

ESCOLA _____ DATA: ____ / ____ / ____

PROF: _____ TURMA: _____

NOME: _____

Leia:

Um tempero mais do que natural

Quando você vai preparar qualquer prato de comida, pensa logo nos temperos, nos molhos e, dificilmente, vai comer algo sem sal. Mas, espera aí, de onde vem o sal?

Não poderia ser mais simples: a maior parte do sal consumido no Brasil vem da água do mar. Sabe quando você toma banho de mar e sai com a pele salgada? O sal, mais conhecido como Cloreto de Sódio, é um mineral, extraído da água do mar ou de lago de água salgada por evaporação, um mecanismo de separação de misturas.

O que acontece é o seguinte: existem regiões chamadas salinas, para onde a água salgada é canalizada. Nestes locais, a água fica parada e evapora. Mas o sal grosso que resta ainda não é o sal que a gente conhece.

O sal grosso é coletado e passa por um tanque de lavagem para retirar as impurezas. Depois disso, o processo continua: o sal é moído e lavado novamente. Em seguida, uma centrífuga elimina a água e prepara o sal para ir à secadora. Muitas vezes, o sal recebe outros aditivos, antes de ser empacotado para o consumo, ou pode ser preparado para outros usos, como a produção de produtos cosméticos.

O sal pode ser um tempero e ajudar a tornar sua comida mais gostosa, entre outros benefícios. Por possuir sódio, o sal tem um papel fundamental no equilíbrio e distribuição dos líquidos corporais, contribuindo, também, para contração muscular, ritmo cardíaco, e permitindo o bom funcionamento do cérebro e o controle de funções vitais do organismo. Entretanto, atenção, porque o exagero no consumo do sal pode causar sérios problemas de pressão e nos rins.

Curiosidade: Se hoje o sal é amplamente conhecido na alimentação, antigamente o sal era usado para conservar os alimentos. O sal possui a característica de retirar água dos alimentos, _____ evita a proliferação de bactérias. Como antigamente não havia geladeira, o sal era uma forma de conservar a comida.

Daniele Souza. Disponível em: <<http://www.invivo.fiocruz.br>>. (Fragmento).

Questão 1 – O vocábulo grifado é uma conjunção que exprime tempo na passagem:

- a) “Quando você vai preparar qualquer prato de comida [...]”
- b) “[...] pensa logo nos temperos [...]”
- c) “[...] o sal é moído e lavado novamente.”
- d) “[...] antes de ser empacotado para o consumo [...]”

Questão 2 – No trecho “Sabe quando você toma banho de mar e sai com a pele salgada?”, a conjunção “e” indica:

- a) ações que se somam.
- b) ações que se opõem.
- c) ações que se alternam.
- d) ações que se justificam.

Questão 3 – Na passagem “Mas o sal grosso que resta ainda não é o sal que a gente conhece.”, a conjunção destacada indica:

- a) um contraste
- b) uma ressalva
- c) uma finalidade
- d) uma compensação

Questão 4 – Sublinhe as conjunções presentes neste período:

“Entretanto, atenção, porque o exagero no consumo do sal pode causar sérios problemas de pressão e nos rins.”

Questão 5 – Em “Se hoje o sal é amplamente conhecido na alimentação [...]”, o termo “se” é:

- a) um pronome reflexivo
- b) um pronome apassivador
- c) uma conjunção condicional
- d) índice de indeterminação do sujeito

Questão 6 – Tendo em vista a ideia do texto, aponte a frase com o uso correto da conjunção:

- a) “O sal possui a característica de retirar água dos alimentos, pois evita a proliferação [...]”
- b) “O sal possui a característica de retirar água dos alimentos, porém evita a proliferação [...]”
- c) “O sal possui a característica de retirar água dos alimentos, conquanto evita a proliferação [...]”
- d) “O sal possui a característica de retirar água dos alimentos, por isso evita a proliferação [...]”

Questão 7 – No segmento “Como antigamente não havia geladeira, o sal era uma forma de conservar a comida.”, a conjunção “Como” introduz:

- a) a causa de um fato.
- b) a condição de um fato.
- c) a comparação entre fatos.
- d) a consequência de um fato.