



## CHAVE DE RESPOSTAS E TRANSCRIÇÕES

### Compreensão de textos escritos

Tarefa 1		Tarefa 2		Tarefa 3			Tarefa 4	
					V	F		
0	A	0	A	0		X	0	a
1	G	1	A	1		X	1	b
2	H	2	C	2	X		2	c
3	F	3	B	3		X	3	a
4	B	4	C	4	X		4	a
5	C	5	D	5		X	5	a
		6	D				6	a
		7	D				7	c
--	D						8	a
--	E							

**Tarefa 1:** sem correspondência: **D, E.**



## Compreensão de textos orais

Tarefa 1		Tarefa 2		Tarefa 3			Tarefa 4	
					V	F		
0	<b>A</b>	<b>TEXTO ORAL A</b>		0	<b>X</b>		0	<b>b</b>
1	<b>E</b>	0	<i>Um novo plano</i>	1		<b>X</b>	1	<b>a</b>
2	<b>H</b>	1	A ambição	2	<b>X</b>		2	<b>b</b>
3	<b>B</b>	2	(Cerca de) 360 / trezentos e sessenta	3	<b>X</b>		3	<b>b</b>
4	<b>F</b>	3	Vontade	4		<b>X</b>	4	<b>b</b>
5	<b>G</b>	4	Seja álcool ou estupefacientes	5		<b>X</b>	5	<b>a</b>
			<b>TEXTO ORAL B</b>	6	<b>X</b>		6	<b>a</b>
		5	O Presidente (da) Câmara Municipal (de Lisboa)				7	<b>a</b>
--	C	6	A Associação João XXI					
--	D	7	A autarquia					

**Tarefa 1:** sem correspondência: **C, D.**

**Tarefa 2:** as respostas separadas por barras são todas elas válidas, sendo suficiente fornecer UMA das alternativas para atribuir o item.

## **Transcrição dos textos orais**

### **TAREFA 1**

#### **Exemplo 0.**

Estes são alguns dos produtos regionais e únicos que representam e contam a história da gastronomia típica de Arcos de Valdevez: a vaca Barrosã e a Cachena, o feijão tarrestre e a broa de milho integram o catálogo de produtos alimentares em risco de desaparecer e que fazem parte do Património Cultural e Histórico da Humanidade.

#### **1.**

A vaca Barrosã foi uma das vacas escolhidas para fazer parte do plantel dos melhores produtos da região. A Barrosã é um animal perfeitamente adaptado às zonas de agricultura de montanha onde desempenha um papel fundamental permitindo trabalhar as pequeníssimas leiras, potenciar a fertilização das mesmas com o estrume e valorizar os recursos alimentares naturais disponíveis que de outra forma seriam desperdiçados.

#### **2.**

Os bovinos de raça Cachena são mais pequenos que os de Barrosã, povoam os pastos férteis das terras altas da Peneda e do Soajo, picos integrantes do Parque Nacional da Peneda-Gerês e o sabor da carne é o que devém de uma alimentação à base de erva fresca e cereais. Em nenhum caso é permitida a utilização de produtos que possam interferir no ritmo normal e desenvolvimento dos animais. Na produção de raças autóctones há muitos aspetos a considerar, um deles é preservar as sebes mantendo a importância ecológica das mesmas para o ecossistema.

#### **3.**

O feijão tarrestre é produzido e utilizado quase exclusivamente na dieta alimentar desta população, faz parte da preparação das sopas e do arroz malandro. É semeado em maio e colhido em setembro ou outubro. Devido à procura global a favor da proteção da natureza juntamente com o crescimento de correntes ambientalistas defensoras de medidas de preservação, os produtos tradicionais passaram a ser considerados de extrema importância.

#### **4.**

Outro dos produtos tradicionais da terra é a broa de milho. Cozida em fornos a lenha tradicional, este produto popular faz parte da alimentação de várias aldeias. É de pequena dimensão mas tem grandes características que se fazem notar pela humidade no interior e a côdea estaladiça, apresentando alguma acidez. Segundo a tradição é mexido com uma colher de pão e amassa-se com as mãos formando uma bola que se deixa repousar durante uma hora tapada com um pano.

#### **5.**

Aqui misturam-se saberes, sabores e tradições. Nesta aldeia de Arcos de Valdevez vivem apenas trinta e três pessoas que começaram a trabalhar no campo entre os dez e os onze anos. Os vizinhos ajudam a cultivar os campos uns dos outros, sem qualquer interesse económico, sendo esta uma prática que vai além do cultivo, e que faz parte da génese das gentes de Vila Franca.

## **TAREFA 2**

### **DOCUMENTO A**

Nós, neste momento, estamos a fazer em Lisboa é a construir um novo plano, para o novo plano para o triénio que vai ter uma diferença face ao plano anterior; é que vai ter uma ambição muito clara, uma ambição muito mais forte. Nós queremos que as cerca de trezentas e sessenta pessoas que temos hoje identificadas como pessoas em situação de sem-abrigo, todas elas tenham uma resposta de acordo com a sua necessidade e a sua vontade, seja ela uma resposta de habitação -como ponto de entrada e de começo para o processo de integração- seja ao nível da saúde, em que muitos dos casos são casos de problemas de saúde mental, ou ao nível, no caso, como aqui foi bem referido de problemas com pessoas de dependência, seja de álcool seja de estupefacientes e, gostava até de sublinhar o aspeto: o grande desafio nesta área de trabalho é perceber que cada caso é um caso.

Não há dois casos iguais, não há duas pessoas com histórias de vida igual, não há duas pessoas com forças iguais, não há duas pessoas com esperanças iguais, não há duas pessoas com energias iguais, e nós temos que encontrar e saber diagnosticar cada caso, trabalhar com cada caso concreto e procurar que cada um tenha uma possibilidade de inserção.

### **DOCUMENTO B**

Madre Teresa de Saldanha fundadora da Congregação das Dominicanas de Santa Catarina de Sena foi lembrada em Alfama, 150 anos depois do início da sua obra, em prol dos mais desfavorecidos. E, foi dia de festa no bairro com coro, fado e guitarradas, poesia e muita animação. O Presidente da Câmara Municipal de Lisboa Fernando Medina descerrou uma placa comemorativa no local, onde madre Teresa de Saldanha iniciou a sua atividade, em seguida visitou a Associação João XIII, antiga fábrica dos botões, onde hoje funciona o Núcleo de Apoio Local de São Vicente, financiado pela Autarquia e que presta apoio aos sem-abrigo.

A Associação João XIII desempenha há muitos anos um papel muito importante no apoio às pessoas sem-abrigo, conseguimos há cerca de um ano e meio este projeto de virem para umas novas instalações, junto à freguesia em São Vicente, onde podem desempenhar melhor o seu papel.

## **TAREFA 3**

Na boca o alimento é triturado com a ação dos dentes, da língua e da saliva, que é produzida nas glândulas salivares. O alimento recebe o nome de bolo alimentar.

O bolo alimentar passa pela faringe e pelo esófago até chegar ao estômago, onde é misturado com o suco gástrico e recebe o nome de quimo.

Os sucos que intervêm na digestão são produzidos por glândulas anexas, por exemplo o fígado.

No intestino delgado, com a ação dos sucos digestivos, o quimo fica mais simplificado e recebe o nome de quilo. Aqui os nutrientes passam para o sangue.

A água e os sais minerais passam para o sangue no intestino grosso.

As substâncias que não são absorvidas passam pelo reto e são expelidas pelo ânus.

## **TAREFA 4**

— É precisamente sobre inovação que falamos agora na companhia de Tiago Azevedo. Tiago, seja muito bem-vindo, é um gosto muito grande estar consigo aqui connosco [ obrigado! ] em estúdio para falarmos um bocadinho deste projeto altamente inovador, de que se trata, então, esta inovação na produção de rolhas de cortiça, ou que vai combinar na produção de rolhas de cortiça mais qualificadas...

— Portanto, boa tarde a todos, portanto este, este projeto é um projeto totalmente disruptivo na produção de rolhas de cortiça na medida em que ele vai promover a remoção da costa da cortiça. Acreditamos nós e acredita o consórcio que... que levou a cabo este projeto que é na costa da cortiça que se dá um grande número de problemas da cortiça, ...

— Certo e na costa é a zona que fica junto ao exterior, certo? ...

— Exatamente, exatamente, portanto a costa é que está em contacto com o ambiente, não é? e com tudo... tudo o que advém desse ambiente, portanto os fungos, as bactérias, os bolores, tudo isso, e a nossa... o objetivo deste projeto foi desenvolver um protótipo que conseguisse remover, ainda que não a cem por cento, mas que conseguisse remover numa grande parte, acima de setenta... setenta por cento, a costa numa prancha de cortiça, mas onde é que está a grande inovação aqui? é fazê-lo antes do processo de cozedura da cortiça, porque hoje na indústria atualmente, no atual estado (?) já existem empresas que removem a costa da cortiça mas após a sua cozedura

— E portanto a concretização não é tão eficaz, naturalmente

— É diferente, é um processo diferente com outro objetivo. O nosso... o nosso processo é a remoção da costa antes da cozedura que é um processo muito mais complexo, na medida em que a cortiça, como pode imaginar quando sai da árvore ela sai com uma forma bastante côncava, depois logicamente que é empilhada e vai, vai ganhar uma forma, vai assentando um pouco mais, mas é uma matéria-prima muito dura, a costa, a sua espessura não é igual em toda... em toda a prancha, nós desenvolvemos uma tecnologia, muito interessante, também com os colegas finlandeses no Instituto de... de Desenvolvimento Finlandês, que nos permitiu desenvolver um sistema de digitalização da própria prancha para perceber o seu perfil...

— À custa desta... desta heterogeneidade das pranchas de cortiça, certo?

— Exatamente.

— Não estamos a falar dum produto uniforme de maneira nenhuma.

— De maneira nenhuma! De maneira nenhuma. Portanto uma prancha tem as suas particularidades, tem o seu próprio perfil, e a máquina tem que possuir a capacidade de se adaptar àquela prancha portanto não é a prancha que se adapta à máquina mas sim a máquina que se vai adaptar, portanto os seus sistemas de remoção da costa que se vão adaptar àquele perfil de prancha.

— Porque é que há aqui uma grande mais-valia? Porque de facto nesta costa é onde residem a maioria dos problemas...

— Sim, sim sim,

— ...da cortiça

— Sim

— Portanto é onde estão as bactérias...

— As bactérias, os fungos, os bolores, onde são, onde se geram os bolores é nessa costa da cortiça e...

— Muitas vezes originam... é que nós quando estamos a beber um vinho tem aquele travo a rolha...

— A rolha, o gosto a rolha, o vulgo gosto do travo a rolha, e é isto que nós, com esta tecnologia tentamos combater. Que mais-valias é que ele tem? A partir do momento em que uma prancha de cortiça deixa de ter a costa, deixa de ter tudo o que é... ou quase tudo o que é sujidade. A cortiça tem de ser cozida em água a ferver, enormes quantidades de água que são gastas todos os dias, nas mais variadas empresas que trabalham a cortiça, e se a cortiça não tiver a costa, a própria contaminação da água e a sujidade da água vai ser muito menor.