

Prueba libre para la obtención del título de graduado/a en educación secundaria obligatoria

Convocatoria 04/2017

Ámbito de la comunicación en lengua castellana

Pauta de correcció

Nota de correcció

Perquè un alumne sigui considerat apte en l'àmbit de la comunicació ha d'obtenir una puntuació mínima de 50 punts sobre 100 com a nota global de tots els exercicis de l'àmbit. A més, ha d'haver obtingut una nota mínima de 40 punts a cadascuna de les proves de català i castellà. Si un alumne té una nota global superior a 50 sobre 100, però no ha obtingut la nota mínima en alguna de les proves de català i/o castellà, es considerarà que té l'àmbit suspès.

Quadre resum

	Puntuació mínima	Puntuació màxima
Català	40	100
Castellà	40	100
Llengua estrangera	-	100

Actividad 1

[10 puntos]

Escuche atentamente el siguiente audio, que es una adaptación de una tertulia radiofónica, y responda a las siguientes cuestiones.

(Podeu consultar la transcripció del text oral al final del document.)

a) ¿Qué título tiene el libro del que se habla? [1 punto]

La aventura del vino.

b) ¿Quién es el autor de dicho libro? [1 punto]

Federico Oldenburg.

c) ¿Es un libro con ilustraciones? [1 punto]

Sí.

d) ¿Por qué es interesante hablar de este libro? [1 punto]

Porque es una iniciativa para que los niños conozcan el mundo del vino.

e) ¿Cuál es la mejor prevención para evitar los excesos del consumo de alcohol? [1 punto]

El conocimiento y la información. [0,5 puntos por cada acierto]

f) ¿A qué dieta pertenece el vino? [1 punto]

A la dieta mediterránea.

g) ¿Cuál es la causa por la cual antiguamente las personas bebían más vino que agua? [1 punto]

Que el agua no estaba en buenas condiciones.

h) ¿En qué comunidad autónoma se encuentra la bodega? [0,5 puntos]

Se encuentra en Castilla y León.

i) ¿A cuántos kilómetros se encuentra la bodega de Quintanilla de Onésimo? [0,5 puntos]

A cuatro kilómetros de Quintinilla de Onésimo.

j) ¿De qué conde era hija Doña Mayor? [1 punto]

Del conde de Asúrez.

k) ¿De qué estilo es la abadía? [1 punto]

Es de estilo barroco-románico.

Actividad 1

Actividad 2

[15 puntos]

Lea el siguiente texto detenidamente.**Fabes con almejas. La mejor receta de legumbre**

Hoy os traigo una de las mejores recetas de legumbres que hay, *fabes* con almejas. Esta maravillosa receta es de origen asturiano, y es deliciosa si se consigue darle el punto perfecto a las *fabes* y a las almejas. Mi receta es la que yo prefiero, pero eso ya es cuestión de gustos, porque en cada casa se hace de una manera distinta.

Simplemente tenemos que comprar unas buenas *fabes* y unas buenas almejas. Recomendando ahorrar en otros platos, pero creo que en este no debemos reparar en gastos. Podremos encontrar en las pescaderías almejas buenas a unos 25 euros el kilo, que sería la cantidad necesaria para 8 personas. En este caso cada comensal comería por unos 4 euros, contando con el resto de ingredientes.

Esto lo comento porque muchas veces he ido a algunos restaurantes y he pedido *fabes* con almejas, pero las almejas que llevaba el plato eran como chirlas. En mi opinión una materia prima barata destroza el plato y desilusiona al comensal. Por lo tanto, repito, no escatiméis gastos en esta receta.

Ingredientes para 4 personas

- 400 gramos de *fabes*
- 400 gramos de almejas
- 2 cebollas
- 1 pimiento verde
- 3 ajos
- Sal
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- Media cucharadita de pimentón picante
- Unas hebras de azafrán
- 1 cucharada de harina
- Medio vaso de vino blanco
- Perejil fresco picado
- 1 cayena

Elaboración

1. Comenzamos poniendo en remojo las *fabes* la noche anterior en agua fría. Las *fabes* tienen que ser de calidad.
2. Al día siguiente ponemos en una cacerola grande y ancha las *fabes*, las cubrimos con agua fría y las ponemos a cocer a fuego fuerte.
3. Una vez rompan a hervir, las desespumamos y bajamos el fuego.
4. Incorporamos a las *fabes* 2 ajos pelados, 1 cebolla cortada por la mitad y medio pimiento. Cocemos durante 2 horas a fuego lento. En este paso tenemos que “asustarlas”, es decir, incorporamos medio vaso de agua fría para cortar la cocción. Esto se hace para evitar que se pelen las *fabes*.

Continúa en la página siguiente →

5. A la media hora de empezar, volvemos a “asustar” las *fabes* con medio vaso de agua fría en el que habremos disuelto el azafrán y el pimentón. Incorporamos sal al gusto y lo dejaremos cocer otra hora y media. Cuidado con la sal, las almejas ya llevan sal, y es mejor incorporar al final un poco que pasarnos y estropear las *fabes*.

Pasados otros 30 minutos, cuando lleven una hora de cocción volvemos a “asustarlas” con medio vaso de agua fría, y así cada 30 minutos hasta finalizar las 2 horas de cocción. Por lo tanto las hemos asustado 4 veces durante toda la cocción, hemos evitado que se pelen y que se consuma todo el caldo. Una vez tiernas las *fabes*, retiramos la cebolla, los ajos y el pimiento, quitamos del fuego y reservamos.

6. Por otra parte tenemos que hacer las almejas. En una sartén rehogamos a fuego lento una cebolla y un ajo picados finamente.

7. Pasados unos minutos agregamos una cucharada de harina y una cayena y seguimos rehogando otro minuto para que se tueste un poco la harina.

8. Añadimos media copa de vino blanco y un chorrito de agua. Dejamos que se cocine a fuego fuerte durante un minuto para que se evapore el alcohol.

9. Ahora agregamos las almejas, tapamos y dejamos que abran.

10. Una vez abiertas, agregamos el perejil picado y dejamos cocinar 3 minutos más a fuego muy lento.

11. Una vez cocinadas las *fabes* por un lado y las almejas por el otro, añadimos las almejas y el caldo resultante a las *fabes*. Dejamos cocinar 5 minutos más a fuego lento para que se ligen los sabores. Recordad que tenemos que quitar la cayena para evitar que alguien se la coma.

Texto adaptado de la web <<http://www.recetasdecocinadesergio.com>>

1. Conteste a las preguntas que tiene a continuación.

a) La receta que se va a preparar, ¿de qué comunidad autónoma es típica? [1 punto]

De Asturias.

b) ¿Qué ocurre si no se compra materia prima de calidad? [1 punto]

Que se destroza el plato y se desilusiona al comensal.

c) ¿Para cuántas personas está pensada la receta? [1 punto]

Para cuatro personas.

d) ¿Cuántas hortalizas se piden en la lista de los ingredientes? Escríbalas. [1 punto]

Cuatro tipos de hortalizas: cebollas, pimiento verde, ajo y perejil.
[0,25 puntos por ingrediente]

e) ¿Cómo y cuánto tiempo deben estar las *fabes* en remojo? [1 punto]

En agua fría y desde la noche anterior a la cocción.

f) ¿Qué significa “asustar” en el argot culinario? ¿Cuál es la finalidad? [1 punto]

Consiste en incorporar agua fría para cortar la cocción y evitar que las fabes se pelen.

g) Indique si son verdaderas (V) o falsas (F) las siguientes afirmaciones. [3 puntos, 0,5 por cada acierto]

	V	F
Las <i>fabes</i> y las almejas se cocinan separadamente.	X	
A las almejas también hay que “asustarlas” como a las <i>fabes</i> .		X
La cayena es una especia picante.	X	
Las <i>fabes</i> son hortalizas.		X
El sofrito de las almejas es más rápido de elaborar que el de las <i>fabes</i> .	X	
Cuando tenemos cocinadas las <i>fabes</i> y las almejas, las juntamos y lo dejamos cocinar cinco minutos a fuego lento para que se ligen los sabores.	X	

2. Como ya sabrá, las recetas pertenecen a la tipología textual instructiva. Ordene los pasos que se le dan a continuación para que podamos elaborar un tiramisú. [3,5 puntos]

Descripción	Orden
Y lo fundamental, metedlo en la nevera para que enfríe. Yo lo dejo siempre de un día para otro.	7
Batimos el queso hasta que quede cremoso (lo mejor es batirlo a temperatura ambiente) y mezclamos con la crema sabayón. Mezcladlo suavemente sin que se baje la crema, queremos conseguir una crema esponjosa.	1
El último paso es el del toque del cacao (imprescindible que sea cacao de calidad y amargo). Este ingrediente es el que da ese contraste tan importante en este postre. Lo espolvoreamos sobre el postre con un colador para que no queden grumillos. Yo suelo dejar este paso para el final de todo, justo antes de presentarlo a los invitados.	6
Montamos las claras a punto de nieve. Para ello introducimos las claras a temperatura ambiente en un bol en el que no haya ningún resto de grasa, o no subirán. Les añadimos un pellizco de sal y empezamos a batir. Mientras batimos vamos añadiendo el azúcar glas. Batimos hasta que las claras suban y queden firmes y luego manejamos el merengue con una espátula de silicona.	2
Ponemos una capa de bizcochos de soletilla y otra de crema, así dos o tres veces, y acabamos con crema.	5
Lo demás es pan comido: ponemos una cafetera italiana con un buen café, el que más nos guste, y una vez preparado lo dejamos enfriar. Cuando esté frío mojamos los bizcochos con el café, pero, cuidado, no han de quedar empapados.	4
Añadimos las claras montadas a la crema anterior y mezclamos de manera envolvente y con cuidado hasta que quede todo integrado. Y ya tenemos lo más importante: la crema base del tiramisú. Por sí sola está que te mueres, nunca he podido evitar comerme una o dos cucharadas.	3

Texto adaptado de la web <<http://recetasderechupete.hola.com>>

3. Tanto en la comprensión auditiva como en la comprensión lectora aparece mucho vocabulario relacionado con campos semánticos muy claros. Recuerde que un campo semántico es un conjunto de palabras de una lengua que comparten un núcleo común de rasgos de significado. Así pues, complete los siguientes campos semánticos con cinco palabras cada uno. [2,5 puntos]

Legumbres	Vino	Hortalizas	Pan	Marisco
<ul style="list-style-type: none"> - garbanzos - lentejas - alubias - habas - soja - frijoles - ... 	<ul style="list-style-type: none"> - uva - vid - cepa - vinicultor - bodega - ... 	<ul style="list-style-type: none"> - cebollas - ajos - tomates - guisantes - col - coliflor - ... 	<ul style="list-style-type: none"> - harina - levadura - barra - mollete - hogaza - ... 	<ul style="list-style-type: none"> - almeja - mejillón - ostra - nécora - langosta - ...

Respuesta abierta.

[0,1 puntos por acierto]

Actividad 2

Actividad 3

[10 puntos]

Lea el texto y observe la información sobre el título, el autor, el género y la corriente literaria.

<p>“¡Oh más dura que mármol a mis quejas, y al encendido fuego en que me quemo más helada que nieve, Galatea!, estoy muriendo, y aún la vida temo; témola con razón, pues tú me dejas, que no hay, sin ti, el vivir para qué sea. Vergüenza he que me vea ninguno en tal estado, de ti desamparado, y de mí mismo yo me corro agora. ¿De un alma te desdeñas ser señora, donde siempre moraste, no pudiendo de ella salir un hora? Salid sin duelo, lágrimas, corriendo”</p>			
Título	Autor	Corriente literaria	Género
Égloga I	Garcilaso de la Vega	Renacimiento	Poesía

Como en el ejemplo anterior, complete los datos que faltan en los textos propuestos con la información proporcionada a continuación. [10 puntos: 0,5 por acierto]

Renacimiento – Federico García Lorca – Barroco – Novela – Poesía – Benito Pérez Galdós – Romanticismo – Quevedo – Miguel de Cervantes – Fortunata y Jacinta – Generación del 27 – José de Espronceda – A una nariz – Canción del pirata – El ingenioso hidalgo don Quijote de la Mancha – La casada infiel – Realismo

Texto 1

<p>“Y con esto entró en el aposento, y todos tras él, y hallaron a Don Quijote en el más extraño traje del mundo. Estaba en camisa, la cual no era tan cumplida que por delante le acabase de cubrir los muslos, y por detrás tenía seis dedos menos; las piernas eran muy largas y flacas, llenas de vello y no nada limpias; tenía en la cabeza un bonetillo colorado grasiento, que era del ventero; en el brazo izquierdo tenía revuelta la manta de la cama con quien tenía ojeriza Sancho, y en él se sabía bien el porqué; y en la derecha desenvainada la espada, con la cual daba cuchilladas a todas partes diciendo palabras como si verdaderamente estuviera peleando con algún gigante.”</p>			
Título	Autor	Corriente literaria	Género
<i>El ingenioso hidalgo Don Quijote de la Mancha</i>	Miguel de Cervantes	Renacimiento/ Barroco <i>(las dos opciones se consideran válidas)</i>	Novela

Texto 2

Con diez cañones por banda,
viento en popa a toda vela,
no corta el mar, sino vuela
un velero bergantín;

bajel pirata que llaman,
por su bravura, el *Temido*,
en todo mar conocido
del uno al otro confín.

Título	Autor	Corriente literaria	Género
<i>Canción del pirata</i>	José de Espronceda	Romanticismo	Poesía

Texto 3

Érase un hombre a una nariz pegado,
érase una nariz superlativa,
érase una nariz sayón y escriba,
érase un pez espada muy barbado.

Título	Autor	Corriente literaria	Género
<i>A una nariz</i>	Quevedo	Barroco	Poesía

Texto 4

Y que yo me la llevé al río
creyendo que era mozuela,
pero tenía marido.

Fue la noche de Santiago
y casi por compromiso.
Se apagaron los faroles
y se encendieron los grillos.

Título	Autor	Corriente literaria	Género
<i>La casada infiel</i>	Federico García Lorca	Generación del 27	Poesía

Texto 5

¡Si la hubieras visto...! Fortunata tenía los ojos como dos estrellas, muy semejantes a los de la Virgen del Carmen que antes estaba en Santo Tomás y ahora en San Ginés.

Pregúntaselo a Estupiñá, pregúntaselo si lo dudas... a ver... Fortunata tenía las manos bastas de tanto trabajar, el corazón lleno de inocencia... Fortunata no tenía educación; aquella boca tan linda se comía muchas letras y otras las equivocaba. Decía *indilugencias, golver, asín*. Pasó su niñez cuidando el ganado.

Título	Autor	Corriente literaria	Género
<i>Fortunata y Jacinta</i>	Benito Pérez Galdós	Realismo	Novela



Actividad 4

[25 puntos]

1. Acentúe las palabras de las siguientes frases cuando sea necesario. [4 puntos]

- Si **miráis** el **catálogo**, **comprobaréis** que la **colección** se **compondrá** de **dieciséis capítulos**.
- Al **secársele**, le **caía** el pelo sobre las sienes como el **telón** de un escenario.
- Le **sirvió** un **tazón vacío** y **después sacó** un **café** sin **azúcar**.
- Recogieron un **montón** de **periódicos** doblados por las **páginas** de tenis.

[0,2 puntos por acierto]

2. Las siguientes palabras se refieren a una acción castigada por la ley. Indique cómo se llama a la persona que comete los siguientes delitos: [4 puntos]

secuestro	secuestrador
tráfico de drogas	traficante
robo	ladrón
atracó	atracador
chantaje	chantajista
contrabando	contrabandista
estafa	estafador
asesinato	asesino

[0,5 puntos por acierto]

3. La expresión jugar con fuego significa dedicarse imprudentemente a una acción que puede traer malas consecuencias. Relacione las expresiones construidas con el verbo jugar de la columna izquierda con su significado, que encontrará en la columna derecha. [3 puntos: 0,5 por acierto]

1	Jugar sucio.
2	Jugar limpio.
3	Jugar una mala pasada.
4	Jugarse el tipo.
5	Jugárselo todo a una carta.
6	Jugar con dos barajas.

a	Actuar con falsedad adoptando dos comportamientos distintos.
b	Actuar de manera correcta.
c	Arriesgar la vida.
d	Arriesgarse y confiar en un último recurso.
e	Hacer trampas en el juego o actuar con engaños.
f	Realizar una acción dañina para alguien.

1	2	3	4	5	6
e	b	f	c	d	a

4. La modalidad oracional indica la actitud del emisor ante lo que dice. Diga la modalidad oracional de las siguientes frases. [6 puntos]

Ejemplo:

Han bajado las temperaturas este fin de semana: **Enunciativa afirmativa**

- ¡Cierra esa ventana! **Imperativa/Exhortativa**
- ¡Quizás mañana no haga tanto frío! **Dubitativa**
- ¡Qué horror! **Exclamativa**
- ¿Hace frío? **Interrogativa directa total**
- Hace frío. **Enunciativa afirmativa**
- ¡Ojalá me toque la lotería! **Desiderativa**

5. Lea el siguiente párrafo del libro de cuentos *Historias de otro lugar* (2010), de José María Merino, y conteste a las preguntas siguientes. [8 puntos]

Todas las cosas del profesor Souto estuvieron empaquetadas a media mañana, y Celina las amontonó en el descansillo de la escalera. Luego entró en el cuartito del ordenador. Aquella pequeña habitación tenía una ventana que daba a un patio interior. Celina abrió la ventana y comprobó que no había nadie en el suelo que, muchos metros más abajo, cerraba el amplio espacio rectangular.

a) Indique la categoría gramatical de todas en *Todas las cosas*.

Adjetivo indefinido

b) Diga la función sintáctica de empaquetadas en *estuvieron empaquetadas*.

Atributo

c) En *Celina las amontonó*, ¿cuál es el referente de las?

Todas las cosas del profesor Souto

d) Indique la función sintáctica de luego.

Complemento circunstancial de tiempo

e) Analice morfológicamente entró.

3.ª persona del singular del pretérito perfecto simple de indicativo

f) Indique la función sintáctica de una ventana en *aquella pequeña habitación tenía una ventana*.

Complemento directo

g) ¿Qué tipo de subordinada es la oración *que daba a un patio interior*?

Oración subordinada adjetiva

h) Indique la categoría gramatical de nadie.

Pronombre indefinido

Actividad 4



Actividad 5

[40 puntos]

Escoja *una* de las dos opciones y redacte un texto de entre 150 y 200 palabras.

- *Opción 1.* Escriba la receta de su plato preferido. Recuerde que es un texto instructivo y debe tener una estructura concreta.
- *Opción 2.* Escriba un texto de opinión sobre el siguiente refrán: “Hay que comer para vivir, no vivir para comer.”

La corrección de la redacción es a criterio del corrector. Los criterios que se ofrecen a continuación pueden ser usados como orientación.

Valoración global (10 puntos)

Se valorará si el texto expresa claramente las ideas y conceptos, si se adecúa al tema y si el léxico y la sintaxis son los adecuados.

Estructura y presentación (10 puntos)

Se valorará si los argumentos están presentados de manera ordenada, con una distribución correcta en párrafos, si la puntuación es adecuada, los conectores pertinentes y si la forma del texto corresponde al formato requerido.

Corrección ortográfica y gramatical (20 puntos)

Se valorará la corrección ortográfica y gramatical, se penalizará especialmente cuando dificulte la comprensión del texto. Se sugiere descontar 1 punto por cada error ortográfico.

- Si un texto contiene más de 20 errores ortográficos o estos dificultan la comprensión, esta actividad se puede puntuar con un 0.
- Si un texto no se ajusta a la extensión (tiene menos de 100 palabras) o al tema, esta actividad se puede puntuar con un 0.

Actividad 5

PUNTUACIÓN TOTAL
Puntuación máxima: 100 puntos

Transcripción del texto oral

Tertulia radiofónica adaptación

C: Buenas tardes, María, ¿qué me vas a contar hoy?

M: Buenas tardes, Celio. Pues mira, el pasado fin de semana me regalaron un libro. El libro se llama *La aventura del vino*, y está escrito por Federico Oldenburg, con unas ilustraciones magníficas...

C: Oye, y aparte de las ilustraciones, ¿qué destacarías del libro?

M: Pues mira, lo interesante del libro es que se trata de una iniciativa orientada a que los niños conozcan el mundo del vino, ya sabes, la importancia del cultivo de la vid, las profesiones que genera, su valor económico y cultural...

C: ¿No estamos haciendo propaganda del vino?

M: No, no, no, no, de ninguna manera, Celio. Lo mejor para prevenir o evitar los excesos del consumo de alcohol es el conocimiento y la información. Ya sabemos que antiguamente el vino era un alimento de la dieta mediterránea, y que la gente comía con vino porque el agua no estaba en las mejores condiciones.

C: Ya, pero actualmente esto no pasa...

M: No, hombre, desde luego que no, pero sí parece interesante que los niños tengan conocimientos de qué es y cómo se fabrica el vino.

C: Sí, la información siempre es necesaria

M: Además el libro es precioso.

C: ¿Quién ha tenido la idea de publicarlo?

M: Mira, esta iniciativa viene de la mano de la Abadía Retuerta, una bodega que está en Ribera del Duero.

C: ¿Abadía Retuerta?

M: Sí, Abadía Retuerta tiene una bodega con una abadía del siglo XII, en Castilla León, a orillas del río Duero, al este de Valladolid, y a cuatro kilómetros de Quintanilla de Onésimo. Es una finca antigua, la historia dice que en 1145 doña Mayor, hija del Conde Asúrez, donó *terras e vineas* a la Iglesia. La abadía de Santa María de Retuerta es de estilo barroco-románico y tiene una planta benedictina clásica con la iglesia, el claustro, el refectorio, la sala capitular...

C: ¡Qué interesante!

M: Pues sí, ahora la han reformado y está espectacular. ¡Es una maravilla! En la reforma que han llevado a cabo se ha mantenido la arquitectura románica y barroca, es decir, han conservado todo sin ninguna alteración. Para aumentar su oferta lúdica han construido un hotel maravilloso, desde luego merece la pena visitarlo.

C: María, me están dando unas ganas de ir...

M: Eso, a ver si nos acercamos un día a disfrutar...

C: Eso está hecho.