

1ª PROPOSICIÓN

Basándose en el texto *La buena reputación*, conteste a las cuestiones de 1 (uno) a 6 (seis).

La buena reputación

(...) En aquella época, Samuel se había dejado crecer un bigotito porque, según Mercedes, se parecía a su actor favorito, Robert Taylor. Y es cierto que se parecía, aunque Samuel era más cabezón y más grueso y desde luego bastante menos distinguido. Pero en conjunto, a sus cincuenta y pocos años, seguía siendo un hombre atractivo, de aspecto mundano, con los ojos de un bonito color castaño y el escaso pelo siempre engominado. Acostumbrado a dar órdenes, su porte y su voz transmitían determinación.

—Miriam —dijo, y ni siquiera se molestó en levantar la voz o en buscarla con la mirada, porque sabía que su hija mayor estaría pendiente—. Miriam, ¿quién es ese chico? Se refería a un jovencito desgarbado y con cara de caballo que llevaba un buen rato charlando con Sara en el balcón. Miriam le había visto entrar un par de veces a rellenar los vasos de zarzaparrilla. —Se apellida Valenzuela. Su padre es coronel.

—Ah, lo conozco. Buen tipo ese Valenzuela. Creo que lo han destinado a...

—A Valladolid —dijo Miriam, y su padre no percibió el ligerísimo reproche que había en su voz. El salón seguía atestado de gente. Samuel se detenía con unos y con otros a intercambiar comentarios, pero a esas alturas estaba claro que la fiesta tocaba a su fin. Se entretuvo unos minutos más de la cuenta con un joven matrimonio malagueño que unos meses antes había heredado unas zapaterías en Ceuta y Tetuán. La mujer insistía en elogiar la decoración de la casa. Samuel asentía con la cabeza y la dejaba hablar, pero en realidad toda aquella palabrería le traía sin cuidado. Tal vez fuera porque llevaba mucho tiempo oyendo cosas así.

(...) Siempre que unos gentiles elogiaban ante Samuel la decoración del piso, lo que él se preguntaba era qué ausencia podía extrañarles más, si la de los elementos hebreos o la de los cristianos. ¿No les sorprendía que en aquel salón tampoco hubiera ninguno de esos crucifijos o de esas Últimas Cenas o de esas imágenes de vírgenes y de santos que seguramente sí había en su propio salón? En cuanto pudo, se despidió del matrimonio de Málaga y se reunió con su mujer.

—¿Te acuerdas de Valenzuela? El chico es su hijo —le susurró al oído.

—¿Pero no le habían destinado a otro sitio?

—A Valladolid.

Mercedes buscó a sus dos hijas con la mirada y luego agitó la cabeza con pesadumbre.

—¡Pobrecitas! ¿Cómo os va a salir novio si aquí todos los jóvenes vienen y se van?

—Ay, Merceditas, no me des la murga. Samuel se abrió paso hasta el centro del salón y ordenó:

—¡Mercedes, el globo!

Ella, otra vez de buen humor, se llevó la mano a la sien:

—A sus órdenes, mi general.

Adaptado de: www.librosnavlan.es

1. Al comparar a Samuel con Taylor, se puede decir que:

- (A) no se parecían mucho a causa del bigote que llevaba Samuel.
- (B) los dos son bastante corpulentos y muy caballeros.
- (C) Robert Taylor era más noble y honorable que Samuel.
- (D) Samuel era más distinguido que el joven Robert.

2. De acuerdo con algunos hechos presentados, es posible afirmar que:

- (A) Sara ha llevado un largo tiempo hablando con Valenzuela.
- (B) Miriam ha visto a Sara completar dos veces los vasos de zarzaparrilla.
- (C) el joven tan garboso ha hablado un buen rato con Sara.
- (D) que el amable y desgarboso coronel es padre de Valenzuela.

3. En lo que se refiere al fragmento “Creo que lo han destinado a... – a Valladolid –”, se puede afirmar que:

- (A) ya hay una certidumbre de que Valenzuela se va a ese sitio.
- (B) Miriam presentó en su voz un tono muy triste y muy lloroso.
- (C) le han destinado al chico Valenzuela probablemente a ese lugar.
- (D) el padre de Miriam se dio cuenta de que ella tenía reproche en su voz.

4. Sobre el piso, es correcto afirmar que:

- (A) había mucha gente en el salón cerca del final de la fiesta.
- (B) se usaba también como zapatería en Ceuta y Tetuán.
- (C) Samuel nunca había oído elogios sobre su decoración.
- (D) había muchos elementos hebreos y cristianos.

5. Sobre Mercedes, se puede afirmar que:

- (A) al agitar su cabeza, lo hizo con tristeza.
- (B) al hablar, ella le causa tranquilidad en la gente.
- (C) sus enamorados se vienen y se van.
- (D) ha comprado un globo, pero lo ha perdido.

6. Basándose en los datos presentados en el texto, es cierto decir que:

- (A) la mujer de Samuel jamás recibió órdenes.
- (B) Miriam estaba completamente enamorada de Valenzuela.
- (C) Samuel solía elogiar la decoración de la casa.
- (D) Mercedes reacciona con un tono burlón ante Samuel.

2ª PROPOSICIÓN

Basándose en el texto *Liofilización, investigación e innovación en el ámbito alimentario*, conteste a las cuestiones de 7 (siete) a 10 (diez).

Liofilización, investigación e innovación en el ámbito alimentario



Alimentarse ha pasado de ser una acción para subsistir, nutrirse, a una auténtica ciencia sobre la que investigar. Algunos procesos extendidos en la industria alimentaria, como la liofilización, son, sin embargo, desconocidos para quienes no se dedican al mundo de la cocina. ¿En qué consiste este singular proceso?

Según la Real Academia Española de la lengua, liofilizar es "separar el agua de una sustancia, o de una disolución, mediante congelación y posterior sublimación a presión

reducida del hielo formado, para dar lugar a un material esponjoso que se disuelve posteriormente con facilidad". Se trata de un proceso que, aplicado al mundo de la gastronomía, ha generado una revolución de sabores y sensaciones.

Sin embargo, para descubrir más respecto a la liofilización hemos acudido a unos auténticos especialistas de la investigación alimentaria, la Fundación Alcía. En este centro de experimentación catalana liderado por el chef español más famoso del mundo, Ferrán Adriá, existen dos máquinas de

este tipo, ambas de la marca Telstar. Gracias a ellas se desarrollan texturas y sabores imposibles de conseguir de otra manera.

Para liofilizar los alimentos primero se deben congelar para después introducirlos dentro de la máquina y hacer el vacío. Al cabo del tiempo, según aumenta la temperatura de los alimentos, estos se van descongelando produciéndose en su interior la sublimación del agua y pasando de estado sólido a estado gaseoso sin pasar por su fase líquida. La duración de este proceso depende del tipo de alimento, puede durar de horas a varios días. Incluso si se corta en mitad de la liofilización, se pueden conseguir productos semideshidratados.

Sin embargo, este proceso no es precisamente nuevo. Esta técnica ya se utilizaba hace más de diez años en los fogones de algunas cocinas, aunque inicialmente fue creado para la industria farmacéutica. Sin embargo, como explica Héloïse Vilaseca, del centro de investigación Alícia, "en cocina, la innovación consiste en liofilizar elaboraciones, y no solo alimentos sin procesar". Es decir, ya no solo se quiere deshidratar una fresa, sino conseguir una tarta de fresa, nata y chocolate liofilizada. La cocina tradicional está dejando paso a un nuevo tipo de cocina más desarrollada, donde la química y la física de los alimentos determinan sus posibilidades de creación de nuevos platos.

Disponible en: <http://www.muyinteresante.es>

7. De acuerdo con el texto, se puede afirmar que el hecho de alimentarse:

- (A) es solamente una acción de nutrirse y subsistir.
- (B) va más allá de mantener la vida y nutrirse.
- (C) puede servir para aumentar la sustancia.
- (D) es una antigua ciencia para nutrirse y subsistir.

8. Con relación al proceso de la liofilización de los alimentos, es correcto afirmar que:

- (A) aísla el agua de una sustancia o de una disolución.
- (B) ha causado un cambio lento en los sabores de los alimentos.
- (C) todavía es desconocido por todos los profesionales de la cocina.
- (D) ha sido muchísimo explorado en el mundo de la alimentación.

9. Si se desea un producto semideshidratado, hay que:

- (A) resfriarlo por varios días antes de introducirlo en la máquina.
- (B) reducir el tiempo del proceso de liofilización del alimento.
- (C) eliminar el agua y pasar el producto directamente al estado gaseoso.
- (D) descongelar el producto por algunos días u horas.

10. A partir de las informaciones presentadas en el texto, se concluye que:

- (A) fueron los farmacéuticos los responsables por llevar la liofilización a la cocina.
- (B) la chef española Héloise Vilaseca ha creado alimentos por medio de la liofilización.
- (C) la física y la química han permitido la creación de platos en el ámbito alimentario.
- (D) la liofilización hace parte desde hace diez años de muchas cocinas del mundo.

3ª PROPOSICIÓN

Basándose en el texto **El águila real**, conteste a las cuestiones de 11 (once) a 14 (catorce).

El águila real

Desde mi puesto de observación, bien camuflado bajo unas matas de boj, me deleito en la contemplación de cinco jóvenes zorros que juegan a la puerta de su refugio. Han salido hace media hora, con toda precaución, cuando el sol se asomaba sobre las cumbres. Poco a poco han ido cobrando confianza; tendidos en las posturas más cómicas han estado mordisqueándose, para terminar persiguiéndose abiertamente sobre la fresca hierba que crece ante el negro agujero de la cueva.

Súbitamente los cinco zorros a la vez se precipitan hacia su fortín. Casi en el mismo instante oigo detrás de mi cabeza un zumbido creciente, como el producido por una bandada de torcaces al pasar en vuelo bajo por un encinar. Primero veo una sombra enorme, exactamente delante de la mirilla de mi observatorio. Una masa parda se confunde con ella. Es el águila real. Con las alas semicerradas, formando un ángulo con el cuerpo, con las garras abiertas y adelantadas el ave de Júpiter se clava materialmente contra la pared de la cueva de los zorros. En el último instante gira en ángulo recto. Y en lugar de chocar y aplastarse contra la dura caliza, como un observador profano hubiera podido temer, sale lateralmente llevándose un zorrillo en las garras hacia el fondo del valle.

Esta es la técnica de caza favorita de la reina de las aves: el ataque por sorpresa. Cuando se la ve describiendo amplias órbitas, en lo alto del cielo, en realidad no está cazando. Simplemente trata de ganar altura, dejándose elevar por las corrientes ascendentes de aire caliente, llamadas térmicas, para alcanzar una situación que le permita desplazarse hasta sus cazaderos. Cuando las águilas tienen altura suficiente, se lanzan en un picado oblicuo muy tendido, sin dar un golpe de ala. Así, pueden cubrir distancias de hasta treinta kilómetros. Aprovechando la gran inercia de su caída, vuelan velozmente pegadas al terreno, tratando siempre de aparecer de improviso sobre las crestas y cuerdas de los valles, para sorprender a los mamíferos o a las aves que se encuentran al abrigo de las laderas. Un águila real, lanzada a más de doscientos kilómetros por hora hacia el fondo de un estrecho valle, es un espectáculo inolvidable. Y a esa gran velocidad el pesado pájaro resulta tan ágil como un azor; y puede cortar generalmente con un giro brusco de costado, la finta de la más ágil liebre o el salto hacia la madriguera del astuto zorro.

Disponibile en: <http://www.aplicaciones.info>

11. A partir de las informaciones que hay en la introducción del texto, es posible afirmar que:

- (A) hay cinco jóvenes muy listos que juegan en la puerta de su refugio.
- (B) contempla el narrador del texto algunos zorros que se están divirtiendo.
- (C) hay una cueva negra muy agujera sobre la fresca y bonita hierba.
- (D) el narrador, de manera camuflada, observa a cinco jóvenes jugando.

12. Sobre los zorros presentados, se puede decir que:

- (A) se han ido desde la puerta del pequeño refugio hasta el fortín.
- (B) han presentado maneras divertidas mientras jugaban.
- (C) tenían alas semicerradas y garras muy abiertas y adelantadas.
- (D) producían diversos zumbidos que causaban molestia.

13. Basándose en los hechos presentados, se concluye que el águila real es capaz de:

- (A) cazar y llevar su presa sin alarma.
- (B) atacar a su presa por intermedio de un zorrillo.
- (C) ganar alturas jamás alcanzadas.
- (D) desplazarse rápidamente a cualquier sitio.

14. De acuerdo con el texto, es posible afirmar que:

- (A) las águilas son muy tiernas, pero dan golpes con sus garras.
- (B) el azor es mucho más veloz que el águila real.
- (C) el zorro es astuto y por eso el águila no lo caza.
- (D) el águila real es un ave pesada y muy veloz.

FIM DA PROVA DE COMPREENSÃO LEITORA – NÍVEL 3