

Os microrganismos diferem química e fisicamente entre si, reagindo de modo diferente à coloração Gram, método que permite distinguir tipos de bactérias. A coloração de Gram é muito utilizada em bacteriologia, permitindo a distinção entre bactérias gram-positivas e gram-negativas. Acerca desse assunto, redija um texto descrevendo a membrana celular de bactérias gram-negativas [valor: 0,75 ponto] e a de bactérias gram-positivas [valor: 0,75 ponto].

PARA USO EXCLUSIVO DO CHEFE DE SALA

☐ NÃO HÁ TEXTO**Resolução da Questão 1 – (Texto Definitivo)**

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

Não utilize este espaço
em nenhuma hipótese!

O sistema imunitário é constituído de células imunes e células acessórias que se organizam nos tecidos. O baço, importante órgão do tecido imunitário, apresenta parênquima que se divide em polpa branca e polpa vermelha. A partir dessas informações, redija um texto acerca do seguinte tema.

TECIDO IMUNITÁRIO

Ao elaborar seu texto, aborde, necessariamente, os seguintes aspectos:

- composição do estroma do baço; [valor: 0,75 ponto]
- divisão do parênquima do baço e características morfológicas dessas porções. [valor: 0,75 ponto]

PARA USO EXCLUSIVO DO CHEFE DE SALA

☐ NÃO HÁ TEXTO

Resolução da Questão 2 – (Texto Definitivo)

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

Não utilize este espaço
em nenhuma hipótese!

Discorra, sucintamente, sobre o conceito de educação como socialização, segundo Émile Durkheim, comentando quatro características fundamentais desse conceito. [valor: 1,50 ponto]

PARA USO EXCLUSIVO DO CHEFE DE SALA

☐ NÃO HÁ TEXTO

Resolução da Questão 3 – (Texto Definitivo)

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	

Não utilize este espaço
em nenhuma hipótese!

Pesquisadores das universidades Rutgers, nos Estados Unidos, e West of Scotland, no Reino Unido, mapearam pela primeira vez as regiões precisas do córtex sensorial cerebral que correspondem à vagina, colo do útero e mamilos. Os resultados mostram que os estímulos do clitóris e da vagina ativam áreas do cérebro diferentes.

O córtex sensorial é uma região do cérebro que fica aproximadamente no local em que o arco dos fones de ouvido é colocado, como uma tira que vai de um ouvido ao outro. Os pesquisadores pretendem agora mapear outras áreas do cérebro ativadas em resposta ao estímulo do órgão sexual feminino e eventualmente constatar a existência do “ponto G”, que ainda é objeto de discussão na comunidade científica. Além de servir de guia para homens e mulheres, os resultados dessa pesquisa poderão ajudar especialmente mulheres que sofreram lesões no sistema nervoso.

Internet: <www.veja.abril.com.br> (com adaptações).

Considerando que o trecho acima tem caráter unicamente motivador, redija um texto dissertativo acerca do assunto, atendendo, necessariamente, o que se pede a seguir.

- Descreva as estruturas que compõem a genitália externa feminina. [valor: 1,00 ponto]
- Apresente três funções biológicas da vagina. [valor: 0,25 ponto]
- Defina, com termos da área, a localização do córtex sensorial. [valor: 0,25 ponto]

Não utilize este espaço
em nenhuma hipótese!

Resolução da Questão 4 – (Texto Definitivo)

PARA USO EXCLUSIVO DO CHEFE DE SALA

☐ NÃO HÁ TEXTO

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	

Não utilize este espaço
em nenhuma hipótese!

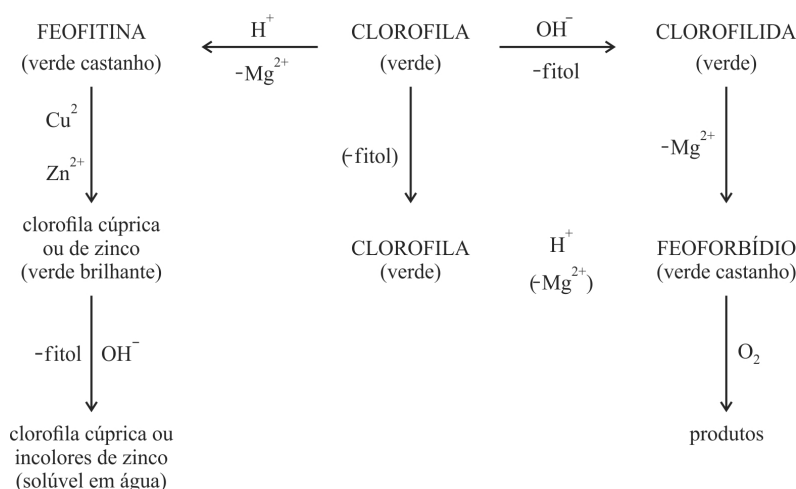


Figura – Alteração da cor da clorofila em função do pH

Wilma Maria Coelho Araújo *et al.* **Alquimia dos alimentos**. Brasília: Editora Senac – DF, 2.ª edição, p. 344-8, 2011.

Com a cocção de hortaliças, visam-se a obtenção de textura, aparência e sabor agradáveis e a conservação, ao máximo, do seu valor nutritivo. Essa cocção é influenciada por fatores como tempo e temperatura, volume de água, entre outros. Grande parte da atração exercida por esses alimentos se deve à variedade de suas cores, oriundas da presença de pigmentos, substâncias também suscetíveis a alterações químicas. Assim, no cozimento de hortaliças verdes, como brócolis, couve e espinafre, mudanças químicas podem ocorrer na estrutura da clorofila, que alteram a cor das preparações, conforme ilustra a figura acima.

Considerando que as informações descritas acima têm caráter apenas motivador, redija um texto dissertativo acerca do seguinte tema.

COCÇÃO E CONSERVAÇÃO DA COR DE HORTALIÇAS VERDES

Ao elaborar seu texto, aborde, necessariamente, os seguintes aspectos:

- importância e propriedades físico-químicas da clorofila; **[valor: 0,30 ponto]**
- método de cocção e relação tempo-temperatura; **[valor: 0,30 ponto]**
- adição de substâncias ácidas como vinagre (ácido acético), ácido ascórbico, entre outras; **[valor: 0,30 ponto]**
- bicarbonato de sódio como alternativa para reduzir a mudança de cor; **[valor: 0,30 ponto]**
- relação entre tempo e temperatura de cocção, do ponto de vista da conservação de nutrientes. **[valor: 0,30 ponto]**

Não utilize este espaço
em nenhuma hipótese!

Resolução da Questão 5 – (Texto Definitivo)

PARA USO EXCLUSIVO DO CHEFE DE SALA

☐ NÃO HÁ TEXTO

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	