

**PRUEBA PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
GRADUADO EN EDUCACIÓN SECUNDARIA OBLIGATORIA**

1 ^{er} APELLIDO	_____				
2 ^o APELLIDO	_____				
NOMBRE	_____	HOMBRE	<input type="checkbox"/>	MUJER	<input type="checkbox"/>
EDAD	_____	FECHA DE NACIMIENTO	_____		
LOCALIDAD	_____	PROVINCIA	_____		
LUGAR DE EXAMEN	_____				
FECHA	_____				

Lee el texto siguiente.

Receta Paella Valenciana

Ingredientes:

- Pollo (700 g, unos 8 o 10 trozos medianos).
- Conejo (300 g, unos 4 o 6 trozos medianos).
- Una cucharada sopera (no muy colmada) de pimentón rojo dulce molido.
- Hebras de azafrán al gusto o una cucharadita de colorante alimentario.
- 12 cucharadas soperas de tomate natural rallado.
- *Ferradura*, roget o judía verde ancha (400 g).
- Garrofón (100 g).
- 3 o 4 alcachofas.
- Judía blanca (100 g).
- Agua y sal.
- Aceite de oliva virgen (15 cl o 150 g).
- Arroz (320 g).

Preparación:

- Vertemos el aceite en el centro de la paella, la nivelamos, encendemos el fuego y calentamos el aceite. Cuando el aceite comienza a humear, incorporamos el pollo y el conejo troceados y ligeramente salados, dorándolos cuidadosamente a fuego medio.
- Añadimos la verdura troceada y la rehogamos unos minutos.
- Hacemos un hueco en el centro de la paella apartando la carne y la verdura, en este hueco incorporamos el tomate, lo sofreímos unos minutos y añadimos el pimentón. Dejamos rehogar un minuto más. Es importante que el fuego sea suave en el momento de poner el pimentón, ya que corremos el riesgo de que se queme y la paella resulte amarga. Es el momento de verter agua hasta casi el borde.
- Añadimos algo de sal y la dejamos cocer unos 20 minutos, añadiendo más agua si fuera necesario. Seguidamente probamos de sal, el caldo deberá estar muy sabroso, ligeramente salado, ya que el arroz, durante la cocción, absorberá parte de la sal. Este es el momento de incorporar el arroz. Si hemos tomado correctamente la referencia de los remaches de las asas, simplemente haciendo un surco con el arroz que sobresalga un par de centímetros sobre el caldo, habremos conseguido la relación perfecta de arroz y caldo para el recipiente en el que estamos cocinando. Esa es la medida exacta del arroz que necesita la paella. Si deseamos añadir más arroz, deberemos subir el nivel del caldo agregando agua. Todas estas referencias son aproximadas; la potencia del fuego, la variedad de arroz e incluso la altitud modifican en mayor o menor medida las proporciones líquido-arroz que debemos utilizar para cada recipiente. No obstante, espero que sirva esta pequeña explicación como ayuda para las personas más inexpertas.
- Agregamos el azafrán o el colorante sobre el arroz.
- Finalmente cocemos la paella en total entre 14 y 18 minutos: 6 u 8 minutos al máximo, 6 o 7 a fuego suave y los últimos 3 o 4 a fuego muy suave o fuego medio.

Texto adaptado (<http://www.lapaella.net/receta-paella-valenciana/>)

1. Responde: *(Puntuación: 2 puntos)*

a. Según su estructura o modalidad, a qué género literario pertenece el texto anterior. Razona tu respuesta.

b. Nombra al menos tres características de este tipo de textos.

c. ¿Qué estructura tiene?

d. ¿Qué función del lenguaje predomina en el texto? Justifica tu respuesta.

2. Explica el significado de las palabras subrayadas en las siguientes expresiones del texto. *(Puntuación: 0,5 puntos)*

a. La rehogamos unos minutos.

b. Haciendo un surco con el arroz.

3. Rodea la letra de la opción correcta para cada una de las cuestiones.
(Puntuación: 1 punto)

a. En: “ vamos _____ cómo ha salido la paella“, lo que falta es:

- a) a haber
- b) aver
- c) a ver
- d) haber

b. El grupo subrayado en la oración “Si hemos tomado correctamente la referencia” funciona como:

- a) sujeto
- b) complemento directo
- c) predicado
- d) complemento indirecto

c. El imperativo del verbo “cocer” es:

- a) cocemos
- b) coced
- c) se cuece
- d) cocer

d. A partir del texto escriba un ejemplo de:

a) oración simple:

b) oración compuesta:

4. En unas 15 líneas redacta, de forma clara y ordenada, un texto instructivo (manual de uso, guía para elaborar algo, normas, reglamento de un juego, manual de construcción de algo, prospecto, etc.). Presta atención tanto a la estructura y cohesión de tus ideas como a la adecuación, ortografía y presentación del escrito. (Puntuación: 2,5 puntos)

5. Clasifica estas palabras según su categoría morfológica. (Punt.: 1 punto)

Soperas, cueza, o, hacemos, azafrán, en, y, aceite, ligeramente, molido

Preposición: _____

Verbo: _____

Adverbio: _____

Adjetivo: _____

Conjunción: _____

Nombre: _____

6. Relaciona cada autor con su obra. (Puntuación: 0,5 puntos)

- 1. Antonio de Nebrija
- 2. Pedro Salinas
- 3. Benito Pérez Galdós
- 4. Juan Ramón Jiménez

- A. Episodios Nacionales
- B. Platero y yo
- C. La voz a ti debida
- D. Gramática de la lengua castellana, 1492

1	
2	
3	
4	

7. Relaciona cada movimiento literario con el siglo correspondiente.

(Puntuación: 0,5 puntos)

- 1. Generación del 27
- 2. Neoclasicismo
- 3. Generación del 98
- 4. Barroco

- A. S. XIX
- B. S. XX
- C. S. XVIII
- D. S.XVII

1	
2	
3	
4	

8. Lee con atención y luego contesta las preguntas:

Nadie en el pueblo quiso creer en la muerte de don Manuel; todos esperaban verle a diario, y acaso le veían pasar a lo largo del lago y espejado en él o teniendo por fondo la montaña; todos seguían oyendo su voz, y todos acudían a su sepultura, en torno a la cual surgió todo un culto. Los endemoniados venían ahora a tocar la cruz de nogal, hecha también por sus manos y sacada del mismo árbol de donde sacó las seis tablas en que fue enterrado. Y los que menos queríamos creer que se hubiese muerto éramos mi hermano Lázaro y yo.

Él, Lázaro, continuaba la tradición del santo y empezó a redactar lo que le había oído, notas que me han servido para esta mi memoria.

- Él me hizo un hombre nuevo, un verdadero Lázaro, un resucitado –me decía-. Él me dio fe.

- ¿Fe? – le interrumpía yo.

- Sí, fe, fe en el consuelo de la vida, en el contento de la vida. Él me curó de mi progresismo. Porque hay, Ángela, dos clases de hombres peligrosos y nocivos: los que, convencidos de la vida de ultratumba, de la resurrección de la carne, atormentan, como inquisidores que son, a los demás, para que, despreciando esta vida como transitoria, se ganen la otra, y los que, no creyendo más que en ésta...

- Como acaso tú... -le decía yo.

- Y sí, y como don Manuel. Pero no creyendo más que en este mundo esperan no sé qué sociedad futura y se esfuerzan en negarle al pueblo el consuelo de creer en otro...

- De modo que...

De modo que hay que hacer que vivan de la ilusión.

Miguel de Unamuno. *San Manuel Bueno, mártir*. (Fragmento)

a. El fragmento que acabas de leer, ¿está escrito en prosa o verso? ¿A qué género literario pertenece? Justifica tus respuestas. (Punt.: 0,5 puntos)

b. ¿Cuál es el tema del fragmento? (Puntuación: 0,5 puntos)

b. Anota las características literarias más relevantes del movimiento literario al cual pertenece el autor y el fragmento. Cita otros autores y obras representativos. (Puntuación: 1 punto)

PUNTUACIÓN TOTAL: CASTELLANO