

**VESTIBULINHO ETEC - 2º SEM/12 - CERTIFICAÇÃO DE COMPETÊNCIA**

TÉCNICO EM ALIMENTOS | EXAME: 17/06/12 (DOMINGO), ÀS 13H30MIN

**CADERNO DE QUESTÕES**

Nome do(a) candidato(a): \_\_\_\_\_ Nº de inscrição: \_\_\_\_\_

**Prezado(a) candidato(a):** antes de iniciar a prova, leia atentamente as instruções a seguir.

1. Este caderno contém 30 (trinta) questões em forma de teste.
2. A prova terá duração de 4 (quatro) horas.
3. Após o início do Exame, você deverá permanecer no mínimo até as **15h30min** dentro da sala do Exame, podendo, ao deixar este local, levar consigo este caderno de questões.
4. Você receberá do Fiscal a Folha de Respostas Definitiva. Verifique se está em ordem e com todos os dados impressos corretamente. Caso contrário, notifique o Fiscal, imediatamente.
5. Após certificar-se de que a Folha de Respostas Definitiva é sua, assine-a com **caneta esferográfica de tinta preta ou azul** no local em que há a indicação: "ASSINATURA DO(A) CANDIDATO(A)".
6. Após o recebimento da Folha de Respostas Definitiva, não a dobre e nem a amasse, manipulando-a o mínimo possível.
7. Cada questão contém 5 (cinco) alternativas (A, B, C, D, E) das quais somente uma atende às condições do enunciado.
8. Responda a todas as questões. Para cômputo da nota, serão considerados apenas os acertos.
9. Os espaços em branco contidos neste caderno de questões poderão ser utilizados para rascunho.
10. Estando as questões respondidas neste caderno, você deverá primeiramente passar as alternativas escolhidas para a Folha de Respostas Intermediária, que se encontra na última página deste caderno de questões.
11. Posteriormente, você deverá transcrever todas as alternativas assinaladas na Folha de Respostas Intermediária para a Folha de Respostas Definitiva, utilizando **caneta esferográfica de tinta preta ou azul**.
12. Questões com mais de uma alternativa assinalada, rasurada ou em branco serão anuladas. Portanto, ao preencher a Folha de Respostas Definitiva, faça-o cuidadosamente. Evite erros, pois a Folha de Respostas não será substituída.
13. Preencha as quadrículas da Folha de Respostas Definitiva, com caneta esferográfica de tinta preta ou azul e com traço forte e cheio, conforme o exemplo a seguir:  

A	B		D	E
---	---	---	---	---
14. Quando você terminar a prova, avise o Fiscal, pois ele recolherá a Folha de Respostas Definitiva, na sua carteira. Ao término da prova, você somente poderá retirar-se da sala do Exame após entregar a sua Folha de Respostas Definitiva, devidamente assinada, ao Fiscal.
15. Enquanto você estiver realizando o Exame, **é terminantemente proibido** utilizar calculadora, computador, telefone celular – o mesmo deverá permanecer totalmente desligado – inclusive sem a possibilidade de emissão de alarmes sonoros ou não, radiocomunicador ou aparelho eletrônico similar, chapéu, boné, lenço, gorro, óculos escuros, corretivo líquido ou quaisquer outros materiais (papéis) estranhos à prova.
16. O desrespeito às normas que regem o presente Processo Seletivo para acesso as vagas remanescentes de 2º módulo, bem como a desobediência às exigências registradas no Manual do Candidato, além de sanções legais cabíveis, implicam a desclassificação do candidato.
17. Será eliminado do Exame o candidato que:
  - não apresentar um dos documentos de identidade originais exigidos;
  - sair da sala sem autorização ou desacompanhado do Fiscal, com ou sem o caderno de questões e/ou a Folha de Respostas Definitiva;
  - utilizar-se de qualquer tipo de equipamento eletrônico e/ou de livros e apontamentos durante a prova;
  - perturbar, de qualquer modo, a ordem dos trabalhos;
  - for surpreendido se comunicando ou tentando se comunicar com outro candidato durante a prova;
  - ausentar-se do prédio durante a realização da prova, independente do motivo exposto;
  - realizar a prova fora do local determinado pela Etec / Extensão de Etec;
  - zerar na prova-teste;
  - faltar na prova prática e entrevista;
  - zerar na prova prática e entrevista.
18. Aguarde a ordem do Fiscal para iniciar o Exame.

**BOA PROVA!**

**Gabarito oficial**

O gabarito oficial da prova será divulgado a partir das 14 horas do dia **18/06/12**, no site **www.vestibulinhoetec.com.br**

**Resultado**

- Lista de convocação para prova prática e entrevista será divulgada a partir do dia **06/07/12**.
- No período de **07 a 20/07/12** serão realizadas a prova prática e entrevista.

### Questão 1

**Por normas de segurança, em laboratórios de análises de alimentos, é recomendado**

- (A) não trabalhar sozinho no laboratório ou, se necessário, fazê-lo somente no período noturno, devido à redução do fluxo de pessoas.
- (B) trabalhar com equipamentos em boas condições e usar luvas plásticas, quando manipular objetos quentes.
- (C) usar EPIs (equipamentos de segurança individual) apropriados, como jalecos de manga longa, e evitar comer, beber ou fumar no laboratório.
- (D) dobrar a atenção ao adicionar ácido quente em solvente, por causa do risco de explosão.
- (E) em caso de vazamento de amônia ou gás GLP, retirar-se imediatamente do laboratório, movimentando-se agachado, próximo ao chão.

### Questão 2

**Os métodos utilizados para a separação de um sistema heterogêneo e para acelerar a separação de fases líquida-sólida de um sistema em menor tempo num laboratório, respectivamente, são:**

- (A) centrifugação e secagem.
- (B) secagem e decantação.
- (C) secagem e filtração.
- (D) filtração a vácuo e decantação.
- (E) filtração a vácuo e centrifugação.

### Questão 3

**A maioria dos resultados analíticos obtidos em laboratório químico depende do uso correto da balança analítica. Considere as afirmações a seguir e indique qual procedimento é inadequado para esse tipo de instrumento de precisão.**

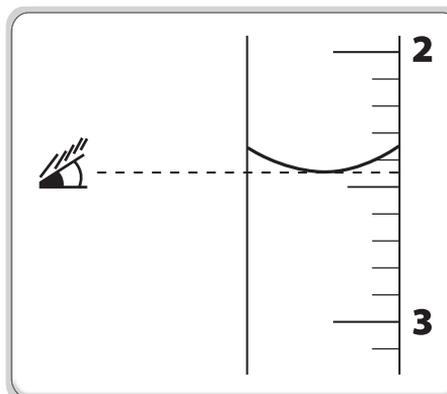
- (A) A balança deve ser instalada em lugar apropriado, que a proteja de vibrações e de vapores corrosivos.
- (B) Quando não estiver sendo utilizada, a balança deve ser mantida com as portas fechadas.
- (C) Manter sempre o prato de pesagem limpo.
- (D) Pesar objetos quentes, se for de maneira rápida, uma vez que esse parâmetro não influencia na exatidão da pesagem.
- (E) Após a colocação do material a ser pesado, deve-se fechar as portas e aguardar a estabilização do peso, para a anotação da massa (peso) com todas as casas decimais.



Questão 4

A figura a seguir mostra parte de uma bureta que foi utilizada na padronização de uma solução. Considerando os algarismos significativos, assinale a alternativa que expressa a leitura e a anotação corretas do volume gasto na titulação.

- (A) 2,35 mL.
- (B) 2,40 mL.
- (C) 2,45 mL.
- (D) 2,50 mL.
- (E) 3,55 mL.



Questão 5

Na embalagem de 500 mL de um detergente, vem a seguinte informação: diluir 250 mL do produto em 50 litros de água. Sendo assim, a quantidade de água necessária para diluir 10 litros desse detergente será

- (A) 1.000 L.
- (B) 1.250 L.
- (C) 1.500 L.
- (D) 1.750 L.
- (E) 2.000 L.

Questão 6

Em laboratório de microbiologia, as operações de limpeza e esterilização são de fundamental importância na rotina laboratorial e em análises microbiológicas.

A alternativa que melhor apresenta os procedimentos de higienização de uma vidraria contaminada é:

- (A) esterilização, lavagem com água e sabão, enxágue com água corrente, enxágue com água destilada.
- (B) lavagem com água e sabão, esterilização, enxágue com água corrente, enxágue com água destilada.
- (C) esterilização, enxágue com água destilada, lavagem com água e sabão e enxágue com água corrente.
- (D) esterilização, lavagem com água e sabão, enxágue com água destilada, enxágue com água corrente.
- (E) lavagem com água e sabão, enxágue com água corrente, enxágue com água destilada, esterilização.



### Questão 7

**A possibilidade de cultivar microrganismos em laboratório é essencial para o isolamento e caracterização morfológica, para o estabelecimento dos seus perfis bioquímicos bem como para a sua identificação. Para tanto, são utilizados os meios de cultura.**

**O termo “meio de cultura” significa**

- (A) forma especial de educação e orientação das pessoas, por meio de vídeos, que visa à prevenção de doenças infecciosas.
- (B) preparações especiais adequadas para o crescimento de microrganismos.
- (C) formulações especiais usadas para o crescimento de animais de laboratório.
- (D) meio ou método empregado para evitar a contaminação com fungos.
- (E) resto de material não utilizado, que permite o crescimento de bactérias.

### Questão 8

**Os microrganismos que sobrevivem somente na presença de oxigênio são denominados**

- (A) anaeróbios facultativos.
- (B) aeróbios.
- (C) anaeróbios.
- (D) microaerófilos.
- (E) psicrotrófilos.

### Questão 9

**Microrganismos indicadores vêm sendo utilizados na avaliação da qualidade microbiológica da água há longo tempo e, mais recentemente, na avaliação de alimentos, devido às dificuldades encontradas na detecção de microrganismos patogênicos. No entanto, alguns critérios devem ser considerados na definição de um microrganismo ou grupo de microrganismos como indicadores:**

- I. Deve ser facilmente distinguível de outros microrganismos da microbiologia de alimentos.**
- II. Deve ser de rápida e fácil detecção. Deve estar sempre presente, quando o patógeno associado também estiver presente.**
- III. Deve estar presente como contaminante natural do alimento.**

**É correto o que se afirma em**

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



Questão 10

**A deterioração de alimentos refrigerados pode efetivamente ocorrer, mas devido exclusivamente à atividade de microrganismos**

- (A) termófilos.
- (B) mesófilos.
- (C) psicrotróficos.
- (D) psicrofílos.
- (E) microaerófilos.

Questão 11

**Os alimentos possuem propriedades como cor, consistência, textura, sabor, odor, temperatura e aparência, que são denominadas características sensoriais dos alimentos. Essas características**

- (A) são próprias dos alimentos e afetam de forma específica e isolada os sentidos da visão, da olfação, do tato, da audição e da gustação.
- (B) são percebidas pelos órgãos dos sentidos em função dos estímulos procedentes dos alimentos e das condições fisiológicas, psicológicas e sociológicas do indivíduo que os consome.
- (C) referem-se de forma isolada e restrita aos estímulos percebidos pela gustação.
- (D) são constantes em cada alimento, pois não são passíveis de sofrerem alterações provocadas por ações químicas, físicas ou mecânicas.
- (E) sempre se apresentam alteradas, quando existe contaminação microbiológica no alimento.

Questão 12

**Na aplicação de testes sensoriais, eliminam-se as diferenças de cor entre as amostras por meio de**

- (A) iluminação, trituração e corantes.
- (B) homogeneização, corantes e trituração.
- (C) trituração, recipientes e iluminação.
- (D) corantes, recipientes e iluminação.
- (E) recipientes, corantes e trituração.



**Questão 13**

**Considere as afirmações que seguem a respeito do uso da Análise Sensorial em Controle de Qualidade.**

- I - É utilizada para o controle de processo de fabricação que envolve matéria-prima, controle de variações no processamento e controle de variações de ingredientes.
- II - É empregada no controle do produto acabado, para checar possíveis perdas na qualidade organoléptica decorrentes do armazenamento.
- III - É aplicada no controle de mercado para estudos comparativos entre produtos concorrentes.

**É correto o que se afirma em**

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

**Questão 14**

**Leia atentamente as frases a seguir e assinale a alternativa correta.**

- (A) As papilas gustativas são receptores existentes em todas as áreas da língua.
- (B) Gosto refere-se a sensações percebidas pelas papilas gustativas, envolvendo a percepção somente dos gostos salgado e doce.
- (C) Gosto refere-se a sensações percebidas pelas papilas gustativas, envolvendo os quatro gostos principais, os quais sentimos com maior intensidade em áreas diferentes da língua.
- (D) Gosto refere-se a sensações percebidas pelas papilas gustativas, envolvendo a percepção somente dos gostos azedo e amargo.
- (E) O cérebro detecta o tipo de gosto pela estimulação de dois tipos de papilas gustativas distribuídas em áreas diferentes da língua.



### Questão 15

**No teste triangular são apresentadas aos julgadores:**

- (A) 3 amostras codificadas, sendo as 3 diferentes.
- (B) 3 amostras codificadas, sendo 2 amostras iguais e 1 diferente.
- (C) 3 amostras codificadas, sendo 2 amostras diferentes e 1 amostra padrão.
- (D) 5 amostras codificadas, sendo 3 amostras diferentes e 2 amostras padrão.
- (E) 5 amostras codificadas, sendo 3 amostras iguais e 2 amostras diferentes.

### Questão 16

**Todo pessoal que, direta ou indiretamente, esteja ligado à produção de alimentos deve ser adequadamente treinado em conceitos de higiene e sanitização e em boas práticas de manipulação de alimentos. Esses procedimentos têm como finalidade evitar que os produtos sejam contaminados por agentes físicos, químicos ou biológicos provenientes da pessoa que manipula diretamente as matérias-primas.**

**Quando se praticam cuidados com a higiene do corpo, do ambiente e dos alimentos, podemos afirmar que**

- (A) a quantidade de bactérias presentes no ambiente diminui, porém o risco de contaminação aumenta.
- (B) a quantidade de bactérias presentes no ambiente aumenta, e o risco de contaminação também.

(C) a quantidade de bactérias presentes no ambiente diminui, e o risco de contaminação diminui.

(D) a higiene pessoal é suficiente para evitar a contaminação dos alimentos, principalmente por quem os prepara.

(E) lavar as mãos não influencia na quantidade de bactérias presentes no ambiente e nem na contaminação dos alimentos.

### Questão 17

**Estudos apontam que a maior parte das contaminações alimentares ocorre devido a práticas inadequadas utilizadas na cozinha, durante a preparação e manuseio dos alimentos. Para evitar tais contaminações, alguns cuidados devem ser observados como:**

- I - Cozinhar bem os alimentos.
- II - Não preparar os alimentos muito tempo antes de consumi-los.
- III - Manter os alimentos fora do alcance de insetos e de outros animais.

**É correto o que se afirma em**

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



Questão 18

**As hortaliças minimamente processadas são produtos prontos para o consumo e devem estar livres de patógenos. Para que isto ocorra, pode-se afirmar que**

- (A) a etapa de lavagem desses vegetais deve ser feita com água de boa qualidade e imersão em solução sanitizante.
- (B) o uso de soluções sanitizantes não reduz a contaminação por microrganismos e, por conseguinte, não resulta na obtenção de produtos microbiologicamente mais seguros.
- (C) o produto, após a sanitização, está pronto para o consumo e não necessita ser mantido sob refrigeração.
- (D) o processo de lavagem para retirada das sujidades nas hortaliças não assume o principal papel, tendo em vista que esses vegetais serão submetidos ao processo de sanitização.
- (E) as hortaliças orgânicas já estão prontas e não necessitam de outros cuidados para seu consumo.

Questão 19

**São alimentos que, por causas naturais, de natureza física, química ou biológica, derivadas de tratamento tecnológico não adequado, sofrem deteriorações em suas características organolépticas, em sua composição intrínseca ou em seu valor nutritivo. Esta é a definição de alimentos**

- (A) alterados.
- (B) falsificados.
- (C) adulterados.
- (D) contaminados.
- (E) irradiados.

Questão 20

**A *Salmonella* é conhecida há mais de 100 anos, e o termo é uma referência ao cientista americano chamado Salmon, que descreveu pela primeira vez a doença associada à bactéria. A *Salmonella* é transmitida ao homem por meio da ingestão de alimentos contaminados com fezes animais. Os alimentos contaminados apresentam aparência e cheiro normais. Dos alimentos citados a seguir, o principal responsável pela intoxicação por *Salmonella* é**

- (A) o palmito.
- (B) a carne de frango.
- (C) o macarrão alho e óleo.
- (D) o achocolatado em pó seco.
- (E) a alface.



### Questão 21

A Portaria SVS/MS nº 326/1997 (Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde) aprova o Regulamento Técnico sobre Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. O termo *Boas Práticas de Fabricação* significa

- (A) conjunto de operações e processos com a finalidade de obter um alimento elaborado.
- (B) operações por meio das quais se divide um alimento, sem modificar sua composição original.
- (C) procedimentos necessários para garantir a qualidade dos alimentos.
- (D) métodos físicos ou químicos adequados para redução do número de microrganismo no prédio, instalações, maquinários e utensílios, a um nível que não origine contaminação do alimento que será elaborado.
- (E) conjunto de atividades e requisitos para se obter uma correta conservação da matéria-prima.

### Questão 22

Sobre as embalagens para alimentos, considere as afirmações.

I. Dentre os requisitos de uma embalagem, ela deve ser atóxica e compatível com o produto, além de dar proteção sanitária, conforme a necessidade do alimento, contra passagem de umidade, gases, luz, gordura e aromas.

II. Entre as principais vantagens do vidro, como embalagem para alimentos, está o fato de ele ser inerte e impermeável a gases, umidade, odores e microrganismos.

III. Para o acondicionamento de doces de frutas, como geleias e compotas, podem-se utilizar embalagens de vidro, principalmente por possuírem alta resistência a choques térmicos e a choques físicos.

É correto o que se afirma em

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

### Questão 23

Existe um tipo de pasteurização que geralmente é aplicado a frutas e hortaliças com a principal finalidade de inativar enzimas, sendo muito comum em hortaliças a serem congeladas (porque a congelação não evita a atividade enzimática completamente – até certos limites) e em frutas que tenham alta atividade de enzimas indesejáveis.

Esse método de conservação de alimentos pelo uso de calor é denominado

- (A) tinalização.
- (B) esterilização.
- (C) apertização.
- (D) branqueamento.
- (E) termoresistômetro.



#### Questão 24

**Uma desvantagem do congelamento, como método de conservação, é não**

- (A) acrescentar nem eliminar componentes no alimento.
- (B) transmitir nem alterar o aroma natural dos alimentos.
- (C) reduzir a digestibilidade do alimento.
- (D) causar perdas significativas do valor nutritivo dos alimentos.
- (E) destruir os microrganismos, embora seu número diminua.

#### Questão 25

**A prova da caneca de fundo preto, no momento da ordenha, é uma das práticas utilizadas para atestar a qualidade do leite produzido. Esse procedimento**

- (A) tem como objetivo detectar a presença de microrganismos no leite.
- (B) auxilia na detecção de mamite no rebanho.
- (C) controla a presença de células de descamação no leite.
- (D) é utilizado apenas em ordenha de novilha de primeira cria.
- (E) é dispensado, quando a ordenha tem o bezerro ao pé da vaca.

#### Questão 26

**As boas práticas de higiene, no momento da ordenha, são imprescindíveis para a obtenção do leite de boa qualidade. Quanto aos procedimentos higiênicos, no momento da ordenha, é correto afirmar que**

- (A) os métodos higiênicos são medidas preventivas para o controle de qualidade.
- (B) o emprego de medidas higiênicas está restrito à sala de ordenha.
- (C) as medidas higiênicas impedem totalmente a veiculação de patógeno no leite.
- (D) a limpeza do ambiente não interfere no aparecimento de mamite.
- (E) o teste de CMT (Califórnia Mastitis Test) impede que ocorra a mamite no rebanho.

#### Questão 27

**Os grãos, como qualquer material higroscópico, mantêm equilíbrio de sua umidade com determinada umidade relativa do ar, num processo dinâmico, em que essa troca de umidade entre os grãos e o ar tende para um ponto de equilíbrio chamado de *ponto de equilíbrio higroscópico*.**

**Tendo em vista a importância desse equilíbrio na conservação desses grãos durante o armazenamento, pode-se afirmar que os principais fatores que o influenciam são**

- (A) composição química, tamanho e peso dos grãos.
- (B) temperatura ambiente, integridade física e cor dos grãos.
- (C) composição química e integridade física dos grãos, temperatura e umidade relativa do ambiente.
- (D) temperatura e umidade relativa do ambiente e cor e peso dos grãos.
- (E) integridade física, efeito da histerese e cor dos grãos.



**Leia o texto para responder às questões de números 28 e 29.**

### **Como se forma um bom aluno**

Todo pai quer que seu filho vá bem na escola. Só querer não basta. A seguir, oito lições de crianças que se destacam nos estudos.

Não há pai ou mãe que não sonhe com isso: que seu filho vá bem na escola, encontre uma vocação e faça sucesso. É por isso que os pais brasileiros, ouvidos em uma pesquisa do Movimento Todos pela Educação, disseram participar com afinco da vida escolar de seus filhos. Essa participação, porém, tem suas falhas – como mostra um detalhamento da pesquisa de 2009, feito com exclusividade para *ÉPOCA*. Em alguns casos, há falta de tempo (a queixa mais comum de quem tem filho em escola particular). Em outros, o principal obstáculo é o desconhecimento do conteúdo ensinado (para quem tem filho em escola pública).

A pesquisa também detectou conceitos ultrapassados de como impulsionar o conhecimento. A maioria dos pais presta demasiada atenção às notas e preocupa-se menos em estimular a leitura ou acompanhar se a criança está aprendendo.

Em outras palavras: há mais cobrança que incentivo. É como se os pais considerassem que sua tarefa principal é garantir o acesso à escola – a partir daí, a responsabilidade seria dos professores. Isso é pouco, principalmente num país que não tem avançado satisfatoriamente na área da educação. O nível de ensino das escolas brasileiras, mesmo as de elite, é baixo, na comparação com os países mais avançados. Um relatório do Ministério da Educação, ainda incompleto, mostra que atingimos apenas um terço das metas do Plano Nacional de Educação, entre 2001 e 2008. A evasão escolar no ensino médio aumentou de 5% para 13%. Só 14% dos jovens estão na universidade. Menos de um quinto das crianças até 3 anos frequenta creches.

E, no entanto, há ilhas de excelência. Há alunos brilhantes, curiosos, esforçados, interessados, capazes. Não estamos falando de superdotados. São meninos e meninas comuns, de colégios públicos e particulares, pobres ou ricos, que vão para a escola e... aprendem. Mais: formam-se. Estão no caminho de se tornar cidadãos melhores, pessoas melhores, gente de sucesso. Fazer com que uma criança seja assim não está inteiramente ao alcance dos pais. Pesquisas mundiais mostram que o envolvimento paterno responde por, no máximo, 20% da nota final. O restante seria determinado pela qualidade da escola, a relação com os professores, a influência dos colegas e, claro, o próprio talento. Mas há, em cada um desses fatores, também uma influência dos pais. Cabe a eles analisar a escola, monitorar os professores, perceber o ambiente em que seu filho vive, estimular-lhe os talentos naturais. Talvez não seja possível fabricar bons alunos. Mas, como atestam as experiências dos garotos e das garotas desta reportagem, há boas receitas para ajudá-los a descobrir esse caminho.

Se os pais não sabem reconhecer as paixões naturais dos filhos, inibem o aprendizado, em vez de promovê-lo.

*Camila Guimarães, Juliana Arini, Marco Bahé e Nelito Fernandes*

(Revista Época. Disponível em: <http://revistaepoca.globo.com/Revista/Epoca/0,,EMI125633-15228,00-COMO+SE+FORMA+UM+BOM+ALUNO.html> Acesso em: 09.04.2012. Adaptado)



**Questão 28**

Considerando o conteúdo do texto, analise as afirmações a seguir.

- I) A pesquisa evidencia a importância dos pais na formação e na educação dos filhos.
- II) Existe uma preocupação demasiada com as notas obtidas pelos filhos em lugar do estímulo à leitura.
- III) Muitos pais não esperam que a escola possa formar e educar os filhos.

Está correto o que se afirma em

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

**Questão 29**

Na frase

Mas, como atestam as experiências dos garotos e das garotas desta reportagem, há boas receitas para ajudá-los a descobrir esse caminho.

o termo em destaque estabelece entre as ideias a relação de

- (A) adição.
- (B) alternância.
- (C) contraste.
- (D) finalidade.
- (E) comparação.



Considere os textos a seguir.

### Texto 1

#### Declaração de Amor

Esta é uma confissão de amor: amo a língua portuguesa. Ela não é fácil. Não é maleável. E, como não foi profundamente trabalhada pelo pensamento, a sua tendência é a de não ter sutilezas e de reagir às vezes com um verdadeiro pontapé contra os que temerariamente ousam transformá-la numa linguagem de sentimento e de alerteza. E de amor. A língua portuguesa é um verdadeiro desafio para quem escreve. Sobretudo para quem escreve tirando das coisas e das pessoas a primeira capa de superficialismo.

Às vezes ela reage diante de um pensamento mais complicado. Às vezes se assusta com o imprevisível de uma frase. Eu gosto de manejá-la – como gostava de estar montada num cavalo e guiá-lo pelas rédeas, às vezes lentamente, às vezes a galope.

Eu queria que a língua portuguesa chegasse ao máximo nas minhas mãos. E este desejo todos os que escrevem têm. Um Camões e outros iguais não bastaram para nos dar para sempre uma herança da língua já feita. Todos nós que escrevemos estamos fazendo do túmulo do pensamento alguma coisa que lhe dê vida.

Essas dificuldades, nós as temos. Mas não falei do encantamento de lidar com uma língua que não foi aprofundada. O que recebi de herança não me chega.

Se eu fosse muda, e também não pudesse escrever, e me perguntassem a que língua eu queria pertencer, eu diria: inglês, que é preciso e belo. Mas como não nasci muda e pude escrever, tornou-se absolutamente claro para mim que eu queria mesmo era escrever em português. Eu até queria não ter aprendido outras línguas: só para que a minha abordagem do português fosse virgem e límpida.

**Clarice Lispector**

(LISPECTOR, Clarice. *De escrita e vida – Crônicas para jovens*. Rio de Janeiro, Rocco, 2010.)



## Texto 2

### Rios sem Discurso

Quando um rio corta, corta-se de vez o discurso-rio de água que ele fazia; cortado, a água se quebra em pedaços, em poços de água, em água parálítica. Em situação de poço, a água equivale a uma palavra em situação dicionária: isolada, estanque no poço dela mesma, e porque assim estanque, estancada; e mais: porque assim estancada, muda, e muda porque com nenhuma se comunica, porque cortou-se a sintaxe desse rio, o fio de água por que ele discorria.

O curso de um rio, seu discurso-rio, chega raramente a se reatar de vez; um rio precisa de muito fio de água para refazer o fio antigo que o fez. Salvo a grandiloquência de uma cheia lhe impondo interina outra linguagem, um rio precisa de muita água em fios para que todos os poços se enfrasem: se reatando, de um para outro poço, em frases curtas, então frase e frase, até a sentença-rio do discurso único em que se tem a voz a seca ele combate.

### João Cabral de Melo Neto

(MELO NETO, João Cabral de. *A educação pela pedra*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1979.)

Observe que os textos apresentam e refletem sobre a mesma temática, porém esta é elaborada e explorada por estilos e gêneros distintos, sendo o primeiro texto um poema e o segundo texto um depoimento.

Pensando nisso, aponte a alternativa que melhor sintetiza a temática utilizada pelos autores.

- (A) Clarice Lispector evidencia seu amor à língua portuguesa, pela peculiaridade que a língua possui: vivificar o pensamento. Enquanto João Cabral de Melo Neto versa sobre o ato criador da língua, ao comparar o emaranhado de palavras que origina frases e discursos à correnteza dos rios.
- (B) Ambos os autores descrevem a dificuldade em se aplicar adequadamente a língua portuguesa como geradora de significados, por isso, no primeiro texto, percebe-se a indiferença da autora em relação à língua portuguesa, e no segundo texto o autor faz o inverso.
- (C) Os textos deixam claro a despreocupação que os poetas têm em relação à língua portuguesa, devido à dificuldade de entendê-la por completo, assim sendo, preferem não refletir sobre o seu material de trabalho – as palavras.
- (D) Apesar de a reflexão sobre a língua portuguesa existir em ambos os textos, não se observa no primeiro texto uma exaltação mais afetiva e intensa da língua, se comparado ao texto de João Cabral de Melo Neto.
- (E) João Cabral de Melo Neto e Clarice Lispector são autores modernos, portanto não se utilizam de subjetividades ao escrever seus textos, porque preferem dizer tudo quando escrevem, sem permitir que o leitor reflita a respeito.



**VESTIBULINHO ETEC - 2º SEM/12 - CERTIFICAÇÃO DE COMPETÊNCIA**

TÉCNICO EM ALIMENTOS | FOLHA DE RESPOSTAS INTERMEDIÁRIA

Nome do(a) candidato(a): \_\_\_\_\_ Nº de inscrição: \_\_\_\_\_

**Caro candidato,**

1. Responda a todas as questões contidas neste caderno e, depois, transcreva as alternativas assinaladas para esta Folha de Respostas Intermediária.
2. Preencha os campos desta Folha de Respostas Intermediária, conforme o modelo a seguir:



3. Não deixe questões em branco.
4. Marque com cuidado e assinale apenas uma resposta para cada questão.
5. Posteriormente, transcreva todas as alternativas assinaladas nesta Folha de Respostas Intermediária para a Folha de Respostas Definitiva, utilizando **caneta esferográfica de tinta preta ou azul**.

**PROVA (50 RESPOSTAS)**

RESPOSTAS de 01 a 15	RESPOSTAS de 16 a 30	RESPOSTAS de 31 a 45	RESPOSTAS de 46 a 50
01 A B C D E	16 A B C D E	31 A B C D E	46 A B C D E
02 A B C D E	17 A B C D E	32 A B C D E	47 A B C D E
03 A B C D E	18 A B C D E	33 A B C D E	48 A B C D E
04 A B C D E	19 A B C D E	34 A B C D E	49 A B C D E
05 A B C D E	20 A B C D E	35 A B C D E	50 A B C D E
06 A B C D E	21 A B C D E	36 A B C D E	<b>NÃO AMASSE, NÃO DOBRE, NEM RASURE ESTA FOLHA.</b>
07 A B C D E	22 A B C D E	37 A B C D E	
08 A B C D E	23 A B C D E	38 A B C D E	
09 A B C D E	24 A B C D E	39 A B C D E	
10 A B C D E	25 A B C D E	40 A B C D E	
11 A B C D E	26 A B C D E	41 A B C D E	
12 A B C D E	27 A B C D E	42 A B C D E	
13 A B C D E	28 A B C D E	43 A B C D E	
14 A B C D E	29 A B C D E	44 A B C D E	
15 A B C D E	30 A B C D E	45 A B C D E	

