

- Nesta prova, faça o que se pede, usando, caso deseje, os espaços para rascunho indicados no presente caderno. Em seguida, transcreva os textos para o **CADERNO DE TEXTOS DEFINITIVOS DA PROVA DISCURSIVA**, nos locais apropriados, pois **não será avaliado fragmento de texto escrito em local indevido**.
- Qualquer fragmento de texto além da extensão máxima de linhas disponibilizadas será desconsiderado. Também será desconsiderado o texto que não for escrito na **folha de texto definitivo** correspondente.
- No **Caderno de Textos Definitivos**, a presença de qualquer marca identificadora no espaço destinado à transcrição dos textos definitivos acarretará a anulação da sua prova discursiva.
- Em cada questão, ao domínio da modalidade escrita serão atribuídos até **7,50 pontos** e ao domínio do conteúdo serão atribuídos até **17,50 pontos**, dos quais até **0,85 ponto** será atribuído ao quesito apresentação (legibilidade, respeito às margens e indicação de parágrafos) e estrutura textual (organização das ideias em texto estruturado).

-- PROVA DISCURSIVA --

T08 – QUESTÃO 1

A fermentação e a desidratação osmo-convectiva são processos importantes para a conservação de alimentos de origem animal e vegetal.

Considerando que o fragmento de texto acima tem caráter unicamente motivador, redija um texto atendendo ao que se pede a seguir.

- 1 Em um parágrafo, enumere os mecanismos de ação da fermentação láctica na conservação de vegetais e pescados e explique o papel da salga antes da fermentação láctica em pescados.
- 2 Em outro parágrafo, enumere dois principais passos da secagem osmo-convectiva em vegetais e pescados e explique o mecanismo de ação desses passos para aumento da vida de prateleira de vegetais e pescados.

RASCUNHO

| | |
|----|--|
| 1 | |
| 2 | |
| 3 | |
| 4 | |
| 5 | |
| 6 | |
| 7 | |
| 8 | |
| 9 | |
| 10 | |
| 11 | |
| 12 | |
| 13 | |
| 14 | |
| 15 | |
| 16 | |
| 17 | |
| 18 | |
| 19 | |
| 20 | |
| 21 | |
| 22 | |
| 23 | |
| 24 | |
| 25 | |
| 26 | |
| 27 | |
| 28 | |
| 29 | |
| 30 | |

T08 – QUESTÃO 2

Filmes comestíveis são uma importante estratégia na conservação de frutos *in natura* e de pescados, contribuindo para o aumento de sua vida de prateleira.

Considerando que o fragmento de texto acima tem caráter unicamente motivador, redija um texto respondendo ao que se pede a seguir.

- 1 Em um parágrafo, enumere os mecanismos de ação de biopolímeros à base de carboidratos na conservação de frutas *in natura*; enumere os mecanismos de ação da cera de carnaúba na conservação de frutas *in natura*; e explique por que a aplicação conjunta de ambos (biopolímeros à base de carboidratos e cera de carnaúba) em um único filme comestível é mais vantajosa para a conservação de frutas *in natura* do que a aplicação isolada de cada um deles para a mesma finalidade.
- 2 Em outro parágrafo, enumere os mecanismos de ação da quitosana em filmes comestíveis aplicados na conservação de pescados; enumere os mecanismos de ação de óleos essenciais em filmes comestíveis aplicados na conservação de pescados; e explique por que a aplicação conjunta de ambos (quitosana e óleos essenciais) em um único filme comestível é mais vantajosa para a conservação de pescados do que a aplicação isolada de cada um deles para a mesma finalidade.

Ao elaborar seu texto, aborde os seguintes aspectos:

- mecanismos de ação de biopolímeros à base de carboidratos em filmes comestíveis para preservação de frutas *in natura*;
- mecanismos de ação de cera de carnaúba em filmes comestíveis para preservação de frutas *in natura*;
- ação conjunta de biopolímeros à base de carboidratos e da cera de carnaúba em filmes comestíveis para preservação de frutas *in natura*;
- mecanismos de ação da quitosana em filmes comestíveis para preservação de pescados;
- mecanismos de ação de óleos essenciais em filmes comestíveis para preservação de pescados; e
- ação conjunta da quitosana e de óleos essenciais em filmes comestíveis para preservação de pescados.

RASCUNHO

| | |
|----|--|
| 1 | |
| 2 | |
| 3 | |
| 4 | |
| 5 | |
| 6 | |
| 7 | |
| 8 | |
| 9 | |
| 10 | |
| 11 | |
| 12 | |
| 13 | |
| 14 | |
| 15 | |
| 16 | |
| 17 | |
| 18 | |
| 19 | |
| 20 | |
| 21 | |
| 22 | |
| 23 | |
| 24 | |
| 25 | |
| 26 | |
| 27 | |
| 28 | |
| 29 | |
| 30 | |

T08 – QUESTÃO 3

Disserte sobre as alterações químicas e fisiológicas que ocorrem em frutas minimamente processadas e associe o papel da atmosfera modificada na conservação pós-colheita desses produtos. Ademais, sabendo que os estudos atuais demonstram que o consumo de alimentos ultraprocessados está associado a prejuízos para a saúde e que as indústrias de alimentos têm aplicado tecnologias de processamento inovadoras para o desenvolvimento de alimentos com maior vida útil e sem presença de aditivos químicos, disserte sobre as alterações químicas benéficas que acontecem em decorrência do uso da alta pressão hidrostática em produtos à base de frutas.

RASCUNHO

| | |
|----|--|
| 1 | |
| 2 | |
| 3 | |
| 4 | |
| 5 | |
| 6 | |
| 7 | |
| 8 | |
| 9 | |
| 10 | |
| 11 | |
| 12 | |
| 13 | |
| 14 | |
| 15 | |
| 16 | |
| 17 | |
| 18 | |
| 19 | |
| 20 | |
| 21 | |
| 22 | |
| 23 | |
| 24 | |
| 25 | |
| 26 | |
| 27 | |
| 28 | |
| 29 | |
| 30 | |

T08 – QUESTÃO 4

Sabe-se que o pescado é um alimento altamente perecível devido a suas condições intrínsecas e extrínsecas, como elevada quantidade de água na musculatura e o meio em que ele vive, além de que, após o abate, o pescado passa por diversas reações bioquímicas e enzimáticas que reduzem seu tempo de conservação.

Considerando que o texto acima tem caráter exclusivamente motivador, redija um texto dissertativo a respeito das alterações bioquímicas *post mortem* que ocorrem nos pescados.

RASCUNHO

| | |
|----|--|
| 1 | |
| 2 | |
| 3 | |
| 4 | |
| 5 | |
| 6 | |
| 7 | |
| 8 | |
| 9 | |
| 10 | |
| 11 | |
| 12 | |
| 13 | |
| 14 | |
| 15 | |
| 16 | |
| 17 | |
| 18 | |
| 19 | |
| 20 | |
| 21 | |
| 22 | |
| 23 | |
| 24 | |
| 25 | |
| 26 | |
| 27 | |
| 28 | |
| 29 | |
| 30 | |