



**UNIVERSIDADES PÚBLICAS DE
LA COMUNIDAD DE MADRID**
EVALUACIÓN PARA EL ACCESO A LAS
ENSEÑANZAS UNIVERSITARIAS OFICIALES DE
GRADO

Curso **2017-18**

MATERIA: PORTUGUÉS (Lengua Extranjera Adicional)

OPCIÓN A

INSTRUCCIONES GENERALES Y CALIFICACIÓN

Después de leer atentamente los textos y las preguntas siguientes, el alumno deberá escoger **una** de las dos opciones propuestas y responder a las cuestiones de la opción elegida.

CALIFICACIÓN: Calificación sobre 10. La pregunta 1 se calificará de 0 a 3 puntos. Las preguntas 2 y 3 se calificarán de 0 a 2 puntos. La pregunta 4 se calificará de 0 a 3 puntos.

TIEMPO: 90 minutos.

Já pensou em comer as cascas da batata que deitou para o lixo?

Em Portugal desperdiça-se um milhão de toneladas de alimentos por ano. Mas um novo projeto desenvolvido pelo Centro de Engenharia Biológica da Universidade do Minho descobriu um destino mais promissor para a comida que os portugueses mandam para o lixo e que acabaria nos aterros sanitários: a ideia é pegar na comida rejeitada pelas pessoas, extrair componentes saudáveis para o humano e criar novos produtos que a indústria alimentar possa usar no lugar dos químicos. Se este plano chegar a bom porto, a comida que compramos no supermercado vai tornar-se mais saudável. E a esmagadora pegada ecológica criada pela indústria alimentar também se reduz.

De acordo com o Centro de Engenharia Biológica, os novos alimentos nascidos dos excedentes alimentares podem ser mais ricos em vitaminas, nutrientes e minerais. Atualmente, o projeto já consegue extrair componentes vindos de bagaço de uva, soro de leite, cascas de castanha, pele de tomate ou cascas de batata. O soro de leite, por exemplo, já deu origem a vários tipos de géis de proteína depois de ter sido rejeitado pelas fábricas de queijo. Esses géis proteicos são enriquecidos com vitaminas e minerais para depois serem vendidos novamente para as empresas da indústria alimentar: uma parte é utilizada da produção de alimentos energéticos úteis a desportistas de alto rendimento, enquanto outra parte pode ser aplicada em revestimentos para proteção de produtos alimentares, como os queijos ou a charcutaria. Este processo beneficia não apenas o corpo humano mas também os níveis de eficiência ecológica que podem chegar a ultrapassar os 95%.

In <https://observador.pt>, de 18/4/2018

PERGUNTAS

- 1) Após a leitura atenta do texto, diga se as afirmações que se seguem são verdadeiras (V) ou falsas (F). Justifique sempre a sua resposta com uma frase do texto.
 - a) Em Portugal esbanja-se muita comida.
 - b) Um centro universitário português está a desenvolver um projeto para acabar com o desperdício alimentar.
 - c) Os alimentos criados a partir dos desperdícios podem ser benéficos para a saúde.
 - d) O projeto universitário é bom para a saúde e para o meio ambiente.
- 2) Substitua as palavras sublinhadas por expressões equivalentes, sem perder o sentido da frase.
 - a) “Em Portugal desperdiça-se um milhão de toneladas de alimentos por ano. (linhas 1 e 2)
 - b) “...os novos alimentos nascidos dos excedentes alimentares podem ser mais ricos em vitaminas, nutrientes e minerais” (linhas 11 a 13)
- 3) Transforme as frases que se seguem para a voz passiva.
 - a) O soro de leite já deu origem a vários tipos de géis de proteína.
 - b) Um centro universitário português está a desenvolver um projeto para acabar com o desperdício alimentar.
- 4) O futuro da indústria alimentar trar-nos-á novas descobertas e novos tipos de alimentos processados. Imagina-se a comer comida oriunda dos excedentes alimentares? Acha tratar-se de ficção científica ou caminhamos a passos largos para um novo mundo alimentar? Escreva um texto de 150 a 200 palavras aproximadamente.

OPCIÓN B

CALIFICACIÓN: Calificación sobre 10. La pregunta 1 se calificará de 0 a 3 puntos. Las preguntas 2 y 3 se calificarán de 0 a 2 puntos. La pregunta 4 se calificará de 0 a 3 puntos.

TIEMPO: 90 minutos.

Queima das fitas

A festa dos estudantes, que se celebra em maio, converteu-se num cartaz turístico de Coimbra, atraindo milhares de espetadores para assistir a desfiles, bailes e serenatas. Estas festas celebram o final do ano académico e o início do mês de estudos que antecede os exames finais.

Uma onda de alegria e entusiasmo invade Coimbra quando uma multidão de estudantes se reúne junto à Sé Velha a ouvir a tradicional serenata. É esta Canção de Coimbra que dá início à célebre festa académica, a "Queima das Fitas". Durante uma semana, a cidade é marcada por inúmeros eventos culturais, com destaque para o Sarau Académico, o Baile de Gala, a Garraiada na Figueira da Foz, o Chá Dançante, entre outras. Mas o dia mais concorrido e com maior significado é no Largo da Feira que se comemora. Queima-se aí o "grelo" no penico da Praxe e soltam-se as fitas largas da cor de cada faculdade, símbolo da nova condição de finalistas. Esta festa acaba sempre com um espetáculo de alegria e cor. Do topo dos carros alegóricos os estudantes saúdam a multidão descendo até à Baixa, abraçando a cidade com toda a sua euforia e irreverência.

Coimbra faz assim a festa aos seus doutores na "Queima das Fitas". Coimbra veste as cores das suas Faculdades e diverte-se à grande!

In <https://www.visitportugal.com/content/queima-das-fitas>

PERGUNTAS

- 1) Após a leitura atenta do texto, diga se as afirmações que se seguem são verdadeiras (V) ou falsas (F). Justifique sempre a sua resposta com uma frase do texto.
 - a) A festa dos estudantes comemora-se no termo dos exames.
 - b) A cidade vive momentos de júbilo extremo.
 - c) Durante um mês decorrem muitos eventos por toda a cidade.
 - d) Coimbra dá as boas-vindas aos novos estudantes.

- 2) Explique o significado das expressões sublinhadas:
 - a) "A festa dos estudantes, ..., converteu-se num cartaz turístico de Coimbra". (linhas 1 e 2)
 - b) "Coimbra veste as cores das suas Faculdades e diverte-se à grande!" (linhas 20 e 21)

- 3) Passe os tempos verbais da frase para o Futuro do Indicativo:
 - a) A festa dos estudantes converteu-se num cartaz turístico de Coimbra.
 - b) Coimbra veste as cores das suas Faculdades e diverte-se à grande.

- 4) Em breve iniciará a sua vida universitária. Qual é o curso que gostava de tirar? Porquê? Quais são as suas expectativas e receios em relação à vida universitária? (150-200 palavras aproximadamente)

PORTUGUÉS

CRITERIOS ESPECÍFICOS DE CORRECCIÓN

La prueba consistirá en la comprensión y desarrollo de preguntas a partir de un texto en lengua portuguesa estándar y sobre temas de interés general.

El texto irá acompañado de dos cuestionarios (Opção A, Opção B) escritos en portugués. El estudiante deberá escoger y responder en lengua portuguesa a una de las dos opciones, sin ayuda de diccionario. El texto tendrá una extensión de alrededor de 250-280 palabras y su comprensión no exigirá conocimientos especializados ajenos a la materia de la prueba.

Se valorará, ante todo, la corrección gramatical (respetando la variedad de la lengua portuguesa del estudiante) y la propiedad de expresión en la respuesta.

Puntuación máxima de la prueba: 10 puntos

- La pregunta 1 deberá calificarse de 0 a 3 puntos
- La pregunta 2 se calificará de 0 a 2 puntos
- La pregunta 3 se calificará de 0 a 2 puntos
- La pregunta 4 se calificará de 0 a 3 puntos

Pregunta 1. Esta pregunta tiene por objeto medir la capacidad de comprensión lectora y la capacidad de expresión del estudiante. El resumen o pequeña síntesis debe recoger, lo más fielmente posible, la historia o situación que se presenta.

Pregunta 2.- Mediante esta pregunta se testan los conocimientos gramaticales de la lengua portuguesa en sus aspectos léxicos y semánticos. Serán propuestas algunas cuestiones vinculadas al texto. Pueden formularse así:
Explique o sentido no texto das seguintes frases ou palavras.

Preguntas 3 .- Mediante estas preguntas se comprueban los conocimientos gramaticales de la lengua portuguesa en sus aspectos morfológicos y sintácticos. Se presentarán oraciones con huecos que el alumno deberá completar. También se presentarán oraciones para ser transformadas.

Pregunta 4.- Esta pregunta permite comprobar la capacidad de elaboración del discurso por parte del estudiante. Será propuesta la realización de una composición sobre un asunto vinculado al contenido del texto, en aproximadamente 150 a 200 palabras.