

- Nesta prova, faça o que se pede, usando, caso deseje, os espaços para rascunho indicados no presente caderno. Em seguida, transcreva o texto para a **FOLHA DE TEXTO DEFINITIVO 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.
- Na **Folha de Texto Definitivo**, a presença de qualquer marca identificadora nos espaços destinados à transcrição do texto definitivo acarretará a anulação da sua prova discursiva.
- Ao domínio do conteúdo serão atribuídos até **20,00 pontos**, dos quais até **1,00 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 --

No dia 29 de setembro, é celebrado o Dia Internacional de Conscientização sobre Perdas e Desperdício de Alimentos, uma iniciativa criada pela ONU em 2019. A data nos convida a refletir sobre um tema urgente que afeta tanto as pessoas quanto o meio ambiente: o desperdício de alimentos e a necessidade de ações imediatas para ampliar a segurança alimentar e promover um futuro sustentável. Essa realidade não é apenas uma tragédia moral, mas também uma falha econômica e resultado de um uso ineficiente de recursos naturais.

É alarmante que uma quantidade colossal de alimentos seja desperdiçada anualmente. A FAO (Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura) estima que cerca de 1,3 bilhão de toneladas de alimentos são perdidas ou desperdiçadas todos os anos — um cenário ainda mais preocupante quando lembramos das milhões de pessoas que precisam se alimentar.

O Brasil, um dos maiores produtores de alimentos do mundo, também enfrenta esse desafio. De acordo com a PNAD Contínua de 2023, do IBGE, cerca de 64 milhões de brasileiros convivem com algum nível de insegurança alimentar.

Os dados da FAO indicam que, globalmente, um terço do que é produzido é desperdiçado. De acordo com estudo **Food wastage footprint: impacts on natural resources**, publicado pela FAO em 2013, a maior parte do desperdício de alimentos (cerca de 54%) ocorre na fase de produção, pós-colheita e armazenamento. Nas etapas de processamento, distribuição e consumo ocorrem os restantes 46%.

Internet: <forbes.com.br> (com adaptações).

Considerando que o fragmento de texto acima tem caráter unicamente motivador, redija um texto dissertativo acerca da relevância da pós-colheita e das novas tecnologias para a diminuição do desperdício de alimentos. Ao elaborar seu texto, atenda ao que se pede a seguir.

- 1 Discorra acerca do papel da refrigeração e do controle de umidade na pós-colheita para prolongar o tempo de prateleira de frutas e hortaliças. [valor: 6,00 pontos]
 - 2 Conceitue a técnica da atmosfera modificada e explique seus efeitos em alimentos perecíveis embalados. [valor: 7,00 pontos]
 - 3 Apresente duas vantagens do uso da secagem ao Sol e explique o motivo de essa tecnologia ser fundamental à conservação de alimentos no semiárido brasileiro. [valor: 6,00 pontos]
-

RASCUNHO 1/2

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	

RASCUNHO 2/2

22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	
31	
32	
33	
34	
35	
36	
37	
38	
39	
40	
41	
42	
43	
44	
45	