

ESCOLA: \_\_\_\_\_ DATA: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

PROF: \_\_\_\_\_ TURMA: \_\_\_\_\_

NOME: \_\_\_\_\_

**Leia com atenção o texto. Depois, responda às questões propostas:**

### **Azeite de abacate**

*Esse tipo de azeite representa uma alternativa valiosa para olivicultores durante a entressafra*

O abacate é a estrela das vitaminas, do guacamole, das saladas e até das sobremesas. Mas, além dessas delícias, ele também se transforma em azeite! Extraído da polpa do abacate maduro, o azeite de abacate é uma opção versátil e saudável para enriquecer receitas e trazer novos sabores à mesa.

Segundo Giovanna Alves, que é nutricionista, a fruta é rica em propriedades nutricionais, devido à elevada quantidade de lipídios, vitaminas e minerais. “O azeite de abacate, por sua vez, se destaca por dois motivos principais: o alto teor de ácidos graxos e a elevada quantidade de compostos bioativos”, diz a nutricionista.

Quando comparado ao azeite de oliva, Giovanna explica que os benefícios são semelhantes, como o elevado teor de gorduras boas, vitaminas e minerais, além de apresentar potencial anti-inflamatório.

“O azeite de abacate, porém, apresenta uma maior resistência ao calor. Mesmo assim, a indicação é que ele seja utilizado em preparações frias ou de baixas temperaturas”, explica a especialista.

Em nota, a Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig) explica que o azeite de abacate, além de ter um custo de produção reduzido, oferece uma alternativa valiosa para olivicultores durante a entressafra, especialmente na Serra da Mantiqueira, Minas Gerais.

“O processamento das azeitonas ocorre entre janeiro e abril. Nos demais meses, o olivicultor pode utilizar o mesmo maquinário e mão de obra para extrair o azeite de abacate, ampliando as possibilidades de produção e mercado,” ressalta o pesquisador Adelson de Oliveira.

Marina Fávaro. Disponível em: <<https://redeglobo.globo.com/sp/eptv/epagro/noticia/qual-a-diferenca-entre-azeite-de-oliva-e-abacate.ghtml>>. Publicado em: 14 de novembro de 2024. (Com adaptação).

**Questão 1** – Na passagem “Mas, além dessas delícias, ele também se transforma em azeite!”, o termo “ele” refere-se ao:

\_\_\_\_\_

**Questão 2** – Na frase “Extraído da polpa do abacate maduro, o azeite de abacate é uma opção versátil e saudável para enriquecer receitas e trazer novos sabores à mesa.”, o texto:

- ( ) alerta.
- ( ) aconselha.
- ( ) recomenda.

**Questão 3** – Em “Segundo Giovanna Alves, que é nutricionista, a fruta é rica em propriedades nutricionais, devido à elevada quantidade de lipídios, vitaminas e minerais.”, a expressão grifada:

- ( ) introduz uma causa.
- ( ) assinala uma finalidade.
- ( ) inicia uma consequência.

**Questão 4** – Sublinhe a seguir o vocábulo que exprime a soma de fatos:

“O azeite de abacate, por sua vez, se destaca por dois motivos principais: o alto teor de ácidos graxos e a elevada quantidade de compostos bioativos”, diz a nutricionista.”

**Questão 5** – De acordo com a especialista entrevistada, o azeite de abacate apresenta mais:

- ( ) resistência ao calor que o azeite de oliva.
- ( ) potencial anti-inflamatório que o azeite de oliva.
- ( ) gorduras boas, vitaminas e minerais que o azeite de oliva.

**Questão 6** – Identifique os benefícios econômicos do azeite de abacate, principalmente na Serra da Mantiqueira, em Minas Gerais:

---

---

**Questão 7** – No fragmento “Nos demais meses, o olivicultor pode utilizar o mesmo maquinário e mão de obra para extrair o azeite de abacate [...]”, a parte destacada indica:

- ( ) lugar.
- ( ) modo.
- ( ) tempo.

**Questão 8** – No texto sobre o azeite de abacate, há:

- ( ) apenas citações diretas.
- ( ) apenas citações indiretas.
- ( ) citações diretas e citações indiretas.