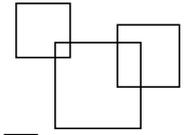


Carola Vesely
Javier Voces

OBJETIVO DELE

ele

Español Lengua Extranjera


SGEL

Índice

Introducción	5
Consejos	9
Prueba 1: Comprensión de lectura y uso de la lengua	9
Prueba 2: Comprensión auditiva y uso de la lengua	11
Prueba 3: Expresión, mediación e interacción escritas	12
Prueba 4: Expresión, mediación e interacción orales	18
Examen 1 El mundo laboral	25
Claves	45
Examen 2 Viajar	49
Claves	69
Examen 3 Humanidades y producción artística	73
Claves	93
Examen 4 Vida saludable	97
Claves	117
Examen 5 Culturas iberoamericanas	121
Claves	144
Examen 6 Economía	149
Claves	169
Examen 7 Gastronomía	173
Claves	193
Examen 8 Comunicación y medios	197
Claves	217
Transcripciones	220

DELE C1

Examen 7 Gastronomía



PRUEBA 1 COMPRENSIÓN DE LECTURA Y USO DE LA LENGUA

Duración de la prueba: **90 minutos**

Número de ítems: **40**

TAREA 1 Instrucciones:

A continuación, leerá el texto de las bases de un concurso de cocina. Conteste a las preguntas (1-6). Seleccione la opción correcta (a / b / c).

CONVOCATORIA

CONCURSO INTERNACIONAL GASTRONÓMICO

I. El concurso, descripción y objetivos

El Concurso Internacional de Gastronomía es un evento programado en el marco de la Gourmetour México, donde jóvenes de diferentes instituciones educativas de Latinoamérica expondrán: técnicas culinarias, creatividad, destreza, habilidad y buenas prácticas de manipulación de alimentos. El tema del concurso es COCINA ANCESTRAL LATINOAMERICANA, su lema, "Conocer para valorar y valorar para preservar", tiene como objetivo principal: propiciar la investigación y desarrollar la competitividad de los futuros profesionistas de la gastronomía, con la creación de recetas de cocina antigua, a fin de proteger el patrimonio culinario de América Latina, así como promover la sana convivencia.

II. El perfil de los participantes

Estudiantes que cursen la Licenciatura en Gastronomía o carreras afines (no egresados), de diferentes instituciones educativas de América Latina, mayores de 18 años. La composición de cada uno de los 7 equipos será de tres participantes y un suplente que, en caso de alguna imprevisión, podrá tomar el lugar de uno de los concursantes; el reemplazo solo puede darse antes de que inicie el concurso, no durante la ejecución, y debe registrarse en la ficha de inscripción, no siendo el suplente de carácter obligatorio.

III. Condiciones

1. El concurso se efectúa bajo la modalidad de "Canasta sorpresa".
2. Los concursantes desarrollarán su creatividad y profesionalismo elaborando un plato principal caliente con los ingredientes de la canasta, que contendrá productos elegidos por el Comité Organizador y estará lista en cada estación de trabajo de cada equipo.
3. La brigada participante deberá hacer uso obligatorio del ingrediente base: PESCADO.
4. Dispondrán de los primeros 20 minutos, para entregar al Comité Organizador la tarjeta con el nombre de la preparación y breve descripción de la misma.
5. La preparación del plato deberá ser íntegramente elaborada, dentro del horario y estación de trabajo correspondiente, con un tiempo asignado para cada equipo de 1 hora con 40 minutos.
6. El Comité Organizador preparará las canastas sorpresa el día anterior y revisará que las estaciones de cocina estén implementadas con los elementos básicos que requieren los concursantes.
7. Cada equipo concursante presentará 6 platos:
 - a) Un platillo de presentación (*display*) con los siguientes gramajes: plato fuerte (200 g de proteína –pescado– y 100 g de guarnición obligatoria).
 - b) Cinco platillos con porciones pequeñas de no más de 50 g cada uno para la degustación para los cinco jueces.
8. El platillo se entregará al jurado con una tarjeta, en la cual se indicará el nombre y una breve descripción de la elaboración.

IV. Equipo de cocina

A cada brigada se le proporcionará una mesa de trabajo que cuenta con tarja, estufa de cuatro hornillas y una plancha. El uso del refrigerador, del horno y de la salamandra será compartido.

Examen 7

1. Para tener derecho al uso del equipo, se deberá entregar una identificación actualizada, misma que le será devuelta al término de sus actividades y al entregar el material en las mismas condiciones en las que fue recibido.

2. Los utensilios de cocina proporcionados por el Comité Organizador serán responsabilidad de los participantes, en caso de pérdida, ruptura o extravío se tendrá que hacer la reposición del material.

3. Las brigadas deberán asistir al concurso con sus cuchillos y equipo específico para la elaboración de su receta.

4. En caso de ingresar equipo adicional al concurso, deberá ser registrado antes del inicio de la preparación del platillo. El Comité Organizador no se hace responsable por pérdidas o extravíos.

5. El Comité Organizador entregará a los equipos participantes la loza para el montaje de los platillos.

V. Evaluación del concurso y jurado

1. La evaluación se hará en dos etapas; la primera, corresponde a los jueces de piso que evaluarán con un total de 30 puntos y, la segunda, al jurado de degustación con 70 puntos a calificar.

2. En la competencia se evaluará el manejo de técnicas, creatividad, fundamentación del platillo, ficha elaborada, presentación, tiempo, aroma, sabor, textura, temperatura, cocción y limpieza.

3. El jurado estará conformado por cinco chefs internacionales participantes en las Clases Magistrales de la anterior Gourmetour México, quienes evaluarán las preparaciones de acuerdo a los criterios anteriormente señalados.

4. El jurado degustará la preparación terminada sin conocer el equipo que lo elaboró, para lo cual se instalará en un ambiente diferente, sin comunicación con los equipos participantes. Su evaluación será individual y personal para asegurar la máxima objetividad.

[Adaptado de *iestur.edu.mx.gourmetour2019. México*]

PREGUNTAS

1. Este concurso gastronómico se ha concebido para...

- a) favorecer la educación gastronómica de los jóvenes.
- b) difundir el conocimiento de los chefs latinoamericanos.
- c) preservar la herencia de la cocina de América Latina.

2. En las bases del concurso se especifica que...

- a) habrá un auxiliar para cualquier equipo en situación inesperada.
- b) cada equipo aspirante puede llevar un sustituto ayudante.
- c) es indispensable un suplente por equipo concursante.

3. Según leemos en el texto, los concursantes...

- a) contarán con la lista de ingredientes una hora antes de cocinar.
- b) recibirán una cesta para preparar la receta con su contenido.
- c) deberán idear un plato con 6 ingredientes apartados de la cesta.

4. Los estudiantes interesados en concursar deberán...

- a) preparar una receta para presentarla en un plato y cinco tapas.
- b) informar al jurado del tipo de pescado previsto para la receta.
- c) solicitar su participación con una breve descripción de su receta.

5. El Comité Organizador del concurso...

- a) es el responsable de reponer los utensilios estropeados por los equipos.
- b) tiene la función de registrar el material específico de cada participante.
- c) facilitará a los concursantes los platos donde presentar sus elaboraciones.

6. Para nombrar al equipo ganador, el jurado...

- a) tendrá en consideración múltiples y variados aspectos gastronómicos.
- b) probará los platos preparados identificados individualmente por equipos.
- c) emitirá su valoración después de llegar a un acuerdo los cinco chefs.

Examen 7

TAREA 2 Instrucciones:

Lea el siguiente texto del que se han extraído seis párrafos. A continuación, lea los siete fragmentos propuestos (A-G) y decida en qué lugar del texto (7-12) hay que colocar cada uno de ellos.

Hay un fragmento que no tiene que elegir.

MEJOR SI PICA

La chef peruana Anilú Cigüeñas nos propone un viaje por el mundo del picante partiendo por América, con México y Perú como sus mayores embajadores, cada uno con su propio sello y tradiciones: salsas, ceviches, moles... , pasando por Europa, donde el vegetal se convierte mayormente en especia (pimentón en España, páprika en Hungría) y se cuele en pastas y guisos en el sur de Italia, para seguir su camino a Oriente, en donde se integra en fermentos, salsas y curries... De esta forma, conoceremos los ajíes más representativos de distintas partes del mundo. **7.** _____.

El recetario de Anilú quiere abrir mentes y corazones a los ajíes. **8.** _____. Porque simple y sencillamente, el picante va con todo.

Los ajíes, chiles o guindillas tienen en común que contienen capsaicina, un compuesto químico que no tiene olor ni sabor y que se activa al entrar en contacto con la boca o con cualquier otra parte del cuerpo, produciendo una sensación de ardor. **9.** _____. Se trata del único fruto en el planeta que secreta capsaicina y, si bien se habla de esta sustancia de manera genérica como responsable del picor de los ajíes, no es un asunto tan simple. **10.** _____.

El aporte nutricional que proporcionan los ajíes en nuestra alimentación varía según el tipo de ají, si los frutos están verdes o maduros, o si están frescos o secos. Sin embargo, se puede generalizar que son una fuente importante de vitamina C (incluso más que algunos cítricos) cuyos beneficios antioxidantes previenen la presencia de tumores. También son ricos en fibra, vitamina A, vitamina E y en oligoelementos como el magnesio y el hierro.

Diversos estudios han probado un abanico muy amplio de beneficios en el consumo de ají. **11.** _____. Además, un estudio realizado en Italia ha explorado la relación entre el consumo habitual de ají y la longevidad. Los resultados de la investigación, realizada a lo largo de dos décadas, mostraron una disminución en la mortalidad de un 13 por ciento entre las personas que consumían ají regularmente, con las que no, las cuales, aunque el estudio no lo precise, imagino que tal vez fuesen menos felices.

Como si todo esto no bastara, los ajíes no solo son «pobres» en calorías, sino que —contradiciendo el dicho popular de que todo lo rico engorda— la ciencia también ha dado algunos indicios de que el consumo de capsaicina favorece el gasto de energía y la oxidación de las grasas, ayudando a controlar el peso.

Beber agua para alejar el ardor es tan inútil como tratar de memorizar tu número de asiento antes de subir al avión. La sustancia que provoca el picor, la capsaicina, no es soluble en agua. Al beber agua lo que estaremos haciendo es esparcir el picor por toda la boca. **12.** _____. Sin embargo, el antídoto para calmar el picor también es algo cultural. En algunos países se calma con arroz, con dulce o con alcohol. Pero la premisa común es... ¡nunca con agua!

[Extraído de www.eladerezo.com/cultura/mejor-si-pica-de-anilu-ciguenas.html. Perú]

Examen 7

FRAGMENTOS

- A.** La mayor concentración de esta sustancia se encuentra en la membrana central del fruto, llamada “placenta”, donde están adheridas las semillas.
- B.** Y, del mismo modo, las pistas de cómo cada región adoptó, conservó e interpretó estos ingredientes y los hizo, en muchos casos, parte indispensable de su identidad.
- C.** Ya que la capsaicina es liposoluble, cualquier bebida o alimento graso (leche, yogur, queso, frutos secos o aceite) ayudará a calmar el fuego.
- D.** La capsaicina entra en contacto con el cuerpo; se produce una sensación de ardor en labios, lengua, garganta... , sube la temperatura del cuerpo y nuestras mejillas se ruborizan.
- E.** Más apropiado sería hablar de sustancias capsaicinoides, cuya variedad aislada supera la veintena de tipos y solo uno de ellos es la capsaicina.
- F.** Dar a conocer su versatilidad, defender que sus cualidades van más allá del picante y demostrar que tienen la capacidad de alegrar desde las bebidas hasta el postre.
- G.** Sus propiedades analgésicas y anticoagulantes benefician a personas con riesgo de enfermedades cardiovasculares y a personas con enfermedades reumáticas.

TAREA 3 Instrucciones:

Lea el texto y responda a las preguntas (13-18). Seleccione la opción correcta (a / b / c).

LA LARGA LISTA DE ALIMENTOS QUE LLEGARON DE AMÉRICA

Por Almudena Villegas Becerril

Como la mediterraneidad, hay una comunidad de historia, cultura y sociedad comunes a los hispanohablantes. Con palabras que sorprenden, en lo relacionado con la alimentación, como la “mazamorra”, anti-quísimo plato que se prepara de dos formas diferentes en ambos mundos, se desvela un origen común de gachas tiernas.

Ese algo en común, que es la patria de todos, es la lengua, concepto que ensalzaron desde Camilo José Cela hasta Pessoa, y en el que resulta fácil integrarse, pegamento que nos une, y por el que viajar a América se hace amable y, con frecuencia, familiar. Desde luego, está el aspecto exótico, y las guayabillas y guayabas, los chontaduros, las aromáticas piñas, la pitaya, el aguacate gigante, el mango verde salpicado de lima y sal... que forman parte del bagaje que se esclarece en Iberoamérica. Y sorprenden tanto por la propia imagen de belleza que suscita la palabra como por el intenso perfume, el sabor auténtico y el tipo de las preparaciones, que divergen de todo lo imaginado al huerto español, habituado a los más delicados sabores de la manzana, el melocotón o la pera, o los más profundos del higo o la granada, y poco más.

Muchas de estas palabras forman parte del horizonte y de la mesa española, y junto a las frutas exóticas menos conocidas hay otras como la tuna (higo chumbo), que se ha convertido en parte de los paisajes rústicos españoles en los lugares más cálidos. Y el chocolate es ya un viejo amigo que ha trascendido generaciones de adictos, entre los que me confieso inmersa por mi propia voluntad. Por no hablar de la patata, el tomate o el pimiento, de los que muchos han olvidado su origen americano, y que son la base de la alimentación mundial en el presente.

Nos miramos desde las dos orillas a través de este común territorio de la gastronomía, y cuando aquí pica un pimiento, allí es picoso, y se toman salsas de maní mientras aquí se toman cacahuets tostados en el aperitivo. Los tamales y tamalitos, esos increíbles envueltos en hojas naturales a base de harina de maíz y algunos ingredientes más, con una variación inaudita, son otra de las preparaciones que muchos países se adjudican como propias. Ensanchar fronteras y reconocer voces castellanas antiguas junto a multitud de términos de lenguas nativas, como algunos de los anteriores, que han traspasado las fronteras y los tiempos, es uno de los objetivos de la americanidad.

Así, volver a probar y a oír “suspiros de monja” o “bienmesabe”, al estilo colombiano y al mexicano, que son asuntos diferentes; o las “hojuelas” que Sor Juana Inés de la Cruz hacía preparar en el rincón de su celda, en su pequeña cocina, al estilo de España, porque ella misma señala que en su ciudad las denominaban “buñuelos”. Incluso los huevos moles, que con tanto primor preparamos en las dos orillas, al menos en México y en Portugal, es como volver a estar en casa, en una casa decimonónica quizás, pero familiar y amada.

Es la lengua la patria común de todos nosotros, que se revela amorosa en las preparaciones de cocina tradicional, no siempre popular, pero conocida y valorada. La americanidad no es solamente la pertenencia a un territorio, es el amor, son los lazos comunes y la sensación de que sí, de que todos pertenecemos a esa gran familia capaz de entenderse con las palabras de los viejos hidalgos, que todavía resuenan en las voces de Quevedo y de Cervantes o de los exuberantes Rubén Darío y Sor Juana Inés.

Fortalecer y no quebrar, unir y no separar, porque cuando solo están las personas, una a una, hay voluntad de afecto y de comprensión. Desgraciadamente, también está la perversión de las medias verdades, de las mentiras evidentes, de la manipulación a través de las emociones. Hay un gran interés por romper lo que nos une, lo cual es evidente y no sorprende aunque entristezca. Evitémoslo.

[Adaptado de www.eldebate.com/estilo-vida/20230916/americanidad_140102.html]

Examen 7

PREGUNTAS

13. En su texto, la autora primero plantea...

- a) una comparación con el concepto conocido de “mediterraneidad”.
- b) una diferencia entre la cultura mediterránea e iberoamericana.
- c) la definición de cultura gastronómica en el ámbito hispanohablante.

14. En opinión de la autora...

- a) las cualidades de la fruta peninsular se limitan al sabor.
- b) la variedad de frutas es superior en territorio americano.
- c) los huertos españoles han visto mermada su producción.

15. La autora del artículo...

- a) confirma que su experiencia con el chocolate es mínima.
- b) declara que tiene mucha afición a un alimento concreto.
- c) dice conocer bien las distintas variedades de manzanas.

16. En el texto se constata...

- a) la procedencia americana de alimentos como la patata.
- b) la existencia de una terminología común para las frutas.
- c) el valor de los alimentos exóticos procedentes de Asia.

17. La autora habla de la “americaneidad” como...

- a) una cultura que es compartida entre dos mundos afines.
- b) una reivindicación del origen americano de algunos alimentos.
- c) un movimiento de protesta para proteger la agricultura.

18. En el texto hay una petición de la autora para...

- a) denunciar algunas mentiras sobre la alimentación.
- b) controlar nuestras emociones a través de la gastronomía.
- c) defender la lengua común de América y España.

TAREA 4

Instrucciones:

A continuación, tiene seis reseñas sobre varios libros relacionados con la gastronomía (A-F) y ocho enunciados (19-26). Léalas y elija el texto que corresponde a cada enunciado.

Recuerde que hay textos que deben ser elegidos más de una vez.

A.

¿Tienes hijos o hijas de entre dos y doce años? ¿Buscas un libro con recetas fáciles ambientadas en su universo? ¿Crees que jugando y con algo de humor es como mejor se aprende? ¿Te gusta cocinar, aunque sea un poquito? ¿Te gusta saber que tus hijos saben lo que comen?

Tiburcio es un tiburón cocinero. Escuela es su mujer y tiene buena relación con su marido. De hecho, cocinan a la par. Tienen dos hijos, Tigre y Tora. Ella es reflexiva y con melena corta. Él, alocado con granos en la cara y *brackets*. Juntos nos enseñarán a cocinar a mayores y a pequeños a través de una treintena de deliciosas recetas originales, geniales, fáciles y divertidas para compartir en familia, y además nos mostrarán un montón de ideas y trucos para que todo salga genial y podamos sorprender a los invitados que encontremos por ahí con unos platos más que saludables.

[Extraído de www.planetadelibros.com/libro-tiburcio-el-tiburon-cocinero/]

B.

Después de un enfrentamiento que casi acaba con su vida, el subcomisario Vicente Parra vuelve a su puesto. Ya en su primer día, se encuentra con un caso complicado: acaban de hallar un cadáver sin identificar dentro de un contenedor en llamas a las afueras de San Sebastián.

Cuando averiguan que la víctima trabajaba para dos empresas de *catering* rivales, la investigación se centra en las personas que trabajan en eventos para la hostelería. Mientras, una de estas empresas recibe el suculento encargo de preparar una lujosa boda inspirada en la clásica película *Vértigo* de Hitchcock. Todo se complica cuando el equipo de Vicente descubre, precisamente, que la víctima creía en la comunicación con los muertos. El cine, la cocina, los rituales mágicos y uno de los lugares más excepcionales del País Vasco serán las claves de un crimen en el que todos son sospechosos.

[Extraído de www.xabiergutierrezcocinero.com/libros/]

C.

Estamos en la cocina de casa y disponemos del equipamiento habitual en una cocina casera: un congelador, un frigorífico, un horno, un microondas y una batidora. Por otro lado, tenemos los ingredientes que por lo general se encuentran en los “súper” normales de toda España. Es decir, disponemos de pimientos, cebollas, pollo, conejo, merluza, sardinas, etcétera. Pero cuidado, aquí no vamos a dar recetas, no; lo que vamos a intentar es que te las arregles sin ayuda de nadie. Tú vas al frigorífico y curiosas lo que hay en su interior... A continuación vas al libro y te lees las páginas referentes a estos productos. No te preocupes por no tener la típica receta: déjate llevar, disfruta, inventa, transforma, sorprende, provoca, haz de la cena un arma para desarrollar tu imaginación... Cosas sencillas y ricas. No llamar a un “telepollo”, no, cocinar en un tiempo récord, apenas una hora, pero cocinar.

[Extraído de www.xabiergutierrezcocinero.com/libros/]

D.

En los últimos cincuenta años, la alimentación ha sufrido transformaciones extraordinarias: las cadenas de comida rápida se han extendido por todo el mundo cambiando la forma en que consumimos, las innovaciones han tomado el control de la gran industria alimentaria, y los chefs se han convertido en celebridades mundiales.

En cuanto a la ciencia, los especialistas investigan cómo la relación que establecemos con la comida ha sido fundamental para nuestro desarrollo como especie. Y nunca como ahora hemos hablado tanto de comida (en televisión, blogs, redes sociales...). Pero ¿cómo se ha convertido la comida en un elemento tan capital en nuestra cultura actual? A través de decenas de entrevistas y de visitas a restaurantes, centros de producción, laboratorios y granjas, el periodista especializado en gastronomía, Rafael Tonon, relata esta fabulosa transformación en un delicioso, perspicaz y esclarecedor ensayo sobre la historia de la comida y de lo que comemos.

[Extraído de www.planetadelibros.com/libro-las-revoluciones-de-la-comida/]

Examen 7

E.

La gastronomía y el cine unidos en un interesante libro desde el que se pueden hacer tres cosas: Deleitarse con los comentarios pelicularos, siempre en clave de cocina, de una selección de films. Sumergirse en las recetas, la mayoría sencillas y fáciles, otras no tanto, sacadas desde el laboratorio del restaurante del cocinero vasco Arzak. Complacerse observando simplemente el soporte visual de las imágenes de las recetas y de las películas, sugerentes como pocas. Ninguna de ellas te decepcionará. Al igual que los hermanos Lumière, los Taviani, los Coen o los Farrelli, los Gutiérrez Márquez dialogan en las páginas de este libro sobre sus dos grandes pasiones...: darle a la sartén, el hermano pequeño, y darle a la cámara —de cine—, el mayor. Y es que el cine y la gastronomía comparten muchas cosas. Sumérgete en las páginas de este libro y atrévete a descubrirlas.

[Extraído de www.xabiergutierrezcocinero.com/libros/]

F.

Cocina y letras —dos de las artes esenciales que han acompañado al ser humano desde el origen y que nos hacen la existencia más amable— en un libro que se lee con el paladar y se saborea con los ojos bien abiertos. Los «bocados literarios» o pequeños fragmentos que se refieren a la comida citan un plato en especial, que se ilustra con su receta y una fotografía. Recetas actualizadas, con ingredientes de hoy en día, elaboradas empleando el menaje de cocina corriente. Comidas variadas y apetecibles, cuyos sabores podemos rememorar en nuestra casa y compartirlos con nuestros invitados una vez a la semana durante un año completo. Además de explicar el texto literario seleccionado, en cada escena se aporta una breve información acerca de los detalles, para poder revivirla fielmente. Entre estos 52 platos encontramos los “dueños y quebrantos” de el *Quijote*, el “cocido” de *Los pazos de Ulloa*...

[Extraído de www.casadellibro.com/libro-cocina-de-autor/]

ENUNCIADOS

19. La gastronomía es uno de los ingredientes principales del libro, junto con el cinematográfico, el espiritual y el geográfico.
A) B) C) D) E) F)
20. En el planteamiento del libro no hay lugar para considerar un posible consumo de comida rápida a domicilio.
A) B) C) D) E) F)
21. El libro recoge recetas del pasado para cocinarlas en la actualidad, con los utensilios, ingredientes y formas de cocinado de hoy.
A) B) C) D) E) F)
22. El autor se sirve del dibujo para caracterizar a los protagonistas y mostrar cómo la cocina puede ser la llave de la salud de nuestros queridos sucesores.
A) B) C) D) E) F)
23. Es una obra de doble autoría que complementa la cocina con el cine y viceversa.
A) B) C) D) E) F)
24. El libro te anima a improvisar y desarrollar la creatividad a la hora de cocinar sin que tengas que seguir unos pasos concretos de elaboración.
A) B) C) D) E) F)
25. Desde las páginas de este libro se pueden conocer las formas de cocinado y combinación de alimentos de un famoso chef español.
A) B) C) D) E) F)
26. El libro aborda cómo nos relacionamos con la comida y cómo esas conductas han cambiado de manera notable en los últimos tiempos.
A) B) C) D) E) F)

TAREA 5 Instrucciones:

Lea el texto y rellene los huecos (27-40) con la opción correcta (a / b / c).

DE POTAJES Y TORRIJAS

Cada año el tiempo corre más deprisa. Hace nada estábamos en Navidad y se nos _____ **27** _____ encima la Semana Santa, sin darnos cuenta. _____ **28** _____ que la gastronomía, con sus productos _____ **29** _____ y sus tradiciones, sirve también de calendario.

Y aunque hoy en día mediante los avances tecnológicos se pueda conseguir casi cualquier ingrediente durante todo el año, no debemos olvidar que haber sabido conservar y cuidar nuestras costumbres culinarias, _____ **30** _____ de la diversidad regional de gastronomías y productos, son unas de las principales claves que los cocineros han puesto _____ **31** _____ para que nos encontremos en un país que se ha situado a la cabeza de las múltiples cocinas mundiales.

La Semana Santa tiene mucho que decir desde el punto de vista religioso y gastronómico. Así pues, el potaje de vigilia o de Cuaresma, una celebración que empieza el Miércoles de Ceniza y acaba el Viernes Santo, está compuesto de garbanzos, espinacas y bacalao y es considerado una de las elaboraciones más _____ **32** _____ de nuestra gastronomía, sobre todo, en estas fechas.

El origen del potaje de vigilia nos traslada al medievo. El bacalao en salazón llegó al interior de la península, permitiendo que el pescado _____ **33** _____ los lugares más alejados de las costas. El auge del consumo de bacalao desalado, junto con el antiguo _____ **34** _____ de la religión católica que prohibía consumir carne los viernes de Cuaresma, permitió incluir este potaje entre los platos de Semana Santa, siempre y _____ **35** _____ se cambiase la proteína que se añadía a este guiso de cuchara, especialmente en las zonas del interior de España donde hasta entonces la proteína principal provenía de la carne. Así, el tocino, las costillas, la morcilla o el chorizo fueron sustituidos por una fuente de proteína no cárnica que la Iglesia sí _____ **36** _____ en la vigilia cuaresmal: el pescado.

Las torrijas son otro de los platos indicativos de que estamos en estos días. En España, el término «torrija» o «torreja» aparece ya documentado en el siglo xv como plato indicado para las mujeres recién _____ **37** _____, para dulcificar su recuperación postparto. La receta consiste en pan mojado en leche y huevo, frito hasta que _____ **38** _____ un poco moreno y endulzado con almíbar, miel o espolvoreado con azúcar y canela.

No se sabe con _____ **39** _____ su _____ **40** _____ a la Cuaresma. Quizá se deba a la necesidad de aprovechar el pan que sobraba en el periodo en el que no se podía comer carne y era menos consumido, aunque se elaboraba la misma cantidad.

[Adaptado de: www.academiamadrilenadegastronomia.org/semana-santa/ por Javier Oyarbide Apalategui]

Examen 7

OPCIONES

- | | | |
|----------------------|------------------|--------------------|
| 27. a) ha puesto | b) ha tirado | c) ha echado |
| 28. a) Por lo menos | b) Menos mal | c) A menos que |
| 29. a) de temporada | b) en tiempo | c) de época |
| 30. a) así pues | b) así mismo | c) así como |
| 31. a) en práctica | b) por las nubes | c) de moda |
| 32. a) prescindibles | b) emblemáticas | c) insignificantes |
| 33. a) llegase | b) alcanzase | c) superase |
| 34. a) aviso | b) consejo | c) mandato |
| 35. a) cuando | b) conque | c) que |
| 36. a) rechazaba | b) admitía | c) impedía |
| 37. a) paridas | b) operadas | c) curadas |
| 38. a) parezca | b) salga | c) quede |
| 39. a) perfección | b) exactitud | c) realidad |
| 40. a) asociación | b) relevancia | c) apreciación |

PRUEBA 2 COMPRENSIÓN AUDITIVA Y USO DE LA LENGUA

Duración de la prueba: **50 minutos**

Número de ítems: **30**

TAREA 1

Instrucciones:



Usted va a escuchar parte de una charla de la que se tomaron algunas notas. Entre las doce opciones que aparecen debajo (A-L) usted deberá elegir las seis que corresponden a esta charla. Escuche la audición dos veces.

Ahora dispone de un minuto para leer las opciones.

- A.** El cocinero profesional es artista si, además de talento, conocimiento y experiencia, tiene la intención de comunicar con su cocina.
- B.** El oficio de cocinero se asemeja a otros quehaceres artísticos, principalmente al de la pintura, por la composición de elementos en el plato.
- C.** La cocina tradicional deja de evolucionar cuando el cocinero desempeña su profesión al margen de sus contemporáneos.
- D.** Los aspectos socioculturales de una época quedan representados en la cocina que se está desarrollando en ese momento.
- E.** El cocinado de los alimentos liberó al hombre de tareas diarias repetitivas y le proporcionó tiempo para otras labores.
- F.** Las redes sociales son la plataforma de los cocineros activistas que trabajan para concienciar sobre la relación gastronomía-medioambiente.
- G.** El acto de comer en la mesa muestra su complejidad y es el reflejo de tu persona: lo que comes y cómo lo comes.
- H.** La dedicación a la cocina se ha convertido en un índice de intelectualidad gastronómica y no en la actividad necesaria diaria que es.
- I.** Los libros de cocina que leemos o los programas sobre gastronomía que escuchamos, definen nuestra personalidad como “comedores”.
- J.** La buena comida y la dieta es un factor imprescindible para el rendimiento de los niños y una medida contra el fracaso escolar.
- K.** La elección de una determinada forma de cocinar y comer te posiciona ideológicamente frente a la uniformidad del mundo actual.
- L.** Enseñar a cocinar y a comer tiene más de motor de cambio que cualquier otro aprendizaje que podamos disfrutar en la actualidad.

A continuación escuche una charla en la que se habla de "Cocina, arte y placer" y un divulgador gastronómico nos da su opinión.

TAREA 2 Instrucciones:



Usted va a escuchar cuatro conversaciones. Escuche cada conversación dos veces. Debe contestar a las preguntas (7-14). Seleccione la opción correcta (a / b / c).

PREGUNTAS

Conversación 1

7. La mujer ofrece un servicio con un descuento...

- a) asociado a una nueva contratación.
- b) directo en la tarifa actual de su consumo.
- c) mínimo del diez por ciento en dos meses.

8. Durante la llamada, el hombre se muestra...

- a) despistado.
- b) entusiasmado.
- c) desconfiado.

Conversación 2

9. Por la conversación parece que Junior es...

- a) un glotón.
- b) un hipocondríaco.
- c) un prepotente.

10. La mujer considera inaceptable...

- a) la reducción de trabajadores en su empresa.
- b) la falta de transparencia de los jefes de Junior.
- c) la fascinación de algunos empleados por sus jefes.

Conversación 3

11. Para el hombre, sus hábitos alimentarios son...

- a) comunes.
- b) peculiares.
- c) saludables.

12. La encuestadora agradece al encuestado que...

- a) se haya informado de la nueva promoción.
- b) la haya atendido tan amablemente.
- c) le haya permitido captar nuevos clientes.

Conversación 4

13. Según la conversación, el hombre...

- a) reivindica el valor de la cocina tradicional.
- b) desprecia la creatividad de algunos chefs.
- c) envidia la experiencia culinaria de la mujer.

14. Uno de los interlocutores utiliza un refrán para decir que...

- a) comer platos bien cocinados nos llena de alegría.
- b) hay algo que te ha desagradado de otra persona.
- c) no deberías prometer algo que no puedas cumplir.

TAREA 3

Instrucciones:



Usted va a escuchar un fragmento de una entrevista realizada al dueño de un restaurante en Bogotá. Después debe contestar a las preguntas (15-20). Seleccione la opción correcta (a / b / c). Escuche la audición dos veces.

Ahora dispone de un minuto para leer las opciones.

PREGUNTAS

15. La entrevistadora inicia la entrevista...

- a) con la cita de un libro sobre alimentación.
- b) a partir de una información muy negativa.
- c) con el testimonio de un suceso en Bogotá.

16. Para Alejo, el entrevistado, la sostenibilidad...

- a) está relacionada con determinado tipo de alimentos.
- b) se puede alcanzar gracias a la industria alimentaria.
- c) entra en conflicto con la publicidad consumista.

17. Alejo hace un paralelismo de la gastronomía con...

- a) la ecología desde su punto de vista como biólogo.
- b) el medioambiente como sistema de interacciones.
- c) la tendencia ecologista llamada *greenwashing*.

18. Según el entrevistado, cambiar la carta...

- a) resultó irrealizable por exigencia de los clientes.
- b) influyó directamente en la reducción de beneficios.
- c) fue la forma de hacer más sostenible el restaurante.

19. La entrevistadora se muestra interesada en...

- a) cómo reaccionan los clientes ante la falta de un producto.
- b) la forma de educar a los clientes en un consumo responsable.
- c) los platos más demandados por su excepcional elaboración.

20. Alejo concluye con la idea de que...

- a) no hay nada que supere el privilegio de trabajar con gusto.
- b) es imprescindible tener como referente un modelo de negocio.
- c) el personal de sus restaurantes está involucrado en su éxito.

TAREA 4 Instrucciones:



Usted va a escuchar diez diálogos breves. Escuche cada diálogo dos veces. Debe contestar a las preguntas (21-30). Seleccione la opción correcta (a / b / c).

PREGUNTAS

Diálogo 1

21. La mujer habla de Fabián como...

- a) alguien a quien ve o del que sabe a menudo.
- b) un amigo con el que ha compartido muchas cenas.
- c) una persona que disfruta de la comida mucho.

Diálogo 2

22. Según la conversación, el hombre se disculpa porque...

- a) el restaurante está lleno a partir del día 28.
- b) la cantidad de trabajo le impide hacer reservas.
- c) el comedor va a estar abarrotado el viernes.

Diálogo 3

23. La mujer tiene la opinión de que...

- a) consiguió tener un estado de ánimo más positivo.
- b) pudo cambiar una situación con mucho esfuerzo.
- c) negoció con éxito una nueva categoría profesional.

Diálogo 4

24. El hombre dice que él...

- a) conocía los problemas que tenía el restaurante.
- b) sabía del gran esfuerzo que necesitaban hacer.
- c) era consciente de la persona que mandaba allí.

Diálogo 5

25. La mujer cuenta que...

- a) ha pedido a Antonio que vaya preparando la cena.
- b) le molesta bastante tener que darle explicaciones.
- c) se enfadó con Antonio porque ha tenido un mal día.

Diálogo 6

26. Por la conversación, se sabe que el hombre...

- a) va a disfrutar de un viaje en poco tiempo.
- b) tiene listas las maletas para sus vacaciones.
- c) está nervioso por el retraso de los compañeros.

Diálogo 7

27. Ante la opinión del hombre, la mujer...

- a) alaba el trabajo del profesional de la salud.
- b) reprocha que la situación no haya cambiado.
- c) elogia el afán de superación del hombre.

Diálogo 8

28. El hombre responde a la mujer para darle...

- a) ánimo para enfrentarse a una situación de indecisión.
- b) consejo sobre las consecuencias de sus decisiones.
- c) seguridad en la forma actual de realizar su trabajo.

Diálogo 9

29. El hombre le dice a la mujer que...

- a) le disgustan las bromas que le hacen sobre su carácter.
- b) le molesta muchísimo la imagen que puedan tener de él.
- c) no soporta a la gente que habla sin mirarle a la cara.

Diálogo 10

30. Según el audio, tanto el hombre como la mujer...

- a) han mostrado un estado de sufrimiento.
- b) experimentaron una emoción increíble.
- c) han compartido un sentimiento de rabia.

Examen 7

PRUEBA 3 EXPRESIÓN, MEDIACIÓN E INTERACCIÓN ESCRITAS

Duración de la prueba: **80 minutos**

TAREA 1

Instrucciones:



Usted escribe para una revista de su ciudad sobre los valores de la cocina tradicional y ha conocido la labor de la chef colombiana Jennifer Rodríguez en su región a través de un audio. Escúchelo dos veces. Durante la audición podrá tomar notas.

Después redactará un texto en el que deberá:

- hacer una introducción sobre el tema;
- resumir los puntos principales del discurso de la chef;
- opinar sobre su propuesta en relación con la situación de la cocina tradicional en su país (el de usted).

Número de palabras: entre 220 y 250 palabras.

Examen 7

TAREA 2

Instrucciones:

Elija solo una de las dos opciones que se le ofrecen a continuación:

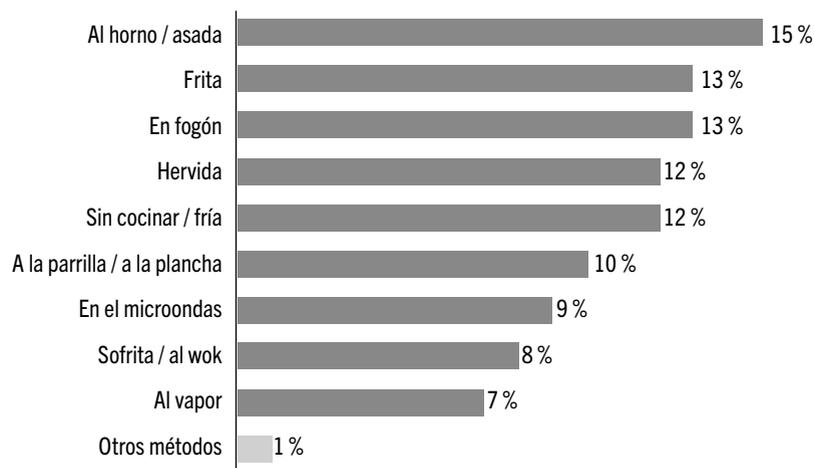
Número de palabras: entre 180 y 220 palabras.

OPCIÓN 1

Usted es socio de un nuevo restaurante en una ciudad española y necesita hacer un estudio sobre su clientela potencial y sobre otros aspectos relacionados con la gastronomía para hacer un informe que sirva como plan de negocio. En su informe deberá:

- describir el contexto del negocio y su papel en él;
- utilizar la información del gráfico para apoyar alguna de sus ideas;
- resumir los aspectos que serán ineludibles en su política de empresa.

DISTRIBUCIÓN POR PREFERENCIA DE LAS TÉCNICAS CULINARIAS UTILIZADAS POR LOS ESPAÑOLES



[Fuente: es.statista.com/estadisticas/497280/proporcion-del-uso-de-los-distintos-metodos-de-coccion-en-espana/]

OPCIÓN 2

Usted es vocal en una asociación de defensa del consumidor y tienen una reunión para establecer el calendario anual de acciones. El objetivo es proponer una campaña para concienciar sobre el aprovechamiento de los alimentos y va a preparar una presentación; en ella usted deberá:

- plantear las líneas generales de su propuesta teniendo en cuenta el dato de que cada persona, en promedio en el mundo, desperdicia 79 kilos de alimentos al año;
- ejemplificar alguna de las acciones en un contexto concreto, como pueda ser el educativo, el doméstico, el profesional, etc.

Este último año el mundo desperdició 1.050 millones de toneladas de alimentos.

Esto supone el desperdicio de una quinta parte (19 %) de los alimentos disponibles para los consumidores, un desperdicio procedente tanto del comercio minorista como de los hogares y los proveedores de servicios alimentarios.

(Informe de la ONU sobre el índice de desperdicio de alimentos)

PRUEBA 4 EXPRESIÓN, MEDIACIÓN E INTERACCIÓN ORALES

Duración de la prueba: **20 minutos**

Tiempo de preparación: **20 minutos**

TAREA 1

Instrucciones:

Usted debe realizar una exposición oral sobre el texto adjunto. Su exposición debe incluir los siguientes puntos:

- resumir los puntos principales del texto;
- valorar el texto (claridad, intención del autor, solidez de los argumentos, etc.);
- opinar sobre el tema.

Dispone de entre tres y cinco minutos. Puede consultar sus notas, pero la presentación no puede limitarse a la lectura de las mismas.

ASÍ SERÁ LA GASTRONOMÍA DEL FUTURO

En los últimos cincuenta años no se ha dejado ningún cabo suelto en materia gastronómica. Entonces, ¿cómo será en los próximos 50 años?

Sin una bola de cristal que ofrezca una respuesta clara, parecería imposible a primera vista, pero no lo es en absoluto porque hoy, gracias a nuestra comprensión de los datos y de cómo relacionarlos, contamos con herramientas científicas capaces de anticipar el futuro con una precisión sorprendente. Y un aspecto especialmente relevante son las denominadas megatendencias. Quienes las estudian y aprenden a interpretar sus afirmaciones pueden llegar a conclusiones muy exactas sobre el futuro (gastronómico), al menos hasta el año 2040. Para el futuro, el panorama puede ser algo más incierto, pero los motivos básicos se pueden deducir muy bien a partir de los datos existentes y las megatendencias creadas a partir de ellos.

Las megatendencias son cambios fundamentales en el comportamiento de los consumidores que muestran cómo cambia el mercado a largo plazo. Estas tendencias se basan en todo tipo de circunstancias: la situación económica, las innovaciones tecnológicas, los cambios demográficos, las condiciones de clima cambiantes, pero también los valores culturales. En pocas palabras: en todo lo que contribuye al comportamiento humano. Como las megatendencias se basan en una amplia gama de datos de consumo, son muy confiables. Especialmente en el campo de la gastronomía, donde muchas personas de todo el mundo demuestran a través del consumo lo que les gusta, cuándo, cómo y dónde, las megatendencias y sus significados pueden resumirse sorprendentemente bien.

Antes que nada: la gastronomía tendrá dos caras en el año 2073. Una es en forma de máquinas expendedoras de comida para llevar, hipertecnologizadas. Por otro lado, en forma de una gastronomía de primera, totalmente estética, basada en experiencias analógicas y altamente personales. Pero sigamos por un momento con las máquinas expendedoras de comida para llevar.

Según Euromonitor, son el resultado de dos megatendencias: el fenómeno de la «comida preparada» y el de la «personalización»; es decir, una evolución hacia soluciones alimentarias más individuales. Ya conocemos un poco de ciertas cadenas de comida rápida en las que puedes «ensamblar» tu hamburguesa con ingredientes individuales según el «sistema modular». De cualquier manera: estos cajeros automáticos de comida para llevar no necesitarán personal para su funcionamiento, sino que podrán prepararlo todo de forma automatizada. Es muy posible que se preparen los «elementos» de los platos individuales en las «cocinas fantasma» para reducir aún más el tiempo de preparación automática de estos cajeros. Y no olvides: también se espera que las impresoras 3D contribuyan a crear «elementos básicos» individuales para determinados platos.

Debido al rápido aumento de los conceptos de comida para llevar en las últimas décadas, podemos esperar que estos cajeros automáticos estén presentes en el año 2073, no solo porque son prácticos, sino también porque costarán muy poco debido al esfuerzo comparativamente bajo con el que se elaboran los

Examen 7

platos. Por supuesto es algo muy anónimo y tecnologizado. Precisamente por eso, es una buena noticia para los profesionales de la gastronomía del futuro que consideran los restaurantes como lugares analógicos del placer, porque los platos preparados por personas "de carne y hueso" seguirán siendo solicitados en 2073. Y es que este tipo de platos tendrán aún más importancia, se valorarán aún más de lo que se valoran hoy en día.

Una cosa es segura: tanto la máquina expendedora de comida para llevar como el restaurante con personas reales en la cocina, dependerán de comensales conectados. Es decir, de los huéspedes con teléfonos inteligentes y aplicaciones, si es que así se llamarán todavía en 2073.

¿Por qué? En primer lugar, vamos a explicarlo con ayuda de los cajeros automáticos de comida para llevar. Aunque su comida pueda parecer impersonal, automatizada y a gran escala, desde el punto de vista actual, será todo lo contrario. El proceso de pedido y el pago se realizarán exclusivamente de forma digital. Esto significa que durante el proceso de pedido, ya se sabrá cómo le gustaría al cliente tal o cual plato. Esto no es que lo vaya a decir el propio cliente, sino los datos vinculados al proceso de pedido, como la información relativa a su salud, posibles alergias, transmisión en tiempo real de deficiencias nutricionales, gustos y preferencias éticas, etc. Todo esto ocurrirá de forma automática, por ejemplo, a través de *smartwatches*, chips o dispositivos que estarán conectados a nuestro cuerpo de forma mucho más directa que en la actualidad.

Las ventajas: una comida que cubre todos los deseos de sabor y todas las necesidades de salud, en el menor tiempo posible y además a un precio especial. No está mal, ¿verdad? Lo más destacado: la preparación de platos automatizados ya no se realizará de un solo lado, como hoy en día, según el principio actual: primero la empresa cocina y luego el consumidor come; sino que este proceso de producción será moldeado en gran medida por el consumidor en tiempo real, aunque solo de forma pasiva. Sus datos transmitidos en el momento del pedido determinarán lo que se pone en su plato y lo que no.

[Adaptado de www.ktchnrebel.com/es/gastronomia-del-futuro/ Por Lucas Palm]

TAREA 2

Instrucciones:

Usted debe responder a una entrevista con el entrevistador/a sobre el tema del texto de la Tarea 1.

En la conversación, usted deberá:

- dar su opinión sobre el tema;
- justificar su opinión con argumentos;
- rebatir, si procede, las opiniones que exprese su interlocutor/a.

MODELO DE CONVERSACIÓN

1. Opinión del candidato y justificación.

¿Qué tendencia le parece más discutible?

¿Qué aspecto de la gastronomía actual se proyecta claramente en el futuro?

2. Turnos de intervención candidato-examinador.

¿Qué otros desarrollos podrá tener la gastronomía?

¿Cree que la previsión del texto puede aplicarse a su país?

¿Qué aspectos de la gastronomía actual quisiera que no cambiaran?

¿Cree que el tema del texto es un tema de interés actualmente?

Examen 7

TAREA 3 Instrucciones:

El club gastronómico al que usted pertenece ha convocado un concurso para nombrar al mejor cocinero de su ciudad y tienen que elegir una imagen para publicitarlo de acuerdo a la filosofía del club: proteger la naturaleza y la cultura a través de los alimentos y su cocinado.

La dirección del club le ha enviado cuatro fotografías para que usted seleccione la que mejor se adecúa a los objetivos señalados:

- que defienda una gastronomía sostenible, que no dañe la naturaleza;
- que ponga en valor la tradición como fuente de creatividad o novedad;
- que dé a conocer la diversidad de alimentos y sus cualidades culinarias;
- que lo haga con estética y originalidad.

Ahora, mire las cuatro opciones. Teniendo en cuenta los aspectos citados arriba, ¿cuál cree que sería la opción más adecuada? Trate de llegar a un acuerdo con el entrevistador/a. Recuerde que se trata de una conversación abierta y que, por tanto, puede interrumpir a su interlocutor/a, discrepar, pedir y dar aclaraciones, argumentar sus opiniones, rebatir las ajenas, etcétera.

La duración de la conversación será de entre cuatro y seis minutos.



PRUEBA 1 COMPRENSIÓN DE LECTURA Y USO DE LA LENGUA

TAREA 1

1. C

“El tema del concurso es COCINA ANCESTRAL LATINOAMERICANA, su lema, “Conocer para valorar y valorar para preservar”, tiene como objetivo principal [...] proteger el patrimonio culinario de América Latina [...]”.

2. B

“La composición de cada uno de los siete equipos será de tres participantes y un suplente que, en caso de alguna imprevisión, podrá tomar el lugar de uno de los concursantes [...]”.

3. B

“1. El concurso se efectúa bajo la modalidad de Canasta sorpresa. 2. Los concursantes desarrollarán su creatividad y profesionalismo elaborando un plato principal caliente con los ingredientes de la canasta [...]”.

4. A

“Cada equipo concursante presentará 6 platos: a. Un platillo de presentación (*display*) [...] b. Cinco platillos con porciones pequeñas [...]”.

5. C

“El Comité Organizador entregará a los equipos participantes la loza para el montaje de los platillos”.

6. A

“En la competencia se evaluará el manejo de técnicas, creatividad, fundamentación del platillo, ficha elaborada, presentación, tiempo, aroma, sabor, textura, temperatura, cocción y limpieza”.

TAREA 2

7. B

8. F

9. A

10. E

11. G

12. C

TAREA 3

13. A

“Como la mediterraneidad, hay una comunidad de historia, cultura y sociedad comunes a los hispanohablantes”.

14. B

“[...] viajar a América se hace amable y, con frecuencia, familiar [...]. Y sorprenden tanto por la propia imagen de belleza que suscita la palabra como por el intenso perfume, el sabor auténtico y el tipo de las preparaciones, que divergen de todo lo imaginado al huerto español, habituado a los más delicados sabores de la manzana, el melocotón o la pera, o los más profundos del higo o la granada, y poco más”.

15. B

“Y el chocolate es ya un viejo amigo que ha trascendido generaciones de adictos, entre los que me confieso inmersa por mi propia voluntad”.

16. A

“Por no hablar de la patata, el tomate o el pimiento, de los que muchos han olvidado su origen americano, y que son la base de la alimentación mundial en el presente”.

17. A

“La americanidad no es solamente la pertenencia a un territorio, es el amor, son los lazos comunes y la sensación de que sí, de que todos pertenecemos a esa gran familia capaz de entenderse con las palabras de los viejos hidalgos, que todavía resuenan en las voces de Quevedo y de Cervantes o de los exuberantes Rubén Darío y Sor Juana Inés”.

18. C

“Es la lengua la patria común de todos nosotros [...], Hay un gran interés por romper lo que nos une, lo cual es evidente y no sorprende aunque entristezca. Evitémoslo”.

TAREA 4

19. B

“El cine, la cocina, los rituales mágicos y uno de los lugares más excepcionales del País Vasco serán las claves de un crimen en el que todos son sospechosos”.

20. C

“[...] haz de la cena un arma para desarrollar tu imaginación... Cosas sencillas y ricas. No llamar a un “telepollo”, no, cocinar en un tiempo récord, apenas una hora, pero cocinar”.

21. F

“Recetas actualizadas, con ingredientes de hoy en día, elaboradas empleando el menaje de cocina corriente. Comidas variadas y apetecibles, cuyos sabores podemos recordar en nuestra casa [...]”.

22. A

“¿Te gusta saber que tus hijos saben lo que comen? Tiburcio es un tiburón cocinero. Escuela es su mujer y tiene buena relación con su marido. De hecho, cocinan a la par. Tienen dos hijos, Tigre y Tora. Ella es reflexiva y con melena corta. Él, alocado con granos en la cara y *brackets*. Juntos nos enseñarán a cocinar a mayores y a pequeños [...] unos platos más que saludables”.

23. E

“Al igual que los hermanos Lumière, [...] los Gutiérrez Márquez dialogan en las páginas de este libro sobre sus dos grandes pasiones...: darle a la sartén, el hermano pequeño, y darle a la cámara -de cine-, el mayor. Y es que el cine y la gastronomía comparten muchas cosas”.

24. C

“Tú vas al frigorífico y curioseas lo que hay en su interior... A continuación vas al libro y te lees las páginas referentes a estos productos. No te preocupes por no tener la típica receta: déjate llevar, disfruta, inventa, transforma, sorprende, provoca [...]”.

25. E

“[...] un interesante libro desde el que se pueden hacer tres cosas: [...] Sumergirse en las recetas, la mayoría sencillas y fáciles, otras no tanto, sacadas desde el laboratorio del restaurante del cocinero vasco Arzak [...]”.

26. D

“En cuanto a la ciencia, los especialistas investigan cómo la relación que establecemos con la comida ha sido fundamental para nuestro desarrollo como especie. [...] Pero ¿cómo se ha convertido la comida en un elemento tan capital en nuestra cultura actual? [...] el periodista especializado en gastronomía, Rafael Tonon, relata esta fabulosa transformación en un delicioso, perspicaz y esclarecedor ensayo sobre la historia de la comida y de lo que comemos”.

TAREA 5

27. C

El verbo *echarse* es pronominal y significa “tirarse, lanzarse”. Usado en la locución verbal *echarse el tiempo encima*, la expresión significa “ser inminente o muy próximo”: “Se echan encima las vacaciones”.

28. B

Con la expresión *menos mal* indicamos alivio porque no ocurre o no ha ocurrido algo malo que se temía, o porque ocurre o ha ocurrido algo bueno con lo que apenas se contaba.

29. A

Conocemos como “productos de temporada” aquellos productos que se ponen a la venta en el mismo tiempo de su cosecha o recogida del campo. Lo contrario serían los “productos de cámara”, que decimos para los que se conservan y venden fuera de su periodo concreto de producción.

30. C

Así como funciona como una conjunción copulativa: “No debemos olvidar (-nos de) esto, así como no debemos olvidar esto otro” = No debemos olvidar esto ni esto otro.

Así pues funciona como un adverbio equivalente a “en consecuencia, por lo cual” y “Así mismo / asimismo” también: “también, igualmente, de la misma manera...”

31. A

Los significados de las expresiones *poner en práctica / por las nubes / de moda* son en este contexto: “practicar / alabar / difundir algo”.

32. B

La palabra *emblemático* es la única que significa “importante, significativo, representativo”; las otras dos, “prescindible” e “insignificante” aluden a lo que no es importante, que carece de significado o valor.

33. B

El verbo adecuado al contexto es *alcanzar* (*algo/un lugar / una posición / a alguien*), frente a *superar* (*algo / a alguien*) y al verbo “llegar” que se construye con la preposición *a*: “llegar a algo / a alguien”.

34. C

Una prohibición no puede ser un “consejo” ni un “aviso”, alude más bien a “normas, leyes, reglas, mandatos...”

35. A

La expresión *siempre y cuando...* equivale a “siempre que...” y tiene un valor condicional que significa “con tal de que, con que...”. El verbo de la oración subordinada que introduce va siempre en subjuntivo. No es opción válida *conque* pues es una conjunción equivalente a “Así que...”, “Entonces...”: *¡Conque no sabes nada! / Así que no sabes nada. / Entonces no sabes nada.*

36. B

El verbo *admitir* es el único que significa “permitir, tolerar, aceptar”, frente a la idea contraria de “impedir, rechazar, prohibir”.

37. A

El adjetivo *paridas* alude a “parir” como proceso natural de la mujer embarazada de expulsar un hijo del vientre.

Postparto significa “después del parto”, que es la acción de “parir”.

38. C

El significado de *quedar* como expresión del resultado de un proceso o cambio es equivalente a “ponerse”: *Hay que calentar la salsa hasta quedar / ponerse espesa.*

39. B

La preposición *con* nos da la clave para elegir “conocer/ saber con exactitud / precisión / certeza, a la perfección, en realidad”.

40. C

La preposición *a* selecciona el verbo “asociar”: asociación de una idea a / con otra = relacionar una idea con otra.

La “relevancia” es la importancia de algo (tener relevancia, ser relevante), como la “apreciación” es la valoración de algo (hacer una apreciación de / sobre algo).

PRUEBA 2 COMPRENSIÓN AUDITIVA Y USO DE LA LENGUA

TAREA 1

A.

“[...] y decía Joan Miró..., Joan Miró, que... el cocinero se convierte en artista cuando tiene algo que contar a través de sus platos, igual que un pintor”.

D.

“[...] la cocina tradicional, que es a lo que yo me dedico, no es una foto fija que se detiene en el tiempo y a partir de ahí no hay ningún cambio; es una sucesión de negativos, una sucesión de fotogramas que van captando la realidad política, social [...]”.

E.

“El hombre no se entiende, el *homo sapiens* no se entiende sin esa evolución que le permitió dedicar menos tiempo a buscar comida y dedicarlo a otras cosas, ¿no?”.

G.

Ahí está tu ideología, ahí está tu opinión, ahí está... Está todo; o sea, cómo comes también refleja cómo... [...] esa persona incluso aunque te lo cuente con sinceridad, se puede estar engañando a sí misma sobre quién es, pero lo que come, lo que lee, lo que escucha... eso te define absolutamente, eso define quién eres”.

H.

“A la gente le gusta presumir y le gusta decir que va a restaurantes; sin embargo, cuando le preguntas si cocina, dice: 'No, no, a mí lo que me encanta es el sábado...', es abrir una botella de vino y hacer... cocinar y pasar el rato'. Se ha convertido en vez de un ritual de lo habitual [...] en algo excepcional que haces casi como una forma de decir: 'Eh, que yo soy un intelectual, que soy un tipo que lee libros [...] y además en casa cocino los sábados', ¿no?...”.

K.

“Comer hoy en día, en un mundo globalizado [...] en el que todo el mundo come lo mismo, ve lo mismo... Comer es un acto profundamente revolucionario [...]”.

TAREA 2

7. A

“[...] el motivo de mi llamada es ofrecerle un descuento en el mantenimiento de la instalación si contrata nuestra nueva tarifa”.

8. C

“¿Y usted no tiene esos datos puesto que me llama desde Todo Gas? Por teléfono no voy a facilitarle ninguna información, así que gracias por su interés, pero haré la gestión desde el área de clientes de la web si no le importa”.

9. A

“Es muy comilón y luego le pasa que sufre de acidez porque hay comidas que no le sientan bien”.

10. B

“Pues es que nadie sabe nada del asunto. Es indignante que todavía no hayan informado a la gente”.

11. C

“Picoteo a todas horas, o me pongo morado de chucherías, o me pongo a comer como una fiera. No tengo término medio, pero creo que gozo de buena salud”.

12. B

“Valoro enormemente su colaboración y su sinceridad en las respuestas”.

13. B

“Yo tengo la experiencia de ese tipo de cocina y me parece una tortura”.

14. C

“No creo que vaya a repetir, aunque nunca se pueda decir 'de esta agua no beberé'”.

TAREA 3

15. B

“Hace unos pocos días estaba leyendo algo que me sorprendió mucho y es que, en los últimos cuarenta años, la humanidad ha producido más desperdicio que en toda la historia de la humanidad. Es realmente aterrador [...]”.

16. C

“[...] es muy complejo abordar este tema de la sostenibilidad desde cualquier punto de vista, cuando estamos enmarcados en un sistema de producción de alimentos industrializada, enmarcado por las necesidades que nos está vendiendo la publicidad y todo este tipo de cosas, cierto, que son falsas necesidades”.

17. B

“Y ahí lo que uno tiene que entender es... —y es mi mirada de cuasi biólogo porque yo no me gradué, yo salí corriendo y me metí a una cocina—... es tratar de entender que esto funciona como un sistema ecológico, ¿cierto? y eso lo tiene que entender uno en su medioambiente, en su restaurante: cómo interactúan absolutamente todos estos actores que están involucrados en la posibilidad de servir un plato delicioso a tiempo a unos clientes [...]”

18. C

“Antes habíamos hecho todos estos temas de cambiar la carta constantemente para podernos vincular con el producto de temporada, para poder aprovechar mucho mejor y desperdiciar cada vez menos, porque en una carta que no sea estática es muy fácil poder cambiar un plato que está generando, digamos, un aumento en ciertas mermas [...]”.

19. B

“El grupo *Salvo patria*, digamos que ha tenido la firmeza de decirle a sus clientes: “No, no hay, no en este momento” [...]. O cómo empezó ese proceso de ponerse en la raya de la sostenibilidad y no ceder ante los caprichos o las falsas necesidades de muchos de tus clientes”.

20. A

“[...] hemos entendido la grandísima importancia de que el éxito económico debe ser, no fin, sino consecuencia, consecuencia de hacer lo que nos gusta, de hacerlo con ganas, con amor, y de meterle el hombro todos los días, cierto, de estar en un negocio que le permita a uno pararse y llegar contento a trabajar todos los días y yo no cambio eso por plata, digamos”.

TAREA 4

21. A

“[...] lo peor fue que me encontré allí con Fabián. Chico, es que este hombre *está hasta en la sopa*”.

(La expresión “estar hasta en la sopa” significa que algo o alguien está en todos los sitios, que me encuentro con ello en cualquier momento o lugar).

22. B

“Lo siento, este mes *estamos a tope*. No reservamos ya hasta el día 28 [...]”.

(La expresión “estar a tope” en este contexto significa tener mucha carga de trabajo, llegar al límite de lo que se puede admitir).

23. B

“Sí, ya sabes que para mí fue muy difícil *darle la vuelta a la tortilla*, pero conseguí que reconocieran mi función y reconsideraran mi sueldo”.

(La expresión “darle la vuelta a la tortilla” significa cambiar de forma radical una situación, generalmente de peor a mejor).

24. C

“Pues yo siempre sospeché que iba a ocurrir así. Siempre tuve claro quién era la que *tenía la sartén por el mango*”.

(La expresión “tener la sartén por el mango” hace alusión a quien sujeta la sartén mientras cocina sin quemarse; es decir, con control de la situación. Es sinónimo de “tener el poder”).

25. C

“Nada, que siempre está igual y *le he mandado a freír espárragos*. [...] Es que llevo un día fatal...”.

(Mandar a alguien “a freír espárragos” es una manera de expresar de forma coloquial que quieres que esa persona te deje en paz, que deje de molestarte o que desaparezca de tu vista en ese momento).

Examen 7

26. A

"[...] yo en su lugar estaría haciendo ya las maletas, porque las vacaciones *están a la vuelta de la esquina*".

(La expresión "estar a la vuelta de la esquina" significa en este contexto que su realización está próxima en el tiempo, que falta poco para que ocurra).

27. C

"Yo creo que te lo debés a vos mismo, por aquello de que siempre *ponés toda la carne en el asador*, estés como estés".

(La expresión "poner toda la carne en el asador" significa poner todo de su parte, hacer todo lo posible por conseguir algo).

28. A

"[...] No alargues el tema y, además, tú siempre me has dicho que tu jefe es muy comprensivo. Pues... ¡A por ello!".

(Con las expresiones "¡A por ello!" o "¡A por todas!" animamos a alguien a realizar algo y no abandonar).

29. B

"*Estoy hasta el gorro* de que insinúen que soy un gafe".

(La expresión "estar hasta el gorro" significa estar muy harto, no aguantar más. Y "ser un gafe" hace referencia a la condición que se le atribuye a la persona que tiene mala suerte o atrae la mala suerte a los demás).

30. B

MUJER: ¡Qué película más brutal! [...] *se me pone la carne de gallina* cuando la recuerdo [...].

HOMBRE: A mí *me deja con la boca abierta* el trabajo de los actores [...].

(La expresión "poner(se) la piel de gallina" se refiere al escalofrío que recorre tu cuerpo y eriza tu piel ante algo que te produce emoción, ya sea negativa o positiva, por miedo, o alegría, o...). Y "dejar con la boca abierta" significa "quedarse atónito, alucinado, emocionado por algo").