

Prova prevista na alínea c) do nº 5 do Decreto-Lei nº 64/2006 que regulamenta as provas destinadas a avaliar a capacidade para frequência do ensino superior dos candidatos maiores de 23 anos.

Escola Superior Agrária de Elvas, 12 de junho de 2015.

IDENTIFICAÇÃO DO CANDIDATO:

Nome completo: _____

Documento de identificação: BI/Cartão do Cidadão _____

Instruções:

- 1. O teste é individual e efetuado sem consulta**
- 2. As folhas de rascunho são fornecidas pelos docentes presentes na sala.**
- 3. Durante o teste, os telemóveis devem estar desligados, sendo proibida a sua utilização.**
- 4. O nome do candidato e o número do documento de identificação devem ser escritos, de forma bem legível, no rodapé de todas as folhas da prova e das folhas de rascunho.**
- 5. A duração e peso de cada módulo na nota final da prova são expostos na tabela seguinte:**

Módulo	Peso na nota final do teste	Tempo para resolução/intervalo
I	10%	60 min. + 5 min. de tolerância
II	10%	
Intervalo		20 min
III	50%	60 min. + 10 min. de tolerância
IV	30%	

MÓDULO I

Conhecimentos de Língua Portuguesa

GRUPO I (10 valores)

Leia com atenção o texto e em seguida responda às questões que lhe são colocadas

Conhece a "chocalheira"? Alheira de chocolate criada em Mogadouro

Recheada com chocolate, pão de trigo, mel, amêndoa, azeite e canela. Pode ser degustada como entrada ou como sobremesa, ligando bem com frutas, vinho do porto ou vinho tinto maduro

Eulália Dias, 47 anos, enfermeira. José Lopes, 48 anos, engenheiro agrícola. Eles formam o casal empreendedor, residente no concelho de Mogadouro, com paixão pela tradição e pela agricultura e que acaba de lançar no mercado um "enchido" à base de chocolate.

A "chocalheira" assemelha-se à tradicional alheira transmontana, mas não leva carnes. É confeccionada à base de chocolate preto, pão de trigo, mel, amêndoa, azeite, canela ou noz-moscada, entre outros ingredientes.

"Pegamos no alho, no pimento e na noz-moscada que são excelentes produtos naturais, e chocolate preto, que é menos doce", revela Eulália Dias, assegurando que as pessoas que já provaram mostram-se agradadas com o sabor.

O produto "tipo gourmet" é feito de "forma tradicional" e confeccionado com produtos naturais, sem corantes nem conservantes, e tem em conta as pessoas com hábitos alimentares vegetarianos.

A "chocalheira" poderá ser degustada assada ou crua, como entrada ou como sobremesa, ligando bem com frutas, vinho do porto ou vinho tinto maduro.

Nesta primeira fase, os mentores do projeto pretendem avançar com a produção de "cinco mil quilos de chocalheira por ano e evoluir depois para quantidades maiores, visto que o produto, ainda está em fase experimental".

Num segundo momento, os empreendedores pensam criar uma cozinha tradicional para confeccionarem outros produtos diferentes do habitual, no ramo dos enchidos.

O produto está registado como "chocalheira", e não "alheira de chocolate", "por respeito ao produto original, que leva diversas carnes e pão", explica a mentora do projeto, e vai ser colocado em lojas da especialidade e em alguns restaurantes.

Fonte: http://rr.sapo.pt/informacao_detalle.aspx?fid=25&did=178862 (visitado dia 14/04/2015)

Responda a cada uma das questões que se segue. Cada questão tem apenas uma opção correta. Todas as questões deste grupo têm a mesma ponderação. As respostas erradas não descontam.

1. A “chocalheira” é um produto à base de:

- a) carnes.
- b) chocolate.
- c) frutos secos.
- d) pão.

2. Estamos na presença de um produto que terá como cliente alvo:

- a) o consumidor típico de enchidos.
- b) o público em geral.
- c) um mercado de classe média-alta.
- d) restaurantes de luxo.

3. Os empreendedores pensam criar uma cozinha tradicional para confeccionarem outros produtos diferentes do habitual, no ramo dos:

- a) laticínios.
- b) vinhos.
- c) corantes.
- d) enchidos.

4. A escolha do nome “chocalheira” foi feita com o objetivo de:

- a) se confundir com produtos semelhantes, nomeadamente a alheira.
- b) chamar a atenção para os ingredientes que são utilizados na sua confeção.
- c) não desvirtuar o conceito de alheira.
- d) direcionar o consumo para o mercado gourmet.

5. Nesta primeira fase, os mentores do projeto pretendem avançar com a produção de:

- a) quinze toneladas de chocalheira por ano.
- b) cinco toneladas de chocalheira por ano.
- c) uma tonelada de chocalheira por ano.
- d) meia tonelada de chocalheira por ano.

GRUPO II (10 valores)

(2 valores) 1. Leia com atenção o texto que se segue.

A empresa sediar-se-à na região interior, visto que esta é a região com menos clínicas e hospitais vetrinários, e onde a população é mais envelhecida e não tem meios nem disponibilidade para se deslocar à localidade mais próxima (consultório, clínica ou hospital).

Os clientes alvo, para além da população mais idosa, são também uma faixa etária mais jovem que não tem meios para se dirigir a um local especializado, ou por diversas outras razões, tais como estar com crianças em casa ou estar doente, não consegue obter os serviços pretendidos.

Identifique e corrija os 10 erros desse texto, recorrendo à tabela que se segue. Cada erro corretamente corrigido é avaliado em 0,2 valores. Palavras que estejam corretas e sejam alvo de correção serão penalizadas em 0,04 valores. Em caso de pontuação negativa no global, a questão será avaliada com 0 valores.

Erro	Correção

(6 valores) 2. Para o texto do Grupo I:

2.1. Selecione quatro adjetivos e transcreva-os para a primeira coluna da tabela

Adjetivo	Sinónimo	Antónimo

2.2. Para cada um dos adjetivos anteriores escreva um sinónimo e um antónimo (utilize a tabela).

(1 valor) 3. Para as seguintes frases reescreva-as substituindo todos os nomes pelos pronomes correspondentes:

a) O Miguel envia as cartas.

b) A professora entregou o teste.

(1 valor) 4. Tendo em conta a formação das palavras:

a) Apresente 3 exemplos de palavras derivadas por prefixação.

b) Apresente 3 exemplos de palavras derivadas por sufixação.

MÓDULO II

Desenvolvimento escrito de um tema

Num texto bem estruturado, com um mínimo de duzentas e um máximo de trezentas palavras, desenvolva uma reflexão sobre um dos temas apresentados:

1. O empreendedorismo como forma de ultrapassar a crise.
2. A importância da inovação na agricultura.
3. Regiões transfronteiriças: um enorme potencial por explorar.

Fundamente o seu ponto de vista recorrendo, no mínimo, a dois argumentos e ilustre cada um deles com, pelo menos, um exemplo significativo.

Observações:

1. Para efeitos de contagem, considera-se uma palavra qualquer sequência delimitada por espaços em branco, mesmo quando esta integre elementos ligados por hífen (ex.: /dir-se-ia/). Qualquer número conta como uma única palavra, independentemente dos algarismos que o constituam (ex.: /2014/).
2. Relativamente ao desvio dos limites de extensão indicados – um mínimo de duzentas e um máximo de trezentas palavras –, há que atender ao seguinte: – um desvio dos limites de extensão indicados implica uma desvalorização parcial (até 10% da pontuação) do texto produzido; – um texto com extensão inferior a oitenta palavras é classificado com zero pontos.

[illegible]