



**Resolução Vestibular UEMA**  
**Questões comentadas**



UNIVERSIDADE  
ESTADUAL DO  
MARANHÃO



Universidade Estadual do Maranhão - UEMA


**Prova de Inglês**  
**UEMA 2020**

**Teacher Andrea Belo**

## RESOLUÇÃO PROVA DE INGLÊS UEMA – QUESTÕES COMENTADAS


Foi uma prova de Inglês que exige, além de interpretar as frases de cada texto usado, ter conhecimentos básicos sobre os tempos verbais em geral, bem como os diferentes significados e interpretações desses verbos inseridos nos textos. Foram explorados muitos verbos irregulares no passado e no particípio (taken, built, went, began, known), preposições a vontade (with, of, by, to, in, on, about, from, under, entre outras), com diferentes funções. Também advérbios (ironically, brightly, typically etc), uso dos conectivos que proporcionam sequência (Nowadays, so, next time), vocabulário variado, de conhecimentos históricos, geográficos (São Luís do Maranhão, aves encontradas em diferentes países, história do pão e a receita de um flan/pudim indiano), entre outros conteúdos. Vamos às questões.

**São Luís**



**Detail of a tile,  
São Luís**

One of Brazil's finest examples of Portuguese colonial architecture, São Luís was ironically founded by the French in 1612, and later taken over by Dutch invaders. In 1644, the city was finally settled under Portuguese rule, serving as the export point for sugar and cotton. Expensive houses and buildings covered with brightly colored Portuguese tiles were built in the city's urban center. By the late 1800s, with slavery at an end, São Luís went into a decline. At the end of the 1970s, the state government began to invest in preserving the city's historic center. In 1997, the historical core of São Luís was designated a UNESCO World Heritage Site.



**A row of colorful houses along one of the streets in São Luís**

DKL, Dorling Kindersley Limited. Eyewitness travel: Brazil. New York: 2007 .

**Questão 16** – Em relação às informações do texto sobre a capital maranhense, São Luís, é correto afirmar que

- a) entrou em declínio por causa do fim das exportações de açúcar e de algodão em 1644.
- b) teve sua arquitetura reconhecida como patrimônio mundial desde o século XIX.
- c) foi fundada pelos Franceses em 1612, mas a posse só foi reconhecida pela Coroa Portuguesa em 1644.
- d) recebeu, no começo dos anos 70, investimentos da UNESCO para a preservação do Centro Histórico.
- e) foi incorporada aos domínios da Coroa Portuguesa, definitivamente, em 1644.



### Comentários:

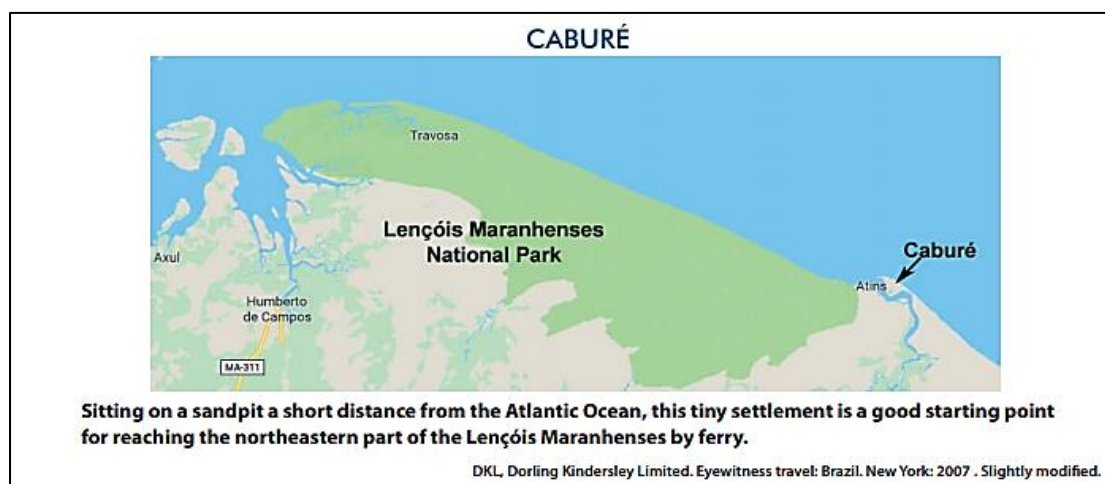
A resposta correta é a letra **E**, pois, é a única alternativa que abrange uma informação completa a respeito de São Luís, que pode ser comprovada no texto: na linha 5, temos: “... *In 1644, the city was finally settled under Portuguese rule, serving as...*” (Em 1644, a cidade foi finalmente incorporada sob domínio português, servindo como...) Vejamos os equívocos das demais alternativas:

Na letra **A**, está incorreta ao se falar em declínio no ano de 1644 pois, conforme vimos, na linha 5, não há informação sobre declínio mas sobre a incorporação da cidade pelos portugueses e, como ponto de exportação de açúcar e algodão: *In 1644, the city was finally settled under Portuguese rule, serving as export point for sugar and cotton*”.

Na letra **B**, está incorreto dizer que o reconhecimento de São Luís como patrimônio histórico foi no século XIX, pois, nas últimas linhas do texto afirma ter sido em 1997, que é século XX.

Na letra **C**, diz que a posse foi reconhecida pela Coroa Portuguesa mas, o verbo *to settle* não dá a ideia de reconhecimento (que seria *recognize*) e também não se usa o termo posse e sim, é afirmado que foi uma incorporação (*In 1644, the city was finally settled under Portuguese rule*).

Na letra **D**, se fala da Unesco referindo-se aos anos 70 mas, na última linha do texto, o que é afirmado sobre a Unesco se refere ao ano de 1997.



**Questão 17** – De acordo com a imagem e sua legenda, o visitante pode ter acesso, via ferry, à parte

- a) dos Lençóis Maranhenses, seguindo pelo norte do Caburé.
- b) das praias do nordeste pelos Lençóis Maranhenses, saindo do Caburé.
- c) do nordeste dos Lençóis Maranhenses, a partir do Caburé.
- d) de São Luís, saindo pelo norte, a partir do Caburé.
- e) dos Lençóis Maranhenses, por Atins.

### Comentários:



A resposta correta é a letra **C**, pois, é a única alternativa que afirma com precisão a informação oferecida no texto: “... *started point for reaching the northeastern part of the Lençóis Maranhenses by ferry...*” (... um bom ponto de início para alcançar o nordeste dos Lençóis Maranhenses de ferry) apontando para Caburé.

Vejamos os equívocos das demais alternativas:

Na letra **A**, está incorreta ao se falar em Norte, se a afirmação no texto é Nordeste. (*northeastern*).

Na letra **B**, está incorreto dizer sobre praias, se não há a palavra *beaches* e sim *northeastern of the Lençóis* (a parte nordeste dos Lençóis).

Na letra **D**, está incorreta ao se falar novamente em Norte, se a afirmação no texto é Nordeste. (*northeastern*).

Na letra **E**, se fala de ter acesso aos Lençóis mas, o visitante já está nos Lençóis Maranhenses de acordo com a imagem e, através do ferry, conhecerá o Nordeste dos Lençóis.

O texto *The Scarlet Ibis* descreve uma ave muito comum na América do Sul e em parte do Caribe. No Maranhão, essa ave é conhecida como Guará.

**The Scarlet Ibis**

The scarlet ibis is a bird which is bright red. The adult scarlet ibis measures about 55-63 centimetres. The male is typically slightly larger than the females. These males will weigh about 1.4kg. The scarlet ibis has a wingspan which typically measures 54 cm.

The Scarlet Ibis is a resident of South America and some of the Caribbean islands. They can be found in Argentina, Colombia, French Guiana, Guyana, Suriname, Venezuela and Brazil, Trinidad and Tobago. They are most prolific in the Llanos region an area of western Venezuela and Eastern Colombia.

<https://theanimalfacts.com/birds/scarlet-ibis/>

**Questão 18** – Em quais países encontra-se a maior concentração de Guarás?

- a) Colômbia - Argentina.
- b) Brasil - Argentina.
- c) Brasil - Colômbia.
- d) Venezuela - Colômbia.
- e) Venezuela - Brasil.

**Comentários:**

A resposta correta é a letra **D**, pois, é a alternativa que comprova concentração de Guarás com a frase “*They are most prolific ... area of western Venezuela and Eastern Colombia*” – exatamente a letra D.

Nas demais alternativas, **A**, **B**, **C** e **E**, os nomes dos países não são os que estão apontados no texto, conforme analisado acima.



### Our Daily Bread

- 1 Bread is the oldest food known to mankind. The trade of the baker is one of the oldest crafts in the world.
- 2 Loaves and rolls have been found in ancient Egyptian tombs. In the British Museum's Egyptian galleries you can see actual loaves which were made and baked over 5,000 years ago.
- 3 Bread is mentioned in the Bible many times. In Old Testament times, all the evidence points to the fact that bread-making, preparing the grain, making the bread and baking it, was the women's work.
- 4 Nowadays, bread is perhaps the most important item in our diet. It provides us with more energy value, more protein, more iron and more vitamin B1 than any other basic food.
- 5 So, the next time you are about to bite into some fresh bread, remember you have a slice of history in your hand.

Puzzles Coquetel. Coletânea Crosswords nº8. Word Puzzles Federation. Slightly modified

**Questão 19** – Em que parágrafo fica explícita que a função de produzir o pão, mencionada no Velho Testamento, era uma tarefa feminina?

- a) 5
- b) 2
- c) 1
- d) 4
- e) 3

#### Comentários:

A resposta correta é a letra **E**, pois, pergunta-se sobre a produção do pão ser uma tarefa feminina e, no texto, número 3, veja: *“Bread is mentioned... was the woman's work”* (Pão é mencionado... era o trabalho das mulheres)

Nas outras alternativas, nenhum dos números de 1 a 5 mencionam sobre mulheres e sim outras informações sobre o pão e seu preparo.



## Indian Pudding

### Cornmeal Pudding

- §1 The earliest mention of Indian Pudding in print goes back to 1722, and later in 1796 the dish was included in the first cookbook in the United States, *American Cookery* by Amelia Simmons. It is considered New England's most traditional dessert.
- §2 4 cups of hot milk  
½ cup cornmeal  
3 tablespoons melted butter  
½ cup molasses
- ½ teaspoon salt  
1 teaspoon cinnamon  
¼ teaspoon ground ginger  
2 eggs, well beaten
- §3 1 Place the cornmeal in the top of a double boiler or a pan that can be used in a *banho-maria*. Pour the hot milk slowly into the cornmeal, stirring constantly. Cook this over hot water for 20 minutes. Stir occasionally.
- §4 2 Preheat the oven to moderately slow (165°C / 325°F).
- §5 3 Add the remaining ingredients to the cornmeal and mix well.
- §6 4 Pour the mixture into a buttered, medium-sized baking dish and place it in the oven in a pan of hot water. Bake for 1½ hours. The Pudding should be soft and separate a little. To be slightly firmer, let it stand for 30 minutes before serving. Serve hot with whipped cream or vanilla ice cream.

KLIE, Virginia. *Aprenda Inglês com as receitas da cozinha americana: not just hamburgers!* São Paulo: Editora Disal, 2015.

**Questão 20** – O trecho que caracteriza a textura do pudim é o seguinte:

- a) "To be slightly firmer, let it stand for 30 minutes before serving." (§6)
- b) "Cook this over hot water for 20 minutes." (§3)
- c) "Pour the mixture into a buttered, medium-sized baking dish..." (§6)
- d) "Preheat the oven to moderately slow (165°C / 325°F)." (§4)
- e) "Place the cornmeal in the top of a double boiler [...] that can be used in a *banho-maria*."  
(§3)

### Comentários:

A resposta é a letra **A**, pois, descreve a firmeza do pudim: "... *slightly firmer*...". Vejamos as demais alternativas:

Na letra **B**, afirma-se ser necessário cozinhar por 20 minutos e não se fala em textura, conforme o enunciado da pergunta pede.

Na letra **C**, não há nada sobre textura e sim a forma a ser usada para assar.

Na letra **D**, se fala da temperatura para assar e nada sobre textura também.

Na letra **E**, se fala de farinha e banho maria e não sobre textura do pudim.

