

# VESTIBULAR PRESENCIAL

COMISSÃO DE CONCURSO E SELEÇÃO

2019/1



**02/12/2018 - das 15h às 18h**

Nº da identidade	Órgão expedidor	Nº da inscrição

## LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES ABAIXO

- **NÃO SE ESQUEÇA DE ESCREVER O Nº DE SUA IDENTIDADE E O Nº DE SUA INSCRIÇÃO.**
- Este **caderno de prova** deverá ser entregue juntamente com o caderno de prova objetiva e o **cartão-resposta oficial**.
- Você deverá escrever um texto dissertativo-argumentativo com, no mínimo, 25 e, no máximo, 30 linhas sobre um dos temas propostos.
- Para **fazer o rascunho**, use a folha em branco e, depois, **passe a redação a limpo na folha pautada da versão definitiva**.

Cada vez mais, a população mundial está preocupada em cuidar da saúde buscando alimentos saudáveis. No Brasil, essa tendência já está pressionando as indústrias, que têm buscado oferecer alimentos com menos conservantes, açúcares e outros produtos para que os consumidores tenham opções mais saudáveis. Com isso, novos produtos são inseridos no mercado, e outros, bem conhecidos, são vigiados por órgãos ambientais e de saúde, como, por exemplo, a “Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação” (ABIA) e a *Greenpeace* (Organização sem fins lucrativos de proteção ambiental). Nesse contexto, leia a coletânea de textos a seguir com informações consistentes sobre o assunto e, com base nas informações adquiridas e em seus próprios conhecimentos, redija um texto dissertativo-argumentativo em modalidade escrita formal da língua portuguesa sobre um dos seguintes temas:

### **1. A busca por alimentação saudável: uma questão de opção?**

### **2. Contemporaneidade, alimentação saudável e qualidade de vida**

#### **Texto 1**

#### **Carne de laboratório feita sem animais já existe**

No mercado, conhecido *clean meat* (carne limpa, em alusão à energia limpa), estão empresas como Beyond Meat, Clara Foods e SuperMeat – todas nos Estados Unidos – e a Mosa Meat, localizada em Amsterdã, na Holanda. Nestas empresas, a carne é feita a partir de uma célula-tronco retirada de algum animal por meio de um processo semelhante à doação de medula óssea. O bicho não precisa sofrer. “Com uma célula é possível produzir carne para o resto da vida”, diz Homero Dewes, PhD em análise de proteínas pelo Instituto Max-Planck de Bioquímica de Martinsried-Munique, na Alemanha. Depois de retirada, a célula passa por um processo de suplementação em que são colocados diversos nutrientes. [...] Mas é exatamente por ainda precisar do animal que a carne não é bem vista tanto por vegetariano e veganos, quanto por protetores dos animais – apesar de algumas empresas usarem esse discurso. As empresas fabricantes não deram detalhes sobre como o procedimento funciona, alegando que isso é uma questão comercial. Ainda não há uma fiscalização da carne para que seja comprovado como ela é feita.

Fonte: MARINS, Lucas Gabriel. Disponível em: < <https://noticias.uol.com.br/ciencia/ultimas-noticias/redacao/2017/05/05/carne-feita-sem-animais-no-laboratorio-ja-existe-mas-e-boa-mesmo.htm>>. Acesso em: 12 set. 2018.

## Texto 2

### O país do agrotóxico

O Brasil é o país que mais usa agrotóxico no mundo: mais de 1 bilhão de litros por ano, segundo dados do Sindiveg (associação dos produtores de pesticidas). O número assusta, mas até tem explicação – o Brasil é o terceiro maior produtor mundial de alimentos, e nossos agricultores têm de enfrentar condições técnicas difíceis, como o solo nem sempre fértil e o clima tropical, que aumenta a proliferação de todos os tipos de praga. O que impressiona é o crescimento explosivo (nos últimos 40 anos, o consumo de agrotóxicos cresceu 700% , sendo que a área plantada aumentou muito menos, 78% ), e o uso de produtos que já foram banidos de outros países: um levantamento feito pela USP no ano passado constatou que 149 dos 504 pesticidas liberados no Brasil são proibidos na Europa. Os casos de intoxicação aguda por pesticidas quase dobravam na última década, chegando a 14 mil por ano. Em suma: o Brasil abusa dos agrotóxicos. E, no que depender do Congresso Nacional, poderá abusar ainda mais. No dia 25 de junho, uma comissão da Câmara dos Deputados aprovou o Projeto de Lei 6299/02, que ficou conhecido nas redes sociais como “PL do veneno”. Ele é de autoria do senador Blairo Maggi (PP-TO), um dos maiores produtores mundiais de soja. O texto traz 30 medidas que mudariam totalmente a situação dos agrotóxicos no Brasil. As alterações vão do mais singelo (a palavra “agrotóxico” seria banida das embalagens desses produtos, substituída por “defensivo fitossanitário”) ao mais radical: pela nova lei o Ibama e a Anvisa não poderiam mais vetar a liberação de novos agrotóxicos, mesmo se eles apresentarem riscos ambientais ou à saúde.

Fonte: GARATTONI, Bruno; LACERDA, Ricardo. Revista Superinteressante, Editora Abril, São Paulo, Edição nº 393, Setembro de 2018, p. 24.

## Texto 3

### Rústicas e nutritivas

PANC é um acrônimo (sigla composta pelas iniciais de um termo) que contempla um grande número de plantas nativas ou exóticas naturalizadas; cultivadas ou subespontâneas. As subespontâneas são consideradas infestantes, nocivas ou daninhas e, muitas vezes, são descartadas. Segundo o biólogo Valdely Ferreira Kinupp, o termo PANC é novo, completa 10 anos neste ano de 2018. No quintal, no terreno desocupado ou em um canteiro: as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) não escolhem local ou clima para brotarem. A rusticidade das espécies permite que apareçam espontaneamente em qualquer pedaço de terra. Outra peculiaridade é o alto valor nutricional, o que as faz conquistar um nicho de mercado, principalmente em razão do crescimento do público vegetariano, vegano e daqueles que buscam alimentação saudável e diversificada. Hortaliças compõem a maior fatia de PANCs; mas, há folhas, flores, frutas, condimentos e oleaginosas.

Fonte: Revista Paine! (Associação de Engenharia, Arquitetura e Agronomia de Ribeirão Preto), ano XI nº 279, junho, 2018. Disponível em: <<https://www.aearp.org.br/upload/revista/20180723141101paine!-279-6-.pdf>>. Acesso em: 24 set. 2018.

## Texto 4

### Adotar uma dieta mediterrânea na velhice pode prolongar sua vida

A dieta mediterrânea, como o nome já sugere, é aquela baseada na alimentação de países que estão na região do mar Mediterrâneo, como Itália, Grécia, Turquia e Líbia. Embora diferentes culturalmente, o clima, temperatura e solo comuns fazem essas nações possuírem costumes alimentares parecidos. A dieta se baseia em um baixo consumo de carne vermelha, gorduras de origem animal e produtos industrializados, privilegiando a ingestão de frutas, hortaliças, peixe, leite e derivados, vinho, azeite de oliva e cereais. Só pelo cardápio já dá para ver como é saudável, certo? Mas cientistas italianos constataram em um novo estudo que os benefícios dessa dieta vão além: pessoas com 65 anos ou mais que aderem a essa hábito alimentar têm um risco de morte 25% menor que o normal. Essa é uma porcentagem expressiva. Os benefícios dessa dieta contra a velhice já haviam sido apontados antes – um estudo de pesquisadores americanos afirma que esse cardápio pode retardar o processo de envelhecimento em 5 anos -, mas os italianos apontam que há poucas pesquisas direcionadas para as consequências da dieta quando a pessoa já é idosa.’

Fonte: Revista Superinteressante online. Disponível em: <https://super.abril.com.br/saude/adotar-uma-dieta-mediterranea-na-velhice-pode-prolongar-sua-vida/>. Acesso em: 14 nov. 2018.

FOLHA DE RASCUNHO



