



PRUEBAS DE ACCESO A CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO

Resolución de 9 de marzo de 2001, de la Dirección General de Ordenación Académica (B.O.C.M. 20.03.01)

DATOS DEL ASPIRANTE		CALIFICACIÓN	
APELLIDOS:		Apto	
NOMBRE:	D.N.I.:	No Apto	
Instituto de Educación Secundaria:			

PARTE SOCIOCULTURAL

INSTRUCCIONES

- La duración máxima del ejercicio será de dos horas.
- Mantenga su D.N.I. en lugar visible durante la realización del ejercicio.
- Entregue esta hoja al finalizar esta parte de la prueba de acceso.
- Lea detenidamente los textos, cuestiones o enunciados. Realice primero aquellos ejercicios que tenga seguridad en su resolución.
- Cuide la presentación y escriba la respuesta o el proceso de forma ordenada.
- Una vez acabada la prueba, revísela meticulosamente antes de entregarla.

CRITERIOS PARA OBTENER LA CALIFICACIÓN

- La calificación se realizará en términos de «APTO» o «NO APTO».
- La valoración total es de 10 puntos.
- Cuando la calificación obtenida sea igual o superior a 5 puntos se considerará «APTO».
- La puntuación correspondiente a cada pregunta es la siguiente:
 - Preguntas 1, 2, 3: dos puntos cada una.
 - Pregunta 4: cuatro puntos.
- Se valorará la ortografía y presentación.

DATOS DEL ASPIRANTE

APELLIDOS:

NOMBRE:

D.N.I.:

Instituto de Educación Secundaria:

TEXTO:

Este viejo apodado *Caragól* era el cocinero de a bordo, y aunque no se atrevía a tutear al capitán como en otros tiempos, la expresión de su voz daba a entender que mentalmente seguía usando de esta familiaridad. Había conocido a Ulises cuando huía de las aulas para remar en el puerto, y él, por el mal estado de sus ojos, acababa de retirarse de la navegación de cabotaje descendiendo a ser simple lancharo. Su gravedad y su corpulencia tenían algo de sacerdotal. Era el mediterráneo obeso, de cabeza pequeña, cuello voluminoso y triple mentón, sentado en la popa de su barca de pesca como un patricio romano en el trono de la trirreme.

Su talento culinario sufría eclipses cuando no figuraba el arroz como tema fundamental de sus composiciones. Todo lo que este alimento puede dar de sí lo conocía perfectamente. En los puertos del trópico, los tripulantes, hastiados de bananas, piñas y aguacates, saludaban con entusiasmo la aparición de la gran sartén de arroz al horno con la dorada costra perforada por la cara roja de los garbanzos y el lomo negro de las morcillas. Otras veces el cocinero, bajo el cielo plomizo de los mares septentrionales, les hacía evocar el recuerdo de la lejana patria dándoles el monástico arroz con acelgas o el mantecoso arroz con nabos y judías.

En los domingos y fiestas de santos valencianos aparecía la humeante paella, vasto redondel de arroz sobre cuya arena de hinchados granos yacían despedazadas varias aves. El cocinero sorprendía a su gente repartiendo cebollas crudas, voluminosas, de acre perfume que arrancaba lágrimas y una blancura de marfil. Eran un regalo de príncipe mantenido en secreto.

V. Blasco Ibáñez. *Mare Nostrum*

CUESTIONES

Lea el texto con atención y responda a las siguientes cuestiones:

1. Resuma el texto en un máximo de 7 u 8 líneas.
2. Identifique en el texto cinco adjetivos calificativos, e indique a qué sustantivos se refieren y cuál es su concordancia de género y número con ellos.
3. Escriba un derivado de cada una de las siguientes palabras: marfil, príncipe, secreto, grano, cabeza.
4. En el texto se mencionan los trópicos, se hace referencia al Mediterráneo y a los mares septentrionales. Comente en 10 ó 12 líneas algunos cultivos y recursos marinos de estas zonas y sus posibles usos (alimentarios, industriales...)