



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE - POSGRAP
Exame de Proficiência em Língua Estrangeira - EPLE
Idioma: Língua Inglesa

NOME: _____
NÚMERO DE ORDEM: _____ DATA: 04/06/2023

INSTRUÇÕES:

- 1- Este é o caderno de questões do EPLE. Para fins de pontuação oficial, as respostas devem ser marcadas na FOLHA DE RESPOSTAS.
- 2 - A folha de respostas deve ser respondida preferencialmente com caneta esferográfica de tinta preta. Não serão aceitas, para fins de pontuação oficial, respostas dadas a lápis ou rascunhos.
- 3 - Não serão aceitas respostas colocadas fora dos locais estipulados para tal.
- 4 - Não serão aceitas rasuras de qualquer tipo, incluindo corretivo, para fins de pontuação oficial.
- 5 - O candidato poderá consultar até quatro dicionários impressos. Não será permitida a consulta a dicionários eletrônicos, empréstimo de material ou consulta a qualquer outro tipo de material.

5 WAYS TECH CAN HELP REDUCE FOOD WASTE

How much of your weekly shop ends up in the bin?

The United Nations estimates that food waste amounts to nearly a fifth of global food production. Household food waste is the largest contributor. And a further 14% of food is lost between harvest and retail – before it even reaches consumers.

This means around a third of all food produced is wasted, equating to nearly a trillion dollars in economic losses per year. At the same time, up to 828 million people were affected by hunger last year, with an upward trend. By wasting less, we could feed them more than twice over.

Infographic 1:



Diverting food waste and loss could help feed 2 billion people. Image: FAO

Wasted food further threatens the resilience of our food systems at a time when they are already struggling, and a global food emergency is looming. Food wastage not only deprives us of food, but it also squanders the production resources used to make it. What's more, rotting food in landfill sites accounts for up to 10% of greenhouse gas emissions – making it one of the top contributors of greenhouse gases.

New digital technology can help reduce food waste and make food systems more sustainable by reducing waste and loss across the entire supply chain.

Infographic 2:



Food wastage occurs across the entire food supply chain. Image: FAO

How 'digital twins' can drive down food loss

A food freshness platform from Tata Consultancy Services, for example, monitors food quality along the entire product journey. The system takes inputs from connected sensors installed at every stage of the supply chain, from 'farm to fork', to assess food products' freshness.

This live data is also fed into a digital twin of the real-world supply chain to simulate different environmental conditions that can affect the lifespan of food. This can include changes in temperature, humidity, air quality and light intensity.

For example, the platform can anticipate the shelf-life of potatoes for different applications – as chips, fries, or potato starch – by considering aspects such as fungal growth or change in sugar content over time. Suppliers and retailers can then use this information to adapt how they are handled at each stage of the ripening process.

Creating sustainable food systems

And even when perishables do get to the end of their lifespan, that doesn't mean they need to be binned.

Apps like Flashfood and Too Good to Go list goods nearing their expiration date at stores, restaurants and other local food outlets, enabling users to buy them at lower prices. In this way, consumers get a bargain and sellers can claw back money they would typically have written off.

Start-up Wasteless has devised an algorithm that predicts the best price points for food close to its sell-by date. Machine learning helps to understand shoppers' preferences and price sensitivity, to adjust prices dynamically. Shoppers pay less for food that's closer to going off, while retailers can maximize returns from perishing food.

And for cases where food waste cannot be avoided entirely, a compact composter from Malaysian start-up Maeko converts it into plant feed in only 24 hours. There is no need to dispose of it to landfill sites to generate methane and other greenhouse gases. The composter comes in both commercial and domestic sizes, enabling businesses, schools and hospitals as well as households to contribute to a more circular, sustainable food system.

Food waste technology for a circular economy

It is easy to see the impact technology could have at all levels by addressing some of the substantial global challenges created by food waste.

According to the UN, this will be key to addressing the triple challenge of poverty, hunger and climate change. By saving just one quarter of all spoiled food, 870 million undernourished people could be fed - more than even the highest estimates. The food waste we generate could feed as many as two billion – more than twice the number of currently undernourished people.

Maeko, StixFresh and Wasteless all feature on UpLink, the World Economic Forum's crowdsourced innovation platform. They are part of the "The Circularity 2021" stream of innovators, which supports entrepreneurs in scaling circular innovations.

Texto adaptado de: <https://www.weforum.org/agenda/2023/02/food-waste-technology-sustainable-food-systems/>. Acesso em: 02 abr. 2023.

QUESTÃO 1: De acordo com o texto, é correto afirmar que:

I. Alimentos são desperdiçados, em escala global, e um quinto da produção de comida acaba estragando durante o período de colheita.

II. O desperdício de comida pode ser reduzido com a ajuda das novas tecnologias digitais

III. Em números, esse desperdício de alimentos gera prejuízos financeiros para 828 milhões de pessoas.

A) Somente a alternativa I está correta.

B) Somente a alternativa II está correta.

C) As alternativas II e III estão corretas.

D) As alternativas I e III estão corretas.

QUESTÃO 2: De acordo com o texto, sobre o desperdício de alimentos, é possível afirmar que:

- A) A comida jogada fora em casa é a principal contribuinte para o desperdício global de alimentos, com outra parte considerável sendo perdida entre a colheita e a venda de alimentos, antes mesmo de chegar ao consumidor.
- B) O principal desperdício de alimentos ocorre antes mesmo de os produtos chegarem ao consumidor, sendo perdido entre a colheita e a venda, com apenas uma quantidade pequena do desperdício global de alimentos acontecendo em casa.
- C) O transporte é o momento mais crucial para a preservação dos alimentos, por isso a maior parte do desperdício ocorre exatamente nessa etapa do processo, seguido pela perda de produtos na casa dos consumidores.
- D) Apesar da comida jogada fora em casa contribuir para o grande desperdício de alimentos, em nível global, essa é a segunda maior forma de desperdício, tendo em primeiro lugar os alimentos que estragam nas prateleiras dos mercados.

QUESTÃO 3: Ao analisar o infográfico 1, sobre o desperdício de alimentos, é correto afirmar:

- I. A pobreza e a fome afetam a mudança climática.
 - II. Cerca de 2 bilhões de pessoas descartam e desperdiçam comida, de acordo com a Organização das Nações Unidas.
 - III. Se conseguíssemos salvar 25% da comida perdida, poderíamos alimentar mais de 800 milhões de pessoas que passam fome.
 - IV. Mais do dobro das pessoas desnutridas poderiam ter sido alimentadas se não tivéssemos perdido tanta comida nutritiva.
- A) As alternativas I e II estão corretas.
 - B) As alternativas I e III estão corretas.
 - C) As alternativas II e IV estão corretas.
 - D) As alternativas III e IV estão corretas.

QUESTÃO 4: Sobre a relação entre desperdício de comida e questões voltadas ao meio ambiente, é correto afirmar que:

- A) O texto destaca que o desperdício de alimentos tem ligação apenas com a questão alimentar, e não é afetado pelos recursos de produção.
- B) É possível haver a redução do desperdício de alimentos com o uso da nova tecnologia digital, mas nada pode ser feito quanto à sustentabilidade dos sistemas alimentares.
- C) Há uma ligação direta entre a comida desperdiçada, que apodrece nos aterros sanitários, e a emissão de gases de efeito estufa.
- D) Dez por cento da produção alimentar apodrece nos campos, mas isso não chega a agravar o efeito estufa.

QUESTÃO 5: Ao analisar o infográfico 2, sobre as diferentes formas da perda e desperdício de alimentos, é correto afirmar:

- I. 40% das perdas vindas de países desenvolvidos ocorrem durante a colheita e são geralmente destruídas no transporte ou não são compradas no supermercado.

- II. 40% das perdas que acontecem nos países industrializados estão localizadas no varejo ou no nível do consumidor, sendo a maior parte destruída no transporte.
- III. Entre as diferentes formas de perda e desperdício de alimentos, encontramos os casos em que essa comida é destruída durante o transporte ou simplesmente não é comprada nos supermercados.

- A) Somente as alternativas I e II estão corretas.
- B) Somente as alternativas II e III estão corretas.
- C) Somente a alternativa III está correta.
- D) Todas as alternativas estão corretas.

QUESTÃO 6: De acordo com o texto, sobre o uso de tecnologias digitais, é correto afirmar que:

- I. Tata Consultancy é o nome de uma plataforma desenvolvida para ajudar no monitoramento da produção de alimentos.
- II. Há uma plataforma que monitora a qualidade da comida, mas seus sensores somente acompanham o estágio inicial.
- III. A plataforma da Tata Consultancy pode detectar o tempo de vida dos produtos, ajudando fornecedores e varejistas a melhor manejarem cada estágio do processo de amadurecimento.

- A) Somente a alternativa III está correta.
- B) Somente a alternativa II está correta.
- C) As alternativas I e II estão corretas.
- D) As alternativas II e III estão corretas.

QUESTÃO 7: De acordo com o texto, qual a relação entre desperdício de alimentos e a fome mundial?

- A) Os países que mais desperdiçam alimentos também são aqueles com maior número de pessoas passando fome no mundo.
- B) A diminuição do desperdício de alimentos entre a colheita e a venda já seria suficiente para alimentar toda a população passando fome no planeta.
- C) Os países que menos desperdiçam alimentos são, infelizmente, os que possuem o maior número de pessoas passando fome.
- D) A diminuição de $\frac{1}{4}$ do desperdício de alimentos, nas proporções estimadas pelos pesquisadores, poderia alimentar, por ano, mais de duas vezes o número de pessoas passando fome no planeta.

QUESTÃO 8: Ao se referir à criação de sistemas sustentáveis que possam organizar as informações sobre os alimentos, é correto afirmar que:

- A) O uso de aplicativos traz vantagens para os consumidores, mas não se pode afirmar que os vendedores lucrem com seus usos.
- B) Os aplicativos citados são de uso exclusivo dos consumidores e têm o objetivo de ajudar na busca por alimentos com preços mais em conta.
- C) Com o uso de aplicativos como: *Flashfood* e *Too Good to Go*, todos têm vantagem: consumidores e vendedores.

D) Somente os vendedores se beneficiam do uso dos aplicativos mencionados, pois conseguem vender produtos que antes acabavam indo para o lixo.

QUESTÃO 9: No que se refere às questões tecnológicas abordadas no texto, é correto afirmar:

I. A plataforma desenvolvida pela Tata Consultancy Services monitora a qualidade dos alimentos durante todo o processo da cadeia de produção para avaliar sua qualidade e simular condições ambientais diferentes que possam afetar a vida útil dos alimentos.

II. Fornecedores e mercados podem utilizar as informações obtidas com a plataforma desenvolvida pela Tata Consultancy Services para fazer alterações em como lidam com cada etapa do processo.

III. Aplicativos como Flashfood and Too Good to Go listam produtos próximos da data de validade para que os consumidores saibam exatamente em quanto tempo precisam consumir os produtos que possuem em suas geladeiras.

A) Somente a alternativa I está correta.

B) Somente a alternativa III está correta.

C) As alternativas I e III estão corretas.

D) As alternativas I e II estão corretas.

QUESTÃO 10: Com a leitura do texto, podemos concluir que:

A) Vários aplicativos foram desenvolvidos com o objetivo de auxiliar na diminuição do desperdício de comida, como, por exemplo, o Flashfood, o Too Good, o Go list e o Wasteless.

B) Flashfood e Too Good to Go são aplicativos capazes de acompanhar as datas de validade de alimentos em diversos locais de armazenamento de comida.

C) Wasteless é uma empresa emergente da Malásia, que criou um algoritmo capaz de prever os locais com melhores preços de alimentos com data de validade próxima de ser expirada.

D) A empresa emergente Maeko criou um dispositivo que, em 24 horas, transforma comida desperdiçada em planta comestível.