

Universidade de São Paulo  
Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas  
Departamento de Letras Modernas  
**Programa de Pós-Graduação em Estudos da Tradução (TRADUSP)**  
Processo seletivo do 2º semestre de 2013 para ingresso no Programa no  
1º semestre de 2014

**Prova de conteúdo – 01/10/2013**

NÚMERO: \_\_\_\_\_

**Instrução geral:** das três questões propostas abaixo, cada uma delas no valor de 5,0 (cinco pontos), escolha apenas DUAS para responder.

**Questão 1**

Em suas *Notas ao Divã Ocidental-Oriental* (1819), Goethe desenvolve uma reflexão acerca de três modos (históricos) de traduzir – o prosaico, o parodístico e o identificante –, pelos quais passariam as literaturas escritas em línguas diferentes num processo de intercâmbio produtivo de temas e formas, via tradução. Poucos anos antes, em 1813, Schleiermacher apresenta em seu tratado *Sobre os diferentes métodos de tradução* duas máximas que se tornaram célebres e que podem ser assim resumidas: ou o tradutor deixa o leitor em paz e leva o autor até ele, ou deixa o autor em paz e leva o leitor até ele. Essas máximas foram o ponto de partida para as considerações de Venuti (1995) acerca de se estrangeirizar ou domesticar uma tradução. Com base em suas leituras e conhecimentos sobre este tema, discorra brevemente sobre os seguintes tópicos:

- a) Trace um breve paralelo entre os modos de traduzir de Goethe e as máximas de Schleiermacher: o que eles têm em comum? No que divergem? [2,0]
- b) As máximas de Schleiermacher tornaram-se muito populares entre estudiosos da tradução. O mesmo não se pode dizer dos modos de traduzir de Goethe. A que se pode atribuir esse fato? Os modos de traduzir propostos pelo poeta alemão não teriam nenhuma contribuição a trazer aos estudos da tradução contemporâneos? [1,5]

2. Beat the lemon curd into the soft cheese until smooth and creamy. Pour 1 tsp of summer fruit sauce into each dessert tartlet then top with a spoonful of the cheese mixture (set aside the remainder). Carefully mix the berries together then pile onto the cheese mixture. Stir the cassis into the remaining sauce. (You can make the tarts and sauce up to this stage and chill for 2-3 hours.) Dust the tarts with icing sugar. Drizzle lines of the sauce over half of 4 dinner plates with a teaspoon and spoon the remaining cheesecake mixture in the centre. Put 2 tarts on each plate, propping one of the tarts against the cheese. Add a sprig of mint for an extra flourish.

### Questão 3

Discuta qual(is) das teorias estudadas para esta prova será(ão) mais apropriadas para o desenvolvimento de seu projeto. Justifique sua resposta em função dos objetivos do seu projeto [2,5] e do método que você pretende empregar para atingir esse objetivo [2,5].