxido de carbono (cada gigatonelada equivale a 1 bilhão de toneladas). Número que coloca esse desperdício em terceiro lugar entre os maiores **emissores de CO2** do planeta, atrás apenas de Estados Unidos e China.
- 55 Mundialmente, o volume de água que se perde fora quando se desperdiça um alimento pronto atinge 250 quilômetros cúbicos, o que corresponde à descarga anual de água do Rio Volga, o mais longo da Europa.

## EM NÍVEL PÚBLICO E PRIVADO

- Se a postura do Estado em relação ao **desperdício de alimentos** deixa muito a desejar, ONGs e consumidores estão ávidos para fazer sua parte. No Hospital Alemão Oswaldo Cruz, em São Paulo, quando a equipe de nutrição e gastronomia percebeu que 110 quilos de alimentos eram jogados fora por refeição como resultado da sobra no prato dos funcionários, deu início a uma campanha de conscientização. De fevereiro a outubro de 2012, distribuiu cupons de sorteios aos empregados que entregavam a bandeja vazia - e conseguiram baixar o nível de resíduos para 50 quilos.
- 65 No cardápio do restaurante Girarrosto, de São Paulo, o logotipo de duas carinhas se encontrando e compartilhando um sorriso que chama a atenção. A quem se interessa, o garçom explica que o prato indicado é servido na porção "Satisfeito", que compreende dois terços da original. Bom para quem não tem muita fome e fica incomodado de deixar comida no prato. Bom porque esse um terço de comida poupado reverte em benefício de ONGs de combate à **fome infantil** (o cliente paga o preço integral do pedido e o restaurante repassa de 5 a 10% do valor do prato). "As pessoas acham pertinente e gostam muito", diz o gerente Roque Corrêa, que percebe um efeito adicional do Satisfeito. "Acendeu uma luz para a nossa equipe e para o cliente. É uma mudança de cultura à mesa e todos vão pensar mais a respeito dentro de casa."
- 75 "A ideia da porção menor nasceu dessa discrepância entre fome e desperdício", explica Luiza Esteves, coordenadora do projeto, idealizado por Marcos Nisti, vice-presidente do Instituto Alana, voltado para o **desenvolvimento infantil saudável**. Passados seis meses, são 14 restaurantes parceiros. Por enquanto, todos em São Paulo. Na ponta final, o Centro de Recuperação e Educação Nutricional (Cren) é uma das três ONGs beneficiadas - há também o Banco de Alimentos e a Seeds of Light, que atua na África. No primeiro mês da iniciativa, o Cren recebeu 662 reais, valor que já enriqueceu o cotidiano das 142 crianças atendidas. "A verba está sendo destinada à compra de alimentos além da cesta básica, como o peixe, que passou a constar do cardápio semanal", informa Lucas Oliveira, coordenador de relacionamento. O dinheiro também permite variar legumes e frutas e educar nutricionalmente as crianças.
- 85 Como uma coisa puxa a outra e 65,3% dos brasileiros fazem alguma refeição fora durante o dia, o Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (Idec) viu nos donos de restaurantes e chefs um grande potencial de multiplicar a **gastronomia sustentável**. Criou uma cartilha de cinco hábitos para uma cozinha eficiente, com alimentos sazonais, que apoie o pequeno produtor e ofereça menos carne. "Quando reduzimos o consumo de carne, naturalmente incentivamos as pessoas a se abrirem para novos sabores", diz João Paulo Amaral, gestor ambiental do Idec. Gente legal já entendeu que tem poder de decisão. E começa a fazer diferente.(...)
- 90



## QUESTÃO 01

Há uma gênese cultural para tanto. "O brasileiro sempre teve mesa farta pelo fato de viver num país tropical, onde tudo dá. E não está acostumado a aproveitar integralmente o alimento." (linhas 29-30)

Os autores, no TEXTO 01, ao se referirem à gênese cultural, pretendem que o leitor:

- A) Perceba que o autor pretende fazer uma oposição à cultura lusitana (Portugal), que, diferente da cultura brasileira, costuma aproveitar melhor os alimentos. Portanto, sugere que essa concepção de fartura é herança indígena.
- B) Acione o seu acervo cultural e reconheça essa gênese cultural na carta de Pero Vaz Caminha, onde pode se ler: "Esta terra, Senhor, (...) é toda chã e muito formosa. (...) De tal maneira é graciosa que, querendo-a aproveitar, dar-se-á nela tudo (...)"
- C) Reconheça que de fato a mesa brasileira é farta, por isso os alimentos não são aproveitados integralmente.
- D) Não partilhe dessa concepção de gênese cultural e assuma mudanças de hábitos em relação ao desperdício dos alimentos.

## QUESTÃO 02

Todas as opções interpretam bem o TEXTO 01, **EXCETO**, a opção:

- A) Segundo o TEXTO 01, a fome de cerca de 870 milhões de pessoas no mundo não é por falta de alimentos, e, sim, a má gestão pública e privada. Desse modo, pode se inferir que além de políticas públicas as iniciativas particulares e comportamentais mudariam a realidade.
- B) Os países pobres também desperdiçam por falta de tecnologia e dificuldades no armazenamento e no transporte. E, nos países ricos, o desperdício se dá mais nos supermercados e nas casas dos consumidores.
- C) No Brasil há desperdícios em todas as instâncias (colheita, manuseio, transporte) uma vez que o Brasil possui características de países ricos e de países pobres e ainda há falta de planejamento nas compras.
- D) O sobrepeso indica que há má nutrição, portanto, um caso de saúde pública, já que no Brasil metade da população está acima do peso.

## QUESTÃO 03

No TEXTO 01 só não é abordado como consequência do desperdício de alimentos:

- A) O impacto negativo nos recursos naturais, pois com o desperdício de alimentos, aumenta-se a produtividade.
- B) O desperdício dos alimentos que acarreta desperdício de água.
- C) O aumento do preço dos alimentos.
- D) O aumento do uso de fertilizantes e agrotóxicos na produção de alimentos, de modo a prejudicar o planeta.



### QUESTÃO 04

A única opção que **NÃO** apresenta uma análise morfológica, sintática ou semântica adequada está na opção:

- A) “Nacionalmente, fazem parte desse desperdício, por exemplo, um volume de talos e cascas que não são usados (e poderiam ser), folhas e frutas machucadas e sobras de pão, café, arroz e feijão.” (a **expressão grifada funciona como complemento do verbo “fazem”**.) (linhas 26-28)
- B) “há também o Banco de Alimentos e a Seeds of Light, que atua na África. (o termo destacado é um pronome relativo que retoma Seeds of Light e funciona como sujeito do verbo “atuar”. (linhas 78-79)
- C) “(...), explica Luiza Esteves, coordenadora do projeto, idealizado por Marcos Nisti, vice-presidente do Instituto Alana, voltado para o desenvolvimento infantil saudável.” (Toda a **extensão grifada funciona como aposto**) (linhas 74-76)
- D) “Veja se em Portugal se jogam fora as vísceras do porco? Ou a cabeça do bacalhau?” (A **expressão grifada funciona como sujeito**) (linhas 30-31)

### QUESTÃO 05

O estudioso da **alimentação** se lembra dos peixes e caramujos desprezados no Ceagesp simplesmente por falta de mercado - a população não os considera comestíveis. (linhas 32-34)

Sobre o período acima **SÓ NÃO** podemos afirmar que:

- A) O verbo lembrar é transitivo indireto, exige a preposição “de” porque está na forma pronominal.
- B) O verbo esquecer possui mesma regência do verbo lembrar.
- C) O verbo considerar é transitivo direto e tem como complemento “os”, que retoma “peixes e caramujos).
- D) O verbo lembrar nunca pode ser utilizado na forma pronominal.

### QUESTÃO 06

(...) o Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (Idec) viu nos donos de restaurantes e chefs um grande potencial de multiplicar a **gastronomia sustentável**. (linhas 84-86)

Podemos entender, a partir do TEXTO 01, que todas as opções são atitudes que contribuem para uma gastronomia sustentável, **EXCETO**:

- A) Priorizar os alimentos sazonais.
- B) Aproveitar integralmente os alimentos.
- C) Variar o consumo de tipos de carnes.
- D) Deixar de comer carne bovina.





## QUESTÃO 07

Os números são eloquentes e escandalosos, embora fiquem camuflados por causa de velhos **hábitos de consumo**. (linhas 25-26)

Com base no texto e no seu conhecimento de mundo, constituem velhos hábitos de consumo, **EXCETO**:

- A) Não aproveitar integralmente os alimentos.
- B) Descartar alimentos feios, com manchas ou machucados.
- C) Desperdiçar alimentos na colheita e no transporte.
- D) Comprar alimentos de maneira excedente.

## QUESTÃO 08

### TEXTO 02



Disponível em: <http://www.jornaldototonho.com.br/diga-nao-ao-desperdicio-de-alimentos/>  
<http://www.gazetadopovo.com.br/vida-e-cidadania/seja-sustentavel-na-hora-de-comer>. Acessado em: 13 out. 2015.

Todas as opções são CORRETAS, **EXCETO**:

- A) Há erro de concordância verbal no TEXTO 02, uma vez que “desperdiçadas” refere-se a alimentos, portanto, deveria ser “alimentos desperdiçados”.
- B) A expressão “Enquanto isso” funciona como elemento coesivo no TEXTO 02, uma vez que se refere ao período anterior.
- C) A campanha publicitária traz temática que dialoga com o TEXTO 01.
- D) O sujeito do primeiro período do TEXTO 02 é “1,3 bilhão de toneladas de alimentos”, e o núcleo do sujeito é “toneladas”.



**Instrução:** as questões 09, 10, 11 e 12 referem-se ao TEXTO 03, que se segue:

### TEXTO 03

01	Lixo Urbano: Veja como o movimento dumpster diving aproveita o que desperdiçamos todos os dias. Conhecido como dumpster diving, o movimento busca compartilhar restos alimentícios a fim de acabar com a fome das pessoas
05	Diariamente, toneladas de comidas são jogadas fora em todo o mundo. De acordo com dados da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura, cerca de um terço de todos os alimentos produzidos no mundo, avaliados em um trilhão de dólares, é mal gasto a cada ano. É comum que em restaurantes, feiras e supermercados algumas embalagens com produtos alimentícios sejam descartadas por estarem danificadas ou perto da data de vencimento. Já em residências, as pessoas consomem mais do que precisam e acabam desperdiçando alimentos em
10	ótimas condições de uso. Foi neste contexto que surgiu o <i>dumpster diving</i> . Cada vez mais conhecido e com mais adeptos, o movimento é composto por “mergulhadores de lixeiras”, que buscam restos de comidas – como pão, chocolate, verduras – e compartilham os achados, gratuitamente, para saciar a fome das pessoas. O movimento nasceu em Nova Iorque, mas se tornou popular na Europa graças aos alemães
15	Benjamin Schmitt e Helena Jachmann, dois jovens motivados pela indignação ante o desperdício de toneladas de comida. Para facilitar e otimizar o compartilhamento de comida, a dupla conta com um site, que em 2013, após seis meses no ar, já contava com aproximadamente 8.200 usuários cadastrados. A prática de mergulho no lixo, que também é conhecida como <i>bin-diving</i> , <i>containering</i> , <i>D-Mart</i> , <i>dumpstering</i> , <i>tatting</i> , <i>skipping</i> ou <i>recycled food</i> , enfrenta muitos problemas, já que existem inúmeros argumentos que vão contra o movimento.
20	
25	<i>Movimento contra</i> Isso porque, os praticantes estão expostos a riscos para a saúde. Além disso, alguns países têm legislações rigorosas, que preveem penas e multas para quem revira o lixo alheio e se apossa de itens que pertenciam a outra pessoa. Outro ponto defendido por especialistas, na área de saúde e alimentícia, é de que muitos varejistas deveriam vender o estoque que vai para o lixo a preços reduzidos. Os mesmos, no entanto, afirmam que o risco é maior para eles, já que as pessoas que comprarem o produto podem estar expostas a riscos de saúde.

Disponível em: <http://www.pensamentoverde.com.br/atitude/lixo-urbano-veja-como-o-movimento-dumpster-diving-aproveita-o-que-desperdicamos-todos-os-dias/>. Acessado em: 27 ago. 2015. (Adaptado)

### QUESTÃO 09

Sobre o TEXTO 03 **só não é CORRETO** afirmar que:

- A) O movimento dumpster diving (mergulhadores de lixeira) rompe com a lógica do consumismo. Seus praticantes, ao aproveitarem alimentos descartados por supermercados e restaurantes, também contribuem socialmente com aqueles que necessitam.
- B) A sugestão de vender produtos vencidos a preços reduzidos seria uma boa saída para que as pessoas não sejam submetidas a riscos de saúde.
- C) O movimento visa ao reaproveitamento de alimentos, doando-os àqueles que necessitam, entretanto, o movimento não é tão bem apreciado porque os praticantes estão expostos a riscos para a saúde.
- D) Outro risco enfrentado pelos praticantes é com a justiça, uma vez que há países cujas legislações rigorosas penalizam aqueles que reviram lixos alheios.





### QUESTÃO 10

(...) já que **existem inúmeros** argumentos que vão contra o movimento. (Linhas 20-21)

A opção que substitui corretamente a expressão destacada é:

- A) devem haver
- B) há
- C) existe
- D) deve haverem

### QUESTÃO 11

Em “... **cerca de um terço de todos os alimentos produzidos no mundo**, avaliados em um trilhão de dólares, é mal gasto a cada ano.” (linhas 5-6)

Marque a opção **CORRETA**:

- A) Há possibilidade de utilização de singular ou plural para concordar com a palavra “alimentos”.
- B) Se a expressão “cerca de um terço” fosse substituída pela expressão “a maior parte de todos os alimentos...” admitir-se-ia somente o plural.
- C) Se a expressão “cerca de um terço” fosse substituída pela expressão “a maior parte de todos os alimentos...” admitir-se-ia somente o singular.
- D) Há concordância verbal porque no caso de sujeito com expressão “cerca de”, o verbo deve concordar com o numeral.

### QUESTÃO 12

Além disso, alguns países têm legislações rigorosas, que **preveem** penas e multas para quem revira o lixo alheio e se apossa de itens que pertenciam a outra pessoa. (linhas 23-25)

Com relação à acentuação gráfica, marque a opção que segue a mesma regra ortográfica do verbo destacado, quando utilizados no plural.

- A) ver e ler
- B) ter e crer
- C) ter e conter
- D) vir e ver



#### TEXTO 04 (Texto fragmentado)

### A CONTA AMBIENTAL E ECONÔMICA DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

Por todo o mundo, o desperdício de alimentos é cada vez mais visto como um assunto econômico e ambiental sério.



(...)

As consequências ambientais do desperdício são enormes, com vastas quantidades de água, fertilizantes e terras usadas para produção de alimentos que nunca são comidos, além da energia usada para processá-los, refrigerá-los e transportá-los. Os alimentos descartados que decompõem no aterro sanitário, sem a presença de oxigênio, emitem metano, um potente gás do efeito estufa.

A pegada ecológica do desperdício alimentar impacta sobre os recursos naturais (...) no clima, do uso da água e do solo e da biodiversidade. A pegada hídrica da Agricultura aumenta por conta desses alimentos jogados fora, e ela é responsável por utilizar 70% da água doce consumida no mundo. A cada etapa, o custo ambiental do início da produção de comida aumenta ao incorporar custos de processamento, transporte, armazenamento e utilização.

#### Referências

fao.org.br/  
ecodebate.com  
bancodealimentos.org.br

Disponível em:: <http://www.gazetadopovo.com.br/opinioao/artigos/combater-o-desperdicio-de-alimentos-um-debate-urgente-8td8n3epx937skocuhse81c26>. Acessado em: 12 set. 2015.

#### QUESTÃO 13

O **TEXTO 04** amplia a discussão dos textos anteriores porque:

- A) Indica a fonte das informações apresentadas.
- B) Traz dados reais e concretos sobre a questão do desperdício de alimentos.
- C) Indica as consequências do desperdício de alimentos.
- D) Apresenta imagens do desperdício de alimentos de modo a sensibilizar o leitor.

#### QUESTÃO 14

Segundo o **TEXTO 04**, o desperdício de alimentos causa os seguintes impactos, **EXCETO**:

- A) Desperdício de energia no processamento, refrigeração e transporte desses alimentos.
- B) Aumento de emissão de gás metano que provoca efeito estufa.
- C) Desperdício da água quando os alimentos são descartados.
- D) Mudanças na forma de consumir os alimentos.



## QUESTÃO 15

Leia o texto que se segue:

### TEXTO 05

#### 10 dicas de como reduzir o desperdício de alimentos

A campanha da ONU “pensar, comer, conservar”, sugere algumas dicas para reduzir esse desperdício no nosso dia a dia. Vamos colocá-las em prática?

1. Faça compras de maneira inteligente

Planeje suas refeições, faça listas de compras, evite fazer compras por impulso. Não se deixe levar por estratégias de mercado que querem te convencer a comprar mais do que você precisa.

2. Compre “frutas feias”

Em muitos casos, frutas são jogadas no lixo porque apresentam tamanho, formato e cor “inadequados”. Comprando essas frutas que, na verdade, estão em perfeitas condições para o consumo, você está utilizando comida que seria descartada. O mesmo vale para legumes e verduras.



1,3 bilhões de toneladas de alimentos são desperdiçados anualmente segundo relatório da FAO/ONU

Foto: Daniela Leite

3. Entenda as datas de vencimento

Consuma o produto até a data indicada na embalagem ou verifique se você pode congelá-lo.

4. Zere a geladeira antes de uma nova compra

Coma alimentos que já estão na sua geladeira antes de comprar mais ou preparar algo novo. Essa atitude vai economizar o seu tempo e dinheiro.

5. Use o congelador

Alimentos congelados se mantêm seguros indefinidamente. Congele produtos frescos e sobras de refeições se você sabe que não vai consumir nos próximos dias, para usá-las em outra ocasião.

6. Peça porções menores

Frequentemente, restaurantes oferecem meias-porções por preços menores. Se você mora sozinho e não tem embalagem pequena do produto que costuma usar, divida com vizinhos.

7. Faça compostagem

Você pode reduzir o impacto sobre o clima fazendo a compostagem de restos de comida. Compostagem também recicla nutrientes, que são aproveitados pela terra.

8. Tenha regras na sua cozinha

Atitudes como o primeiro produto que for aberto deverá ser consumido até o fim antes de abrir um novo ajudam a conter o desperdício. Tenha controle sobre a sua dispensa. Cozinhe e coma antes o que você comprou primeiro. Armazene os enlatados mais novos no fundo das prateleiras. Mantenha os mais velhos na frente para facilitar o acesso.

9. Reutilize as sobras das refeições

Crie receitas a partir das sobras. O arroz que sobrou do jantar de hoje pode ser aproveitado como bolinho no almoço de amanhã. Seja criativo! No restaurante, leve as sobras para casa para comer mais tarde. Congele as sobras se você não quiser comer imediatamente.



#### 10. Faça doações

Alimentos não-perecíveis e alimentos perecíveis que ainda apresentam boas condições de consumo podem ser doados para entidades assistenciais, por exemplo.

Disponível em: <http://economia.terra.com.br/direitos-do-consumidor/10-dicas-de-como-reduzir-o-desperdicio-de-alimentos,8d3136febb1b20eca572318d0f3da64558hgRCD.html>. Acessado em: 28 ago. 2015.

Com relação ao TEXTO 05, **SÓ NÃO** podemos afirmar que:

- A) Por meio de um texto injuntivo, caracterizado pelo uso de verbos no imperativo, o TEXTO 05 objetiva apresentar dicas para evitar o desperdício de alimentos, inclusive as dicas contemplam os quatro erros: Reduzir, Reutilizar, Reciclar e Repensar.
- B) As dicas contemplam mudanças de comportamento na relação de consumo, entretanto, não propõem reutilização.
- C) Há predomínio da função conativa ou apelativa da linguagem, uma vez que o objetivo do texto é aconselhar, influenciar, persuadir o receptor para adotar determinadas condutas em relação ao desperdício de alimentos.
- D) A dica 2 apresenta um argumento de reforço para se comprar “frutas feias”. De um modo geral, a maioria das dicas contém informações explicativas.

## PROVA DE LITERATURA BRASILEIRA

### QUESTÃO 16



A tela “Os retirantes” (1944), de Cândido Portinari, apresenta uma realidade social, de modo a denunciar a miséria, e a força da natureza em embate com o homem. **Marque a opção** cujas obras literárias trazem a **mesma temática**.

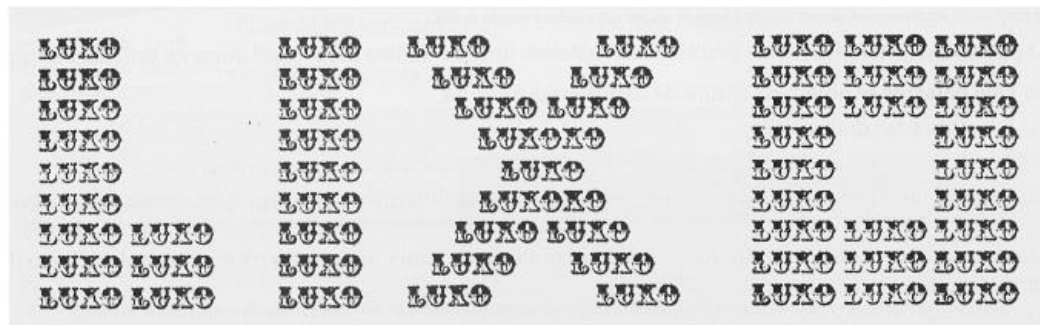
- A) Macunaíma (Mário de Andrade), O Quinze (Raquel de Queiroz), Poema Sujo (Ferreira Gullar), Olhai os Lírios do Campo (Érico Veríssimo).
- B) Morte e Vida Severina (João Cabral de Melo Neto), Vidas Secas (Graciliano Ramos), Macunaíma (Mário de Andrade)
- C) Morte e Vida Severina (João Cabral de Melo Neto), Vidas Secas (Graciliano Ramos), Os sertões (Euclides da Cunha), Sagarana (Guimarães Rosa).
- D) Vidas Secas (Graciliano Ramos), O Quinze (Raquel de Queiroz), Morte e vida Severina (João Cabral de Melo Neto).



## QUESTÃO 17

Leia os poemas I e II, que se seguem:

I-



CAMPOS, Augusto de. In: *Poesia concreta*. São Paulo: Abril Educação, 1982.

Disponível em::

<https://www.google.com.br/search?q=poema+o+bicho&biw=1366&bih=667&tbm=isch&imgil=e3VdRP4cxZQcuM%253A%253BIqqTZS7N0UIPSM%253Bhttp%25253A%25252F%25252Fportugues-na-sala-de-aula.blogspot.com..> Acessado em: 28 set. 2015.

## II - O bicho

Vi ontem um bicho  
Na imundície do pátio  
Catando comida entre os detritos.  
Quando achava alguma coisa,  
Não examinava nem cheirava:  
Engolia com voracidade.  
O bicho não era um cão,  
Não era um gato,  
Não era um rato.

O bicho, meu Deus, era um homem.

*Manuel Bandeira, Rio de Janeiro, 27 de dezembro de 1947*

Disponível em: <https://espacoluau.wordpress.com/2013/07/19/breve-reflexao-sobre-um-poema-de-manuel-bandeira/>. Acesso em: 28 set. 2015.

Ao ler os poemas, numa relação de diálogo, **SÓ NÃO É CORRETA**, a seguinte opção:

- A) O poema I, por ser concreta e de caráter experimental e romper com o verso tradicional, ocupa-se apenas da leitura estética, por isso contrapõe a palavra lixo e luxo. Já o poema II, extrapola a função estética e propõe ao leitor a reflexão, o impacto, diante de uma realidade social que se pretende denunciar.
- B) O Poema I é representativo da poesia concreta, caracterizada pela exploração do espaço, rompimento com o verso tradicional, com possibilidades de várias leituras, como no caso, através da palavra luxo, disposta no papel, lê-se a palavra lixo. Essa crítica dialoga com o poema II, representativo do modernismo brasileiro.
- C) O poema II, de autoria de Manuel Bandeira, explora uma temática social, a questão da fome e a condição humana, de modo que o bicho homem apresenta-se rebaixado. Ao associar com o poema concretista de Augusto de Campos, que traz mesma temática, podemos inferir que a raiz do problema está na desigualdade social.
- D) A problemática da fome é intensificada nos versos “não examinava nem cheirava/Engolia com voracidade”, ações próprias de um ser irracional. O impacto emocional que se pretende causar no leitor está nos versos seguintes quando o homem é reduzido a essa calamidade e rebaixado além do cão, do gato e do rato. Já o poema II, por ser concreta, busca a adesão do leitor pela percepção do visual. Cabe ao leitor produzir uma leitura contrastiva entre a palavra luxo e lixo, de modo a construir uma leitura estética e sociológica.





### QUESTÃO 18

Sobre a obra *Crepúsculo de arame*, do poeta Wagner Rocha, **SÓ NÃO É CORRETO** afirmar:

- A) A paisagem e a cidade comparecem na poética de Wagner Rocha para revelar a pobreza política, social e, sobretudo, a pobreza de acontecimento.
- B) A questão estética, a experiência do sujeito que escreve e lê a existência e o fazer poético são elementos importantes da obra *Crepúsculo de arame*.
- C) O eu-lírico, na obra, se contrapõe sempre ao insosso da paisagem urbana, insurgindo da falta de perspectiva para uma proposição de saída dos abismos humanos.
- D) A falta de perspectiva, a máquina capitalista e os seus efeitos na cidade, nas pessoas é outro tema importante na obra.

### QUESTÃO 19

Sobre a obra *Niketche: uma história de poligamia*, podemos afirmar que:

- A) A personagem Rami reforça a condição subserviente da mulher, especialmente porque concorda que elas não devem ter direito de voz, sua palavra não merece crédito. Conforme a personagem, as mulheres devem, portanto, “ouvir, cumprir, obedecer” (CHIZIANE, p.154, 2004).
- B) A personagem Rami, uma mulher que, após 20 anos de casamento, descobre que o marido Tony, homem de boa colocação socioeconômica, vive uma vida “fora da lei”, pois é polígamo. A partir dessa descoberta, desnuda-se a condição da mulher, na cultura africana, mais especificamente na cultura Moçambicana.
- C) A autora, ao trazer para a narrativa diferentes histórias de mulheres, rompe com o lirismo e traz uma tensão para a narrativa. Observa-se ainda que, na obra, todas as mulheres engendram a condição de subserviência a um modelo de sociedade hegemônica e machista.
- D) Na obra, as mulheres não transformam suas condições, não adquirem independência financeira, de modo a indicar a realidade universal feminina marcada pela opressão do machismo.

### QUESTÃO 20

**Instrução:** Leia o trecho da obra *Poema Sujo*, de Ferreira Gullar e responda o que se pede:

Marque a opção que **NÃO INTERPRETA BEM A OBRA**:

- A) A obra pode ser lida como uma crítica à ditadura, na década de 70, um momento “sujo” do cenário brasileiro. São Luiz do Maranhão funciona como um espaço micro que espelha a realidade brasileira.
- B) A obra é pertencente à primeira geração modernista, caracterizada pelo humor e crítica social.
- C) O corpo é o elemento intermediário entre o mundo e a consciência do poeta. O corpo está inserido no mundo exterior.
- D) O poeta evoca a infância e a juventude na cidade de São Luís do Maranhão, na tentativa de reviver o passado no presente para, assim, reconstituir um mundo em que a imaginação e a realidade se misturam.





# PROVA DE LÍNGUA ESPANHOLA

## TEXTO 01 - Adaptado

### El 17% de las patatas fritas tiene un cancerígeno por encima de los límites

*Un estudio en España muestra niveles "injustificadamente elevados" de acrilamida, una sustancia que se forma en la fritura y que el sector ha logrado reducir un 60% desde 2004*

MANUEL ANSEDE Milán 21 OCT 2015 - 18:27 CEST



Los investigadores han analizado 40 marcas de patata frita clásica en bolsa.

Casi una de cada cinco bolsas de patatas fritas en España presenta niveles de una sustancia cancerígena, la acrilamida, por encima de los niveles recomendados por la Comisión Europea, según un estudio de científicos del CSIC. La acrilamida se forma de manera natural a partir de azúcares y aminoácidos en procesos industriales a más de 120 grados de temperatura. En junio, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) alertó de que “la acrilamida en los alimentos es una preocupación para la salud pública”, al dañar el ADN y ser carcinógena, según muestran los estudios con animales.

Los autores del trabajo alertan de “niveles injustificadamente elevados que podrán ser combatidos con una adecuada selección de materia prima y ajustes de las operaciones de fritura”, pero aplauden “la tendencia satisfactoria” observada en la última década, con una reducción de casi el 58%. Los investigadores, del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición, en Madrid, detectaron 1.484 microgramos por kilo de patata frita en promedio en 2004, 740 en 2009 y 630 microgramos en el nuevo estudio, realizado en 2014.

Sus resultados se acaban de presentar en un congreso de la EFSA en Milán (Italia) al que este periódico ha sido invitado.

El 72% de las bolsas analizadas en 2004 presentaba niveles de acrilamida por encima de lo recomendado en la actualidad

El consumo de patatas fritas es una de las principales vías de exposición a esta sustancia cancerígena, con casi un 50% del total en la dieta de un adulto. (...) La cantidad de acrilamida puede variar enormemente, hasta un 80%, entre diferentes lotes de una misma marca. “No son niveles alarmantes”, tranquiliza Mesías, pero el riesgo se suma al de otros contaminantes, como las dioxinas en lácteos, carnes y pescados.

“No son niveles alarmantes”, pero el riesgo se suma al de otros contaminantes

“Pensamos que con una adecuada campaña de educación podríamos llegar en un muy corto plazo a que la totalidad del sector esté por debajo del valor indicativo marcado por la Comisión”, opina Morales. El nuevo estudio, publicado también en la revista especializada *Food and Chemical Toxicology*, muestra bolsas de patatas fritas con picos de 2.180 microgramos por kilo, frente a otras con apenas 100.

Disponível em: [http://elpais.com/elpais/2015/10/16/ciencia/1444995191\\_943066.html](http://elpais.com/elpais/2015/10/16/ciencia/1444995191_943066.html). Acessado em: 01 nov. 2015.



## TEXTO 02

### ¿Qué es la acrilamida?

La acrilamida es una sustancia química que se usa principalmente como un componente esencial para la formación de copolímeros de poliacrilamida y acrilamida. Los copolímeros de poliacrilamida y acrilamida se usan en muchos procesos industriales, tales como la producción de papel, tintes y plásticos, y en el tratamiento del agua potable y de aguas residuales, incluidas las de los alcantarillados.

Disponível em : <http://www.cancer.gov/espanol/cancer/causas-prevencion/riesgo/dieta/hoja-informativa-acrilamida>. Acessado em: 01 nov 2015.

### QUESTÃO 21

Assinale a afirmativa que está adequada de acordo com os TEXTOS 01 e 02:

- A) A maior preocupação dos cientistas em relação aos níveis de acrilamida está na associação de batata frita a outros grupos alimentares.
- B) A adição de acrilamida aos alimentos é necessária no processo industrial a partir do momento em que a batata atinge 120° de temperatura.
- C) O estudo em questão teve como metodologia de estudo a observação dos hábitos alimentares entre os anos de 2004 a 2009, sendo que em 2014 foi possível realizar testes em animais.
- D) A preocupação dos cientistas deve-se ao aumento significativo na última década de mais de 80% dos níveis de acrilamida nos alimentos.

### QUESTÃO 22

Com base nos TEXTOS 01 e 02, considere a alternativa que explica a expressão em destaque:

“(...) Patata frita clásica en bolsa”:

- A) Bolsa
- B) Ralada
- C) Pacote
- D) Fatiada

### QUESTÃO 23

Na frase, “Pensamos que con una adecuada campaña de educación podríamos llegar en un muy corto plazo” (...), a forma de tratamento utilizada foi:

- A) Vosotros
- B) Nosotros
- C) Ellos
- D) Ustedes



## TEXTO 03

### Van a la basura 3 de cada 10 alimentos Preocupación mundial.

En Francia aprobaron una ley que prohíbe tirar comida. Acá, una norma impulsa su donación, pero no se reglamentó.

Gisele Sousa Dias 29/05/15

01 Las galletitas tenían una fecha de vencimiento cercana y, como ya no podían venderse, la empresa multinacional alimenticia decide tirarlas. La berenjena se veía fofa, la zanahoria estaba un poco blanda, el tomate tenía una parte machucada y aunque aún se podían consumir, terminaron en el contenedor de basura del chino. En el supermercado había una oferta de 3 productos al precio de 05 2: la compraste creyendo que hacías un negocio pero terminaste tirando la mitad. Así opera, en distintos ámbitos, la cultura del desperdicio. En Argentina (y en el mundo) se desperdician tres de cada diez alimentos que se producen. Por eso, Francia acaba de crear una ley que prohíbe a los supermercados tirar la comida. En el país hay una ley que impulsa a donar lo que ya se no puede vender, pero su implementación todavía tiene trabas.

10 El desperdicio de comida es una preocupación mundial. Según datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), se desperdician anualmente 1.300 millones de toneladas de alimentos, lo que equivale a casi un 30% de la producción global. Por eso, la semana pasada, Francia aprobó una serie de medidas para evitar el desperdicio: a partir de julio del año próximo, los minoristas deberán hacer un esfuerzo para donar lo que ya no pueden vender a 15 bancos de alimentos, para la alimentación animal o para la producción del compost para la agricultura. Los hipermercados, en cambio, estarán obligados a hacerlo.

"En nuestro país existe una ley que favorece las donaciones de alimentos pero que no está reglamentada. El problema es que esta ley considera responsables a las empresas que donan sus excedentes (por ejemplo, alimentos que se están por vencer) si alguien los consume y tiene después 20 un problema de salud. Entonces hay industrias que no donan por temor a tener juicios", explica a Clarín Alfredo Kasdorf, secretario de la Red Argentina de Bancos de Alimentos.

## ADVERTISEMENT

¿Por qué es importante impulsar la donación de lo que, de otro modo, se tiraría? Hoy existen 17 bancos de alimentos en el país y una red que los agrupa. Cada banco recibe alimentos de la industria 25 o de los comercios que se pueden consumir pero ya no comercializar (el pan dulce, por ejemplo, si no se vende en determinada fecha ya no se vende), lo clasifica y lo distribuye a distintas ONG que alimentan a personas que no tienen para comer. Sólo el año pasado, los bancos de alimentos rescataron y distribuyeron 8.193.946 kilos de alimentos, lo que equivale a más de 24 millones de platos de comida. La nueva ley francesa establece, además, que chicos y adolescentes deberán 30 aprender en la escuela cómo evitar el desperdicio de alimentos.

"Es que, a medida que se tome conciencia de la cadena alimentaria, es decir, que los chicos no crean que el huevo sale del supermercado, se va desperdiciando cada vez menos", aporta Silvina Ferreyra, responsable de comunicación local de la FAO.

35 "Los argentinos venimos de generaciones de post guerra en donde no se tiraba nada, la misión es recuperar ese valor. Es importante comenzar a cambiar algunos hábitos: comer apurados hace que se desperdicie más, las porciones tan grandes que se sirven en algunos restaurantes también. Sin embargo, cada vez más gente está buscando la forma de evitar ese desperdicio de comida. Muchos ya perdieron la vergüenza al doggy bag (llevarse las sobras del restaurante) y muchos otros están reutilizando los restos de sus alimentos para las composteras de sus casas", finaliza Ferreyra.

Disponível em: [http://www.clarin.com/sociedad/basura-comida-francia-alimentos\\_0\\_1366063578.html](http://www.clarin.com/sociedad/basura-comida-francia-alimentos_0_1366063578.html). Acessado em: 01 nov. 2015.



### QUESTÃO 24

Assinale a alternativa que **NÃO** corresponde à mensagem do TEXTO 03:

- A) Os dados do desperdício de alimentos correspondem a um percentual próximo a 30% da produção mundial.
- B) Em julho de 2016, entrarão em vigor, na França, medidas que estimularão a doação de alimentos para diversos fins.
- C) Na Argentina, foi regulamentada uma lei que estimula a doação de alimentos tidos como "inadequados" para o comércio.
- D) Espera-se que a mudança dos hábitos alimentares dos argentinos ajude também no combate ao desperdício de alimentos.

### QUESTÃO 25

Assinale a opção em que todos os vocábulos são alimentos:

- A) Galletitas, zanahoria, blanda y tomate.
- B) Berejena, tomate, trabas y galletitas.
- C) Trabas, tomate, huevos y berejena.
- D) Berejena, zanahoria, tomate y galletitas.

### QUESTÃO 26

Em relação ao TEXTO 03, marque a alternativa em que há correspondência de sentido entre a língua espanhola e a portuguesa:

- A) (...) los chicos **no crean** que el huevo sale del supermercado (..) = não deixam. (Linhas 31 e 32)
- B) (...) Es importante comenzar a **cambiar** algunos hábitos(...) = introduzir. (Linha 35)
- C) (...) ley que prohíbe a los supermercados **tirar** la comida (...) = jogar fora. (Linhas 07 e 08)
- D) (...) Muchos ya perdieron la **vergüenza** (...) = educação. (Linhas 37 e 38)

### QUESTÃO 27

Em relação ao TEXTO 03, assinale a definição ou explicação **INCORRETA** para os termos em destaque:

- A) (...) la **compraste** creyendo que hacías un negocio = refere-se à 3ª pessoa do singular. (Linha 05)
- B) Las galletitas tenían una fecha de vencimiento **cercana** = próxima. (Linha 01)
- C) (...) evitar **el** desperdicio de alimentos = artigo masculino definido. (Linha 30)
- D) (...) que se tome conciencia de la cadena alimentaria, **es decir** = isto é. (Linha 31)



## QUESTÃO 28

Analise o mapa divulgado pela FAO e responda:

### TEXTO 04

#### *Mapa del hambre 2015 de la FAO*

##### América del Sur

La desnutrición no significa solo que una persona no es capaz de adquirir alimentos suficientes para satisfacer sus necesidades dietéticas mínimas diarias en un periodo de un año. La FAO define el hambre como sinónimo de desnutrición crónica.



Imagen adaptada. Disponible en: <http://www.fao.org/hunger/es/> . Acessada em 27-11-2015

De acordo com os dados oferecidos no mapa, pode-se afirmar que:

- A) Brasil, Argentina, Chile e Uruguai apresentam dados satisfatórios na redução da fome e combate à desnutrição.
- B) O pior desempenho no combate à desnutrição crônica na América do Sul está no Equador.
- C) Bolívia apresentou melhor desempenho que Guiana Francesa ao atingir o percentual de 5% menor que 14,9%, ou seja, dados moderadamente baixos.
- D) Não foi possível quantificar o combate à fome ou à desnutrição na América do Sul devido a seus dados inexistentes ou insuficientes.



### QUESTÃO 29

No título do TEXTO 04 “Mapa del hambre 2015 de la FAO”, as palavras em destaque são, respectivamente:

- A) Artigo masculino e artigo feminino.
- B) Artigo masculino e contração.
- C) Contração e artigo neutro.
- D) Contração e artigo feminino.

### QUESTÃO 30

Leia a tira:

#### TEXTO 05



Disponível em : [http://static.elmeme.me/static/uploads/images/2014/01/24711/24817\\_subitem\\_full.jpg](http://static.elmeme.me/static/uploads/images/2014/01/24711/24817_subitem_full.jpg). Acessado em: 01 NOV. 2015.

- I. A produção de armas e o combate à fome são duas grandes barbaridades do mundo atual.
- II. As políticas internacionais têm demonstrado descaso no combate devido às pressões da indústria bélica.
- III. Para Mafalda, tanto o alto investimento na indústria bélica quanto o combate à fome são temas que merecem atenção.
- IV. Os meios de comunicação não têm discutido de forma profícua o armamento de grupos terroristas por estarem mais preocupados com o combate à fome e à desnutrição global.

Pode-se afirmar que as alternativas verdadeiras são:

- A) II e IV
- B) I e III
- C) I e IV
- D) Todas as alternativas são verdadeiras.





# PROVA DE LÍNGUA INGLESA

## TEXTO 01

ACCORDING to the Mayo Clinic, “one of the best ways to avoid getting sick and spreading illness” is to wash your hands. One of the easiest ways to catch a cold or influenza is to rub your nose or your eyes when your hands have been contaminated by germs. Your best defense against such contamination is to wash your hands regularly. Good hygiene can also prevent the spread of more serious conditions, such as pneumonia and diarrheal diseases, which every year cause the death of over two million children under the age of five. Even the spread of deadly Ebola can be minimized by the simple habit of washing hands.

There are certain times when hand washing is particularly important to protect your own health and **that** of others. You should wash your hands:

- After using the toilet.
- After changing diapers or helping a child to use the toilet.
- Before and after treating a wound or a cut.
- Before and after being with someone who is sick.
- Before preparing, serving, or eating food.
- After sneezing, coughing, or blowing your nose.
- After touching an animal or animal waste.
- After handling garbage.

And do not take it for granted that you are cleaning your hands properly. Studies have shown that a large percentage of those who use public toilets do not wash their hands afterward or do not wash them correctly. How should you wash your hands?

- Wet your hands in clean running water and apply soap.
- Rub your hands together to make a lather, not forgetting to clean your nails, your thumbs, the backs of your hands, and between your fingers.
- Keep rubbing for at least 20 seconds.
- Rinse in clean running water.
- Dry with a clean cloth or a paper towel.

Such measures are simple but can avert illness and save lives.

Awake!, Ways to Improve Your Health, Watchtower Bible and Tract Society of New York, Inc. ISSN 0005-237X, June 2015, page 3.

### QUESTÃO 21

A palavra “*that*”, marcada no TEXTO 01, foi usada em referência às seguintes situações, **EXCETO**:

- A) A saúde do amigo.
- B) A saúde da própria pessoa.
- C) A saúde do filho.
- D) A saúde do vizinho.

### QUESTÃO 22

No que se refere a lavar as mãos, qual é a situação a seguir que não está totalmente de acordo com o TEXTO 01?

- A) Após cuidar de um machucado.
- B) Após ir ao banheiro.
- C) Após espirrar.
- D) Após trocar fraldas.



### QUESTÃO 23

De acordo com o TEXTO 01, qual é a sequência correta de se lavar as mãos?

- A) Molhar, esfregar, continuar esfregando, enxaguar, secar.
- B) Lavar, ensaboar, esfregar, secar.
- C) Abrir, molhar, ensaboar, esfregar, secar.
- D) Lavar, esfregar, secar, sair sem tocar em nada.

### TEXTO 02

OBTAINING sufficient clean water for one's family is a regular chore in some countries. Yet, access to clean water can become a concern in any part of the world when a main supply that is usually good to drink becomes contaminated as a result of a flood, a storm, a pipe break, or some other issue. If water does not come from a safe source or is not stored correctly, it can cause parasite infestation, as well as cholera, life-threatening diarrhea, typhoid, hepatitis, and other infections. Unsafe drinking water is one of the causes of an estimated 1.7 *billion* cases of diarrheal disease every year.

Cholera is most often contracted when a person drinks water or eats food that is contaminated with fecal matter from infected people. What steps can you take to protect yourself, even in the immediate aftermath of a disaster, from this and other types of water contamination?

- Ensure that all your drinking water—including the water used for brushing teeth, making ice, washing food and dishes, or cooking— comes from a safe source, such as an adequately treated public supply or sealed bottles from a reputable firm.
- If there is any possibility that your piped supply has been contaminated, boil your water before use or treat it with an appropriate chemical product.
- When using chemicals, such as chlorine or water-purifying tablets, follow the maker's directions carefully.
- Use quality water filters, if available and affordable.
- If no water-treatment products are available, add household bleach, eight drops per gallon of water (two drops per liter), mix well, and then let the water stand for 30 minutes before using it. Always store treated water in clean, covered containers to protect it from possible recontamination.
- Ensure that any vessel used to take water from your stored supply, such as a ladle, is clean.
- Handle water containers with clean hands, and do not dip your hands or fingers into water used for drinking.

Awake!, Ways to Improve Your Health, Watchtower Bible and Tract Society of New York, Inc. ISSN 0005-237X, June 2015, page 4

### QUESTÃO 24

De acordo com o TEXTO 02, a palavra “any”, destacada no TEXTO 02 (linha 02), assume a seguinte tradução:

- A) Nenhuma.
- B) Alguma.
- C) Qualquer.
- D) Ninguém.



### QUESTÃO 25

O TEXTO 02 menciona formas pelas quais a água pode ser contaminada, **EXCETO**:

- A) Outros problemas.
- B) Enchente.
- C) Tempestade.
- D) Substituição de canos.

### QUESTÃO 26

O TEXTO 02 sugere procedimentos para nos protegermos contra água contaminada, **EXCETO**:

- A) Manusear recipientes de água com as mãos limpas e não colocar as mãos e os dedos dentro da água para consumo.
- B) Seguir as instruções do fabricante quando usar produtos químicos para limpar a água.
- C) Usar duas gotas de água sanitária para cada litro de água, a cada trinta minutos quando não existirem produtos de purificação de água.
- D) Usar filtros de qualidade.

### TEXTO 03

GOOD health is impossible without good nutrition, and for good nutrition you need a healthy, balanced diet. You may need to consider your intake of salt, fats, and sugar, and you should watch your portion sizes. Include fruits and vegetables in your diet, and vary what you eat. Reading the packaging will help you to select whole-grain foods when buying bread, cereals, pasta, or rice. These are richer in nutrients and fiber than the alternatives made from refined grain. As for proteins, eat small and lean portions of meat and poultry and try to eat fish a couple of times a week, if possible. In some lands it is also possible to find protein-rich foods from vegetable sources.

If you eat too many sugars and solid fats, you risk becoming overweight. To minimize this risk, drink water instead of sweet beverages. Eat more fruit instead of sugary desserts. Limit your intake of solid fats from such items as sausages, meat, butter, cakes, cheese, and cookies. And instead of using solid fats for cooking, you may want to use healthier oils.

Too much salt, or sodium, in the diet can raise your blood pressure to an unhealthy level. If this is your problem, use the information on food packaging to keep your sodium intake low. Instead of salt, use herbs and spices to flavor your meals.

How *much* you eat can be as important as *what* you eat. So, while enjoying your food, do not keep eating after you are no longer hungry. An issue tied to nutrition is the risk of food poisoning. Any food can poison you if it is not prepared and stored properly. Every year, 1 out of every 6 Americans falls sick from food poisoning. Most recover without lasting ill effects, but some die from it. What can you do to minimize the risk?

- Vegetables grow in soil that may have been treated with manure, so wash these items carefully before preparing them.
- Wash your hands, cutting board, utensils, dishes, and countertops with hot, soapy water before preparing each item.
- To avoid cross-contamination, never put food on a surface or plate that was previously in contact with raw eggs, poultry, meat, or fish, without first washing that surface.
- Cook until the food reaches the right temperature, and promptly refrigerate any perishable items that are not going to be eaten immediately.



- Discard perishable items left at room temperature for more than two hours or one hour if air temperature exceeds 90 degrees Fahrenheit (32°C).

Awake!, Ways to Improve Your Health, Watchtower Bible and Tract Society of New York, Inc. ISSN 0005-237X, June 2015, page 5

### QUESTÃO 27

De acordo com o TEXTO 03, faz parte de uma dieta equilibrada, **EXCETO**:

- A) Ler as embalagens dos produtos.
- B) Observar a quantidade de alimentos ingeridos.
- C) Variar o que se come.
- D) Comer carne duas vezes por semana.

### QUESTÃO 28

De acordo com o TEXTO 03, todas as sugestões a seguir servem para evitar que a pessoa fique acima do peso, **EXCETO**:

- A) Trocar o refrigerante pela água.
- B) Parar com a ingestão de salsicha, carne e manteiga.
- C) Comer mais frutas ao invés de sobremesas doces.
- D) Usar óleos mais saudáveis.

### QUESTÃO 29

Qual é a instrução que não pode ser comprovada pelo TEXTO 03, quando se quer minimizar o problema da contaminação alimentar?

- A) Jogue fora todas as sobras de comidas para não contaminar a comida que não foi usada.
- B) Higienize não somente as mãos na preparação dos alimentos.
- C) Cozinhe o alimento até atingir a sua temperatura de cozimento adequada.
- D) Lave bem as hortalças porque elas podem ter sido cultivadas com esterco.

### QUESTÃO 30

Nas opções a seguir, existem três títulos, os quais podem ser usados para o TEXTO 01, ou para o TEXTO 02 ou para o TEXTO 03, não estando necessariamente na ordem dos textos. Qual é o título abaixo que **NÃO PODE** ser usado em nenhum desses textos?

- A) “Practice Good Hygiene”
- B) “Use A Safe Water Supply”
- C) “Watch What You Eat”
- D) “Get Enough Sleep”



# **1º VESTIBULAR DE 2016 DO** **IFNMG**

**Atenção:** caso queira levar esta folha de rascunho do gabarito, faça apenas as anotações das respostas das provas e destaque-a.

## **RASCUNHO DO GABARITO**

### **QUESTÕES**

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

### **QUESTÕES**

21	22	23	24	25	26	27	28	29	30