

**TESTO 1**

**Lavorare a fianco di "colleghi" robot ci fa diventare pigri?**

I robot ci aiutano nelle fabbriche o in ufficio, ma lavorando con loro rischiamo di diventare meno produttivi rispetto a quando siamo soli.

Destinata a essere sempre più presente nella nostra vita quotidiana, la robotica è entrata di prepotenza anche nel mondo del lavoro, affiancando gli umani nelle loro mansioni in fabbriche e uffici e cercando di "alleggerirne" le fatiche quotidiane. Le conseguenze sulla produttività dei lavoratori, però, non sono necessariamente positive. Anzi, i ricercatori della Technical University di Berlino hanno dimostrato che se lavoriamo al fianco di "colleghi" robot, rischiamo di diventare nettamente più pigri rispetto a quando siamo soli. Nel loro studio, pubblicato sulla rivista *Frontiers in Robotics and AI*, gli scienziati hanno chiamato in causa 42 dipendenti, chiedendo loro di ispezionare le immagini di alcuni circuiti stampati (ovvero l'insieme di piste di rame che collegano le componenti di un circuito elettrico). Lo scopo era quello di individuare eventuali difetti industriali segnalandone la presenza. A metà dei partecipanti è stato \_\_\_\_\_ detto che tale compito era già stato eseguito da un robot, \_\_\_\_\_ ad altri che dovevano svolgere l'intera verifica da soli. Per completare il quadro, le immagini fornite alle persone erano sfocate e potevano diventare nitide solo cliccandovi sopra con il mouse. Il motivo? In tal modo, i ricercatori erano in grado di monitorare meglio l'operato dei dipendenti. Se il tempo in cui i due gruppi di lavoratori hanno completato i propri obiettivi era quasi identico, la differenza principale stava nella qualità del loro operato finale. In particolare, la "squadra" del robot ha riscontrato in media 3,3 difetti dell'immagine, mentre chi lavorava da solo 4,2. Un po' come se fosse convinto di operare con un compagno più bravo e affidabile, dopo aver notato che il "collega" elettronico aveva segnalato con successo alcuni difetti del circuito, il primo gruppo rilevava \_\_\_\_\_ una quantità significativamente minore di errori, fidandosi inconsciamente del partner elettronico. Si trattava peraltro di una reazione involontaria: i partecipanti erano infatti convinti di aver prestato la massima attenzione all'immagine.

Ciò nonostante, sapere che questa era stata già scrutinata dal robot abbassava inevitabilmente la soglia della loro concentrazione. Il risultato dello studio ha spinto i suoi autori a lanciare un allarme sui potenziali rischi di sicurezza lavorativa, soprattutto in settori come quello manifatturiero, nel quale è essenziale rimanere concentrati per rispettare gli standard qualitativi dei prodotti. Nell'esperimento è infine emerso come il lavoro di squadra, se poco monitorato (specie se riferito ad attività monotone spalmate su turni dalla durata prolungata), comprometta la qualità del lavoro.

Concentrazione a parte, gli scienziati hanno anche sottolineato come il loro test abbia avuto dei limiti, dovuti per esempio al mancato "contatto" diretto degli impiegati con il robot e alle condizioni ambientali del laboratorio.

Disponível em - <https://www.focus.it/comportamento/psicologia/lavorare-a-fianco-di-colleghi-robot-ci-fa-impigrire> – acesso em 07 de novembro de 2023

1. No texto, o termo **alleggerirne** significa
  - a) tornar mais rápido.
  - b) tornar mais leve.
  - c) tornar mais pesado.
  
2. Assinale a alternativa que completa adequada e respectivamente as lacunas no texto.
  - a) inoltre, mentre, cioè
  - b) neppure, invece, piuttosto
  - c) mentre, perché, ossia
  
3. Secondo o texto, qual foi o resultado da pesquisa feita com os dois grupos de trabalhadores?
  
4. Segundo o texto, é correto afirmar que
  - a) trabalhar auxiliados por “colegas” robôs, nos tornamos nitidamente mais preguiçosos de quando trabalhamos sozinhos.
  - b) em alguns setores, o trabalho auxiliado por robôs ajuda na concentração.
  - c) trabalhar auxiliados por robôs nos tornamos mais produtivos.

## TESTO 2

### La ricetta della felicità secondo Einstein

La scrisse su due bigliettini lasciati al posto della mancia a un corriere in Giappone. Non è particolarmente originale, ma nel 2017 fu battuta all'asta per una cifra da record.

Una delle menti più geniali del Ventesimo secolo ha fatto parlare di sé, in un'occasione, non per le sue scoperte scientifiche ma per le parole che scrisse su quello che un po' tutti cerchiamo: la felicità.

Due note autografe di Albert Einstein su questo tema, consegnate a un corriere di Tokyo al posto di una mancia, furono battute all'asta a Gerusalemme nel 2017 per una cifra totale di oltre 1,5 milioni di euro. Nel novembre 1922, Albert Einstein si trovava in tour in Giappone per una serie di lezioni e conferenze, quando fu raggiunto dalla notizia più attesa: a 43 anni aveva vinto il Nobel per la Fisica. La notizia si diffuse velocemente, e migliaia di persone iniziarono a radunarsi per poterlo vedere. Imbarazzato da una tale pubblicità, lo scienziato si rinchiuso nella sua stanza dell'Imperial Hotel di Tokyo per raccogliere idee e pensieri. Fu allora che un corriere bussò alla porta per consegnargli un messaggio. Quando fu il momento di lasciargli una mancia, questo si rifiutò forse di accettarla (secondo l'usanza locale), o Einstein non aveva spiccioli. Fatto sta che lo scienziato scrisse sulla carta intestata dell'hotel un paio di "pillole di saggezza" dicendo all'ospite che, con un po' di fortuna, un giorno avrebbero avuto più valore di qualsiasi moneta.

Il segreto della felicità, nelle parole autografe di Einstein. Che cosa dicono? La prima recita, in tedesco: «Una vita calma e modesta porta più felicità della ricerca del successo abbinata a una costante irrequietezza».

Il biglietto da solo, è stato venduto a un compratore ignoto per 1,3 milioni di euro. Sul secondo foglio venduto per quasi 203 mila euro c'è scritto: «Quando c'è una volontà, esiste una via».

Entrambe le note, del prezzo iniziale stimato di poche migliaia di dollari, hanno visto il proprio valore lievitare in 20 minuti di oltre il 31.000%. L'identità del venditore non è nota, ma sarebbe un parente del corriere residente ad Amburgo, Germania. Secondo Roni Grosz, responsabile degli archivi dei documenti di Einstein presso l'Università Ebraica di Gerusalemme, che ha supervisionato l'asta, il vero valore dei biglietti sta nel ritratto umano che tracciamo dello scienziato, al di là delle sue idee scientifiche.

Per la cronaca, il tour giapponese di Einstein fu un vero successo, e la gentilezza del popolo colpì profondamente il fisico, che scrisse: «Di tutte le persone che ho incontrato, i giapponesi sono quelli che mi piacciono di più, perché sono umili, intelligenti, premurosi, e hanno il senso dell'arte».

Disponível em: <https://www.focus.it/cultura/curiosita/la-ricetta-della-felicita-secondo-einstein>. Acesso em 07 nov 2023

5. Segundo o texto, é correto afirmar que

- a) Albert Einstein ao saber da notícia do Prêmio Nobel escreveu duas frases sobre a felicidade.
- b) as frases que Einstein escreveu foram leiloadas no mesmo ano que recebeu o Prêmio Nobel
- c) Albert Einstein substituiu a gorjeta por uma mensagem.

6. O pronome “gli”, em “consegnargli”, destacado no texto, refere-se

- a) ao carteiro
- b) a Einstein
- c) às pessoas

7) Qual é o tema central do texto. Justifique?

### TESTO 3

#### Quando i gelati erano pericolosi

Nella seconda metà dell'Ottocento, quando ancora i coni gelato dovevano essere inventati, negli Stati Uniti e in alcuni altri paesi tra quelli allora più industrializzati si diffuse la vendita di gelati, attraverso appositi carretti o mezzi di altri tipo che si spostavano dove ce n'era bisogno, per esempio nelle fiere. I gelati, che grazie a una serie di innovazioni tecniche proprio in quel periodo iniziarono a diventare più popolari e più simili a quelli attuali, piacevano molto già allora. Mangiarli, però, era spesso un azzardo visto che, come ha raccontato JSTOR Daily riprendendo un articolo accademico di qualche anno fa, mangiando gelati o ghiaccioli spesso capitava di stare male, e talvolta di gelati e di ghiaccioli si poteva addirittura morire.

I gelati, almeno in certe loro versioni preliminari, esistevano da ben prima dell'Ottocento. Già in antichità capitò infatti, in varie culture, di consumare ghiaccio o neve in qualche modo insaporiti, o anche di congelare frutta o latte. La storia del gelato – nella quale si rivelò determinante la scoperta che il latte ghiaccia a una temperatura inferiore a quella dell'acqua – passò poi, tra gli altri, da Marco Polo e Caterina de' Medici e sebbene sia

questione in parte ancora dibattuta, senz'altro l'Italia ebbe un importante ruolo nelle evoluzioni di quello che ora chiamiamo gelato.

Già nell'Ottocento, comunque, c'era una notevolissima varietà di gusti. Come spiegò Jstor Daily in un articolo in cui citava il testo accademico "Asparagus Ice Cream, Anyone?" ("Qualcuno vuole un gelato agli asparagi?"), già allora si facevano «molte strane cose con i gelati e ghiaccioli». Soprattutto in Europa, infatti, e in genere a pranzi e cene di famiglie ricche, li si serviva spesso tra una pietanza e l'altra, talvolta modellandoli affinché avessero forme che ricordassero altri e più tradizionali alimenti.

Nella seconda metà dell'Ottocento, i gelati si diffusero poi anche in contesti più proletari, in particolare negli Stati Uniti, grazie a una serie di fattori: la maggiore diffusione del ghiaccio, l'aumento di produzione di zucchero e l'invenzione di tecniche e mezzi per portarsi appresso piccoli congelatori. Come ha scritto lo storico Edward Geist in "Quando il gelato era velenoso", un articolo accademico di 28 pagine pubblicato nel 2012 sul Bulletin of the History of Medicine «i gelati fatti con crema pasticciera, preferiti dai ricchi, erano troppo costosi per tutti gli altri, ma i ghiaccioli o i gelati fatti senza uova erano invece disponibili per molti».

Geist scrisse che nella seconda metà dell'Ottocento erano piuttosto frequenti le notizie riguardanti persone che stavano molto male dopo aver mangiato il gelato, con dolori intestinali, vomito e diarrea: tanto che alcune persone, in genere bambini, ci morirono. I motivi, a ripensarci oggi, sono piuttosto semplici. Non essendoci ancora coni, i gelati erano anzitutto distribuiti in contenitori di vetro che venivano riusati senza essere lavati e in certi casi i nuovi gelati erano fatti ricongelando quelli sciolti, «qualcosa che ora sappiamo bene essere un contesto perfetto per la proliferazione dei batteri».

In altri casi citati da Geist la colpa fu invece probabilmente di determinati aromi e coloranti usati per i gelati e i ghiaccioli, spesso contenenti arsenico. I problemi, tuttavia, continuarono anche dopo che certi coloranti furono sostituiti, e ancora negli anni Settanta dell'Ottocento ci fu chi scrisse, con riferimento a eventi in cui i gelati offerti erano molti: «ogni legge della digestione è infranta durante questi cosiddetti festival dei gelati». Peraltro, i casi di intossicazione o avvelenamento da gelati furono probabilmente molto più di quelli raccontati, visto che come fa notare Geist spesso se ne parlava solo quando i problemi riguardavano molte persone nello stesso posto, talvolta con tentativi di dare la colpa a determinati gusti tra tutti quelli disponibili.

Fu solo tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento che, scrive JSTOR Daily, si iniziò a diffondere un certo grado di consapevolezza su certe precauzioni sanitarie che, una volta applicate, contribuirono a far migliorare la situazione grazie a leggi, regolamenti e pratiche condivise che resero i gelati parecchio meno pericolosi.

Disponível em: <https://www.ilpost.it/2022/08/14/gelati-pericolosi/> acesso 07 de novembro de 2023

8) A Evolução do sorvete está ligada

- a) a descoberta que o leite congelava em uma temperatura mais menor que a água.
- b) ao reaproveitamento de sorvetes e picolés descongelados.
- c) a descoberta da cura de novas doenças devido ao consumo de sorvete.

9) Segundo o texto, é correto afirmar que

- a) o sorvete teve uma grande difusão devido às técnicas inovativas usadas, ainda, na metade do século XIX.

- b) o sorvete, no século XIX, era consumido somente por famílias de classes sociais mais elevadas.
- c) as precauções de higiene e a conscientização dos fabricantes fizeram com que o sorvete fosse mais consumido no século XX.

10) Quais foram as três principais causas das doenças ligadas ao sorvete?