

**PRUEBA ACCESO A CICLOS FORMATIVOS DE GRADO SUPERIOR**

ORDINARIA 2020  
PARTE COMÚN: LENGUA

DATOS DEL ASPIRANTE		CALIFICACIÓN PRUEBA
Apellidos:		Nombre:
DNI o Pasaporte:	Fecha de nacimiento:            /            /	

**Instrucciones:**

- **Lee atentamente las preguntas antes de contestar.**
- **La puntuación máxima de cada pregunta está indicada en su enunciado.**
- **Revisa cuidadosamente la prueba antes de entregarla.**

**A. VARIEDAD DE LOS DISCURSOS: COMPRENSIÓN Y PRODUCCIÓN DE TEXTOS.** (4 puntos)

***El aceite de oliva virgen: ese gran desconocido***

El aceite de oliva virgen es el zumo del fruto de la *Olea europea* obtenido por procedimientos físicos tales como molturación y prensado. Esta aparente sencillez esconde una gran complejidad ya que no existe un único aceite. El zumo obtenido de las distintas variedades de olivos es diferente en cuanto a su composición química y son más de 358 los tipos de árboles que se han cultivado en la cuenca mediterránea.

Un segundo aspecto que igualmente afecta a las características del aceite de oliva virgen proviene del cuidado de las aceitunas, tanto cuando están en el árbol como después. Antes de la recogida, su principal enemigo es la mosca *Bactrocera oleae* que pone el huevo y su larva crea agujeros en la aceituna por los que entra el aire y este oxida al aceite en el fruto.

En la Unión Europea se emplean unos criterios para establecer la idoneidad para el consumo humano. El primero es el grado de acidez. El aceite posee ácidos grasos que han de ir unidos al glicerol, principalmente. Para el aceite de oliva, el ácido graso más abundante es el ácido oleico. Cuando se mide la acidez, se está ensayando el ácido oleico libre. Cuanto mayor sea, peor es el aceite y, con valores superiores a 3, el aceite no es apto para el consumo humano.

El segundo criterio que han de cumplir los aceites es el nivel de peróxidos. Si existen agujeros en la aceituna, por estos entra aire que oxida a los ácidos grasos, fundamentalmente a dos: el ácido linoleico y el linolénico. Estos no son tan abundantes como el ácido oleico, pero están presentes y se oxidan con más facilidad al ser polinsaturados. Los productos de la oxidación denominados peróxidos son responsables del sabor y olor rancio. Cuanto más alto es el nivel de peróxidos, peor calidad presenta el aceite y, con valores superiores a 20, el aceite no puede usarse para el consumo.

El tercer requisito que han de superar los aceites es el de ser transparentes a la luz ultravioleta, concretamente a la longitud de onda de 270 nm. Si el aceite no deja pasar esta luz, implica que hay algo que la detiene y que no debería estar. La medida de la transparencia se denomina K270 y cuanto más alto es su valor peor calidad indica. Con valores superiores a 2, el aceite no es apto.

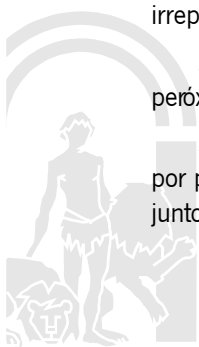
Por último, se exige la puntuación de un panel de catadores entrenados para probar aceites. Los catadores son personas con excelentes facultades de gusto y olfato entrenados para reconocer pequeñas imperfecciones en los aceites. Cuando paladean los aceites, les otorgan una puntuación tanto mayor cuanto menos imperfecciones detectan.

Con los anteriores aspectos, los aceites de oliva del mercado se catalogan en tres categorías:

**Acete de oliva virgen extra.** Es el mejor de todos, posee una acidez inferior a 0,8, un nivel de peróxidos inferior a 20, un K270 menor de 0,22 y la máxima puntuación del panel de catadores (mayor de 6,5) o sea un sabor irreprochable.

**Acete de oliva virgen.** Ya no cumple los requisitos anteriores, puede tener una acidez inferior a 2, un nivel de peróxidos inferior a 20, el K270 menor de 0,25 y alcanza una puntuación del panel de 5,5.

**Acete de oliva.** Es el corriente, posee acidez inferior a 1,0, nivel de peróxidos inferior a 15, K270 de 1, no se valora por panel de catadores. Este no se obtiene como tal, sino que es una mezcla de aceites de baja calidad, que se refinan, junto con aceite de oliva virgen.



Texto adaptado de Jesús de la Osada García, *Revista SEBBM*.

1. Señala la tipología del texto e indica al menos dos rasgos distintivos de ese tipo de textos. Especifica, además, la función del lenguaje que predomina:

(1 punto)

- Texto periodístico, concretamente una noticia.
- Texto científico de carácter divulgativo.**
- Texto narrativo.
- Texto jurídico-administrativo.

Características: El texto se ocupa de un tema relacionado con la ciencia, concretamente con la Bioquímica. Expone el tema con total objetividad, de ahí el uso exclusivo de la 3ª persona y del presente de indicativo (*es, esconde, afecta...*) y la profusión de datos numéricos y valores cuantitativos (*acidez inferior a 0,8, nivel de peróxidos inferior a 20, K270 menor de 0,22...*). Se aprecia el uso de tecnicismos (*ácido linoleico, linolénico, peróxidos...*) y latinismos para designar realidades con su nombre científico (*Bactrocera oleae*). Predomina la función representativa o referencial del lenguaje, propia de textos objetivos como los científicos.

2. Contesta a las siguientes preguntas con la información contenida en el texto.

(1 punto; 0,25 por apartado)

- A. ¿Cuál es el nombre científico que engloba todas las variedades de olivo?  
**Olea europea.**
- B. ¿Cuáles son los cuatro criterios que emplea la Unión Europea para catalogar los aceites?  
**El grado de acidez, el nivel de peróxidos, el índice de transparencia a la luz ultravioleta (K270) y la puntuación de un grupo de catadores.**
- C. ¿Cuáles son las categorías en las que se divide el aceite para consumo humano?  
**Aceite de oliva virgen extra, aceite de oliva virgen y aceite de oliva.**
- D. Si aplicamos los parámetros que aparecen en el texto, ¿qué catalogación recibiría un aceite con un nivel de acidez de 1, un nivel de peróxidos de 15, un índice K270 de 0,23 y una puntuación de 6?  
**Aceite de oliva virgen.**

3. Explica si el artículo reúne las tres características fundamentales de los textos: coherencia, cohesión y adecuación. (0,5 puntos)

**El texto se ajusta perfectamente a la forma de expresión y situación comunicativa (adecuación). Por ello todas sus partes conforman una unidad estructural (cohesión) y temática (coherencia).**

4. En las últimas décadas numerosos estudios han confirmado los beneficios del aceite de oliva para la salud. Aunque los expertos en nutrición aconsejan una y otra vez la importancia de volver o mantenernos en la dieta mediterránea (donde el aceite de oliva es ingrediente fundamental), la publicidad y los hábitos de la vida moderna parecen favorecer el consumo de la llamada “comida rápida” o “comida basura”. ¿Qué opinas al respecto? ¿Crees que la población realmente se preocupa de la calidad de su alimentación? ¿Conoces medidas educativas que se hayan llevado a cabo al respecto? ¿Se te ocurre alguna a ti? Redacta un texto argumentativo o juicio crítico de unas 200 palabras en el que expongas tu punto de vista sobre el tema.

(1,5 puntos)

**Respuesta libre.**

## B. CONOCIMIENTO DE LA LENGUA. (4 puntos)

5. Fijate en el texto y en las palabras subrayadas y completa estos apartados según las indicaciones:

(1 punto; 0,2 por apartado)

- A. Sinónimo de *procedimientos* y antónimo de *unidos*: **métodos, medios.../ separados...**
- B. Dos palabras de la familia léxica de *complejidad*: **complejo, acomplejar, acomplejado...**



- C. Dos tecnicismos del texto: *glicerol, peróxidos, ácido linoleico y linolénico, polinsaturados...*
- D. Dos términos del mismo campo semántico que *olivo*: *almendro, ciruelo, manzano...*
- E. Palabra homónima homófona de *onda*: *honda*.

6. Indica la categoría gramatical de las siguientes palabras y el tipo de palabras según su formación.  
(1 punto; 0,1 por respuesta)

PALABRA	CATEGORÍA	TIPO DE PALABRA
<i>Sencillez</i>	Sustantivo	Derivada por sufijación
<i>Proviene</i>	Verbo	Derivada por prefijación
<i>Criterio</i>	Sustantivo	Simple
<i>Concretamente</i>	Adverbio de modo	Derivada por sufijación
<i>Agridulce</i>	Adjetivo	Compuesta

7. En cada oración aparecen subrayados dos sintagmas. Indica la función sintáctica que desempeña cada uno de ellos.

(1 punto; 0,2 por apartado)

- A. *Estos últimos años se ha hablado mucho del aceite de oliva* CCT / CRégimen
- B. *El momento de la recogida es muy importante* Sujeto / Atributo
- C. *La aceituna es agujereada en el interior por una larva* CCL / CAgente
- D. *La acidez del aceite modifica radicalmente su sabor* CCM o CCCantidad / CD
- E. *Me encanta el aceite de oliva virgen* CI/Sujeto

8. Indica si son verdaderas [V] o falsas [F] las siguientes afirmaciones:

(1 punto; 0,2 por apartado)

- [ V ] Español, gallego, catalán y vasco son lenguas habladas en España.
- [ V ] El andaluz no es una lengua sino una modalidad lingüística dialectal.
- [ V ] El vasco no procede del latín.
- [ F ] No existen diferencias en el andaluz hablado en las distintas zonas de Andalucía.
- [ F ] Andalucía es una comunidad bilingüe.



**C. EL DISCURSO LITERARIO.** (2 puntos)

Lee atentamente el siguiente texto literario y responde a las cuestiones:

Que por mayo, era por mayo,  
cuando hace la calor,  
cuando los trigos encañan  
y están los campos en flor;  
cuando canta la calandria  
y responde el ruiseñor;  
cuando los enamorados  
van a servir al amor;  
sino yo, triste, cuitado,  
que vivo en esta prisión,  
que ni sé cuándo es de día,  
ni cuándo las noches son,  
sino por una avecilla  
que me cantaba al albor.  
Matómela un balletero;  
déle Dios mal galardón.

Anónimo.

- 9.** Indica a qué género literario pertenece el texto. Justifica la respuesta con algunos rasgos distintivos del género. (0,5 puntos)  
El texto pertenece a la lírica, ya que el poeta expresa en él sus emociones y sentimientos. Además, adquiere forma métrica de verso y presenta un lenguaje cuidado, repleto de recursos retóricos.
- 10.** De entre las opciones propuestas, marca la expresión que mejor se ajuste al contenido del poema: (0,5 puntos)  
 Un prisionero expresa su dolor y soledad por no poder disfrutar de los placeres propios de la primavera.  
 Un prisionero nos narra la trágica muerte de un pájaro al que tenía mucho cariño.  
 Un prisionero está triste por no poder encontrarse con su amada.  
 Un prisionero recuerda cómo fue detenido un día de primavera.
- 11.** Marca la opción que consideres más correcta de entre las dos que figuran entre paréntesis: (1 punto; 0,25 por apartado)
- A.** El poema presenta rima (asonante/consonante) en los versos pares.  
El poema presenta rima **asonante** en los versos pares.
- B.** Entre *día/noche* (versos 11 y 12) se produce (metáfora/ antítesis).  
Entre *día/noche* (versos 11 y 12) se produce **antítesis**.
- C.** Los versos de la composición son (endecasílabos/octosílabos).  
Los versos de la composición son **octosílabos**.
- D.** Un ejemplo de anáfora aparece en (la repetición de *cuando* al principio de varios versos/el empleo del pronombre personal *yo*).  
Un ejemplo de anáfora aparece en **la repetición de *cuando* al principio de varios versos**.

