

## EXAME NACIONAL DO ENSINO SECUNDÁRIO

12.º Ano de Escolaridade (Decreto-Lei n.º 286/89, de 29 de Agosto)

Escolas da rede de oferta da disciplina de Espanhol

Curso Geral e Cursos Tecnológicos

Nível inicial – 3 anos de aprendizagem (4 horas semanais)

Duração da prova: 120 minutos  
2005

1.ª FASE

### PROVA ESCRITA DE ESPANHOL

---

A prova é constituída por três Grupos, I, II e III.

– O Grupo I inclui três itens.

– O Grupo II inclui quatro itens.

– O Grupo III inclui dois itens de resposta aberta.

Material admitido: dicionário unilingue.

## Medio siglo de comida rápida

La comida es un reflejo de cómo vivimos y pensamos. Así, no es de extrañar que la expresión «comida rápida» o *fast food* naciera a mediados del siglo XX, cuando la prisa empezaba a convertirse en el paradigma de nuestro modo de vida. Se han querido encontrar los antecedentes de la hamburguesa, la comida rápida por antonomasia, en productos alimenticios tradicionales que aúnan una sencilla elaboración e ingredientes populares: la *pizza* italiana, la *coca de recapte* catalana, la *pita* de Oriente Próximo... Pero la comparación no proporciona suficientes argumentos para acoger estas formas bajo la denominación de *fast food*. Y es que, en realidad, *fast food*, más que «comer rápido», significa «que te lo sirvan rápido».

El camino que convirtió a la hamburguesa en la comida nacional de Estados Unidos, primero, y en el símbolo de la «comida rápida», después, empezó en la década de 1920. En esa época aún se la consideraba una comida de pobres. White Castle, la primera cadena de hamburgueserías del país, hizo cuanto pudo para acabar con esa mala imagen. Patrocinó un experimento en la Universidad de Minnesota en el que un estudiante se alimentó durante trece semanas «sólo de hamburguesas White Castle y agua». Fruto de iniciativas como ésta, la cadena logró un notable éxito, aunque sólo captó como clientes a hombres urbanos de clase trabajadora. Del que pasó tres meses zampando hamburguesas, nunca más se supo.

La historiografía oficial sitúa el nacimiento de la comida rápida en San Bernardino (California), en 1948. A principios de siglo, California se había convertido en el estado más innovador de Estados Unidos. El automóvil cambió la mentalidad de la gente. Los Ángeles, por ejemplo, creció a lo ancho y estaba pensada para ser recorrida en coche. Los llamados negocios *drive-in* empezaron a proliferar: autobancos, autocines e incluso autoiglesias se erigieron como templos de la inmediatez. Pero, de todos estos negocios, el que gozó de un mayor desarrollo fue el de los autorrestaurantes, establecimientos de estética chillona donde se servía comida al cliente cómodamente sentado dentro de su coche.

Uno de estos restaurantes era McDonald Brothers Burger Bar Drive-in, propiedad de los hermanos Richard y Maurice McDonald que, a finales de la década de 1940, ya eran millonarios. Y fue entonces, en 1948, cuando decidieron cambiar la historia de la restauración para siempre. Se les ocurrió aplicar los principios de trabajo en serie: una persona asaría las hamburguesas, otra las aliñaría y envasaría, otra prepararía el batido de leche, otra freiría las patatas y otra serviría en el mostrador. Ya antes se habían eliminado la vajilla y la cristalería, los artículos del menú se habían reducido en dos terceras partes y, sobre todo, habían desaparecido las camareras. A partir de entonces, la gente tendría que hacer cola ante el mostrador para pedir la comida, en vez de esperar a que se la trajeran.

Los hermanos McDonald bautizaron su invento como *Speed Service System* (Sistema de Servicio Rápido), pero en un principio no se plantearon su extensión a gran escala. El responsable de dar este paso trascendental fue un viajante llamado Ray Kroc. Mediante el sistema de franquicias, Kroc convirtió el McDonald's en un imperio y el *Speed Service System* en el método definitivo para convertir la restauración en un apetitoso negocio. Algunos de los

- 40 que imitaron este modelo fundaron empresas muy conocidas en EE.UU., y en todo el mundo, como Burger King, Pizza Hut, Taco Bell, Kentucky Fried Chicken, Domino's o Wendy's. En España, Pans & Company y Bocata han adaptado este modelo a los hábitos autóctonos, sustituyendo las hamburguesas o pizzas por bocadillos.

Roger Costa Solé, en *Cifo*, octubre de 2002 (adaptado)

## GRUPO I

1. De acuerdo con el texto, diga si las afirmaciones que aparecen a continuación son verdaderas (V) o falsas (F). Escriba las respuestas en su hoja de examen.
  - 1.1. La hamburguesa nació a comienzos del siglo XX.
  - 1.2. El estudiante de la Universidad de Minnesota que se prestó al experimento desapareció a los tres meses.
  - 1.3. Existe una clara relación entre el automóvil y el desarrollo del mercado de comida rápida.
  - 1.4. El sistema de trabajo en los establecimientos de comida rápida aumentó el número de trabajadores necesarios.
  - 1.5. Algunas empresas de restauración españolas han adoptado el modelo estadounidense de comida rápida.
  
2. En el texto hay frases que dicen lo mismo que cada una de las siguientes. Encuéntrelas y transcríbalas en su hoja de examen.
  - 2.1. Algunos piensan que el origen... (líneas 1-10)
  - 2.2. Gracias a ideas de este género... (líneas 10-20)
  - 2.3. El que creció más. (líneas 20-30)
  - 2.4. Decorados con formas y colores llamativos. (líneas 20-30)
  - 2.5. No pensaron en su desarrollo. (líneas 30-40)
  
3. De acuerdo con el texto, responda brevemente a las siguientes preguntas. Escriba las respuestas en su hoja de examen.
  - 3.1. ¿Por qué no se consideran comida rápida la «coca de recapte» o la «pita»?
  - 3.2. ¿Cómo promocionó su producto la cadena White Castle?
  - 3.3. ¿En qué consiste el «Sistema de Servicio Rápido»?

## GRUPO II

1. Rellene los huecos del texto siguiente con una de las OPCIONES de abajo que se ofrecen para cada caso. Escriba las respuestas en su hoja de examen.

Vamos a dar alguna información (1) el funcionamiento de un asador. Hay varios elementos que se deben (2) en cuenta. En primer (3), (4) de elegirse una buena carne, ya sean chuletas de cordero, tiras de costilla de ternera, cortadas al estilo argentino, o riñones, butifarras, morcillas, salsichas, etc. En segundo lugar, para (5) el fuego se ha difundido el uso de pastillas especiales; sin (6), algunas confieren mal gusto a la carne. Por tanto, lo mejor es tomar unas hojas de (7) de periódico, hacer una pelota con ellas, cubrirla con ramitas finas y, sobre éstas, colocar otras más gruesas. Se enciende el papel y, cuando las ramas arden, se coloca cuidadosamente el carbón. Una vez que éste (8) haya encendido, hay que desparramarlo hacia los lados, colocando la parrilla o el espetón a una distancia donde el fuego no (9) muy agresivo. Una vez a punto, se coloca la carne y se espera pacientemente a que se (10) haciendo. En el caso de las costillas, conviene poner primero la parte del hueso.

### OPCIONES

- |                                 |                             |
|---------------------------------|-----------------------------|
| (1) sobre / de / relativamente  | (6) más / ellas / embargo   |
| (2) saber / tener / dar         | (7) papel / capas / caja    |
| (3) lugar / momento / puesto    | (8) no / se / la            |
| (4) hay / ha / tiene            | (9) seja / está / sea       |
| (5) ligar / calentar / encender | (10) vaya / tenga / empiece |

2. Elija la palabra adecuada para conseguir una frase correcta. Sólo **UNA** de las posibilidades es correcta.

2.1. La \_\_\_\_\_ y la lechuga son vegetales.

- a) zanora      b) zanahoria      c) zanahora      d) cenora

2.2. Fríe la cebolla en la \_\_\_\_\_.

- a) sartén      b) frijidera      c) encimera      d) bombona

2.3. En los restaurantes se suele dejar \_\_\_\_\_ después de pagar la cuenta.

- a) tasa      b) propina      c) limosna      d) gorjeta

2.4. Yo prefiero la carne de \_\_\_\_\_.

- a) galina      b) cierdo      c) ternera      d) jambón

2.5. Tráeme el \_\_\_\_\_ para servir la sopa, por favor.

- a) concha      b) cazo      c) hervidor      d) cucharón

3. El texto siguiente contiene diez errores. Reescribalo en español correcto en su hoja de examen. Se descontarán dos puntos por cada elemento correcto que haya sido alterado indebidamente.

La cocina china tiene características únicas. Por ejemplo, los alimentos se presentan cortados. Cuatrocientos años antes de Cristo, el crecimiento demográfico y la escasez de recursos energéticos consolidaron esta técnica, a fin de cocinar con maior rapidez y economía. A su vez, el vegetariano Confucio sentenció que el uso de cuchillos en la mesa era una barbarie, y alababa el empleo de los palillos, usados desde hacia siglos para cocinar adecuadamente.

J. Luna, en *Historia y vida*, abril de 2002 (adaptado)

4. Elija la palabra adecuada. Sólo **UNA** de las posibilidades es correcta.

4.1. No sé si Juan \_\_\_\_\_ tiempo para ir a visitarte.

- a) tenga                      b) tuviera                      c) tuve                      d) tendrá

4.2. Todo lo que \_\_\_\_\_ lo perdió.

- a) tenía ganado              b) había gañado              c) gano                      d) había ganado

4.3. Cuando \_\_\_\_\_ salir de casa, llámame.

- a) queiras                      b) quisieres                      c) quieras                      d) quisieras

4.4. En cuanto lo \_\_\_\_\_, te lo diré.

- a) saibamos                      b) soubermos                      c) sepamos                      d) sabemos

4.5. Anoche \_\_\_\_\_ mucha agua.

- a) bebimos                      b) hemos bebido                      c) bebemos                      d) bebímos

### GRUPO III

1. Usted es camarero en un restaurante y tiene que atender a un cliente indeciso que no sabe qué comer. **COMPLETE LAS 5 INTERVENCIONES QUE FALTAN EN EL DIÁLOGO SIGUIENTE**, respetando las indicaciones que aparecen entre paréntesis.

**USTED:** (Se dirige al cliente, saludándolo y ofreciéndole su ayuda).

*CLIENTE: Bueno, es que hay tanta variedad que... Sí, se lo agradezco.*

**USTED:** (Le recomienda algunos platos).

*CLIENTE: Me parece una buena idea. ¿Y de postre? El menú es tan variado...*

**USTED:** (Le enumera algunos de los postres y le aconseja dos de ellos).

*CLIENTE: Muy bien, prefiero el último que ha dicho. ¿Y qué hay para beber?*

**USTED:** (Le sugiere diferentes bebidas y le aconseja una de ellas).

*CLIENTE: Pues eso mismo. Muchas gracias por los consejos, ¿eh?*

**USTED:** (Retribuye el agradecimiento e indica el tiempo que tardará en servir la comida).

2. Redacte un texto de aproximadamente 150 palabras sobre **UNO** de los siguientes temas (**A** o **B**) propuestos. **NO OLVIDE INDICAR EL TEMA QUE VA A DESARROLLAR**. Si responde a los dos temas, sólo será tenido en cuenta el primero.

**A)** La alimentación es fundamental para tener una buena salud, a la par del ejercicio físico y de una vida no muy agitada. Imagine que tiene que escribir un breve **ENSAYO** para el periódico de su clase de español. Exponga brevemente el papel desempeñado por la alimentación en nuestras vidas y haga referencia a los alimentos y hábitos alimenticios que le parecen más importantes.

**B)** Usted es cocinero en un hotel de cinco estrellas. Acaba de crear un nuevo plato, que es todo un éxito. Una revista de gastronomía pretende publicar su **RECETA**. Escríbala: debe enumerar, en primer lugar, los ingredientes y utensilios necesarios y, a continuación, cada fase del proceso de elaboración. Use el nombre del plato inventado como título del texto.

**FIM**

## COTAÇÕES

### Grupo I

1.	.....		<b>15 pontos</b>
1.1.	.....	3 pontos	
1.2.	.....	3 pontos	
1.3.	.....	3 pontos	
1.4.	.....	3 pontos	
1.5.	.....	3 pontos	
2.	.....		<b>20 pontos</b>
2.1.	.....	4 pontos	
2.2.	.....	4 pontos	
2.3.	.....	4 pontos	
2.4.	.....	4 pontos	
2.5.	.....	4 pontos	
3.	.....		<b>15 pontos</b>
3.1.	.....	5 pontos	
3.2.	.....	5 pontos	
3.3.	.....	5 pontos	
			<hr/>
			<b>50 pontos</b>

### Grupo II

1.	.....		<b>20 pontos</b>
2.	.....		<b>15 pontos</b>
2.1.	.....	3 pontos	
2.2.	.....	3 pontos	
2.3.	.....	3 pontos	
2.4.	.....	3 pontos	
2.5.	.....	3 pontos	
3.	.....		<b>20 pontos</b>
4.	.....		<b>20 pontos</b>
4.1.	.....	4 pontos	
4.2.	.....	4 pontos	
4.3.	.....	4 pontos	
4.4.	.....	4 pontos	
4.5.	.....	4 pontos	
			<hr/>
			<b>75 pontos</b>

### Grupo III

1.	.....		<b>25 pontos</b>
2. (A ou B)	.....		<b>50 pontos</b>
			<hr/>
			<b>75 pontos</b>
			<hr/>
			<b>TOTAL ..... 200 pontos</b>