

CAMBRIDGE INTERNATIONAL EXAMINATIONS  
International General Certificate of Secondary Education

**FIRST LANGUAGE SPANISH**

**0502/01**

Paper 1 Reading and Directed Writing

May/June 2003

Additional Materials: Answer Booklet/Paper

**2 hours**

**READ THESE INSTRUCTIONS FIRST**

If you have been given an Answer Booklet, follow the instructions on the front cover of the Booklet.  
Write your Centre number, candidate number and name on all the work you hand in.  
Write in dark blue or black pen on both sides of the paper.  
Do not use staples, paper clips, highlighters, glue or correction fluid.

Answer **all** questions.

The number of marks is given in brackets [ ] at the end of each question or part question.  
At the end of the examination, fasten all your work securely together.

**EN PRIMER LUGAR, LEA ESTAS INSTRUCCIONES**

Si se le ha dado un Cuadernillo de Respuestas, siga las instrucciones de la tapa del Cuadernillo.  
Escriba el número del Centro, el número de estudiante que se le ha adjudicado y su nombre en todo el trabajo que vaya a entregar.  
Use tinta azul oscura o negra y escriba en ambos lados del papel.  
No use ni grapadora, ni clips, ni rotulador, ni goma de pegar ni corrector líquido.

Conteste **todas** las preguntas.

El número de puntos se da entre paréntesis [ ] después de cada pregunta o subpregunta.  
Al terminar el examen, sujete bien todo su trabajo.

This document consists of **6** printed pages and **2** blank pages.



## Primera Parte

Lea el texto siguiente y conteste a las preguntas.

### LA DIETA MEDITERRÁNEA

Es antigua la preocupación del hombre por una forma correcta de alimentarse, que permita hacer compatible los placeres gastronómicos con una adecuada higiene alimenticia. Ya en “El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha”, de Miguel de Cervantes Saavedra, el autor pone en boca de D. Quijote la frase: “... Come poco, Sancho, y cena más poco, que la salud de todo el cuerpo se fragua en la oficina del estómago...”

Sin embargo, el propio concepto de “forma correcta de alimentarse” ha evolucionado con el tiempo, al recibir la influencia de factores culturales y económicos y, de manera especial, por el avance en los conocimientos científicos relativos a la nutrición y los alimentos.

Así, desde las opíparas comidas medievales, con quince o veinte platos, pasando por las hambrunas causadas por las guerras, ha ido tomando carta de naturaleza la llamada “dieta mediterránea”. Revisemos brevemente este concepto.

A través de los caminos del mar, los productos y tradiciones griegos, romanos, fenicios, cartagineses, árabes y orientales fueron cruzándose durante siglos, enriqueciéndose mutuamente y configurando lo que hoy conocemos como dieta mediterránea. Es éste un concepto que va más allá de la utilización de determinados ingredientes o recetas, y que encuentra su pleno sentido cuando se une al clima, la geografía, las costumbres y los modos de vida de los pueblos del mediterráneo.

Hoy la comunidad científica internacional reconoce unánimemente las ventajas del consumo del aceite de oliva, legumbres, frutos secos y miel, cereales, frutas, verduras y pescado y el uso moderado del vino (incluyendo el cava) y las carnes frescas y curadas. Algo que la sabiduría de nuestros antepasados había descubierto hace ya muchos cientos de años, pero que en otros momentos históricos estuvo muy cuestionado. Por ejemplo, el consumo de los llamados “pescados azules”, como la sardina, el atún o la caballa, estaba muy desaconsejado por su contenido en grasas. Hoy en día se sabe que estos pescados aportan las llamadas “lipoproteínas de baja densidad”, conocidas vulgarmente como el “colesterol bueno” y se recomienda su consumo como un factor de prevención de la arteriosclerosis y el infarto de miocardio.

Análogas consideraciones se pueden formular con respecto al consumo de carnes rojas, antaño fuertemente recomendadas por su valor nutritivo, y de las que hoy en día se recomienda limitar el consumo.

Por otra parte es preciso señalar que los ingredientes esenciales de la dieta mediterránea no proceden exclusivamente de los países ribereños con dicho mar. En efecto, el descubrimiento de América supuso un cambio radical en las costumbres alimenticias de Europa, al introducir determinados productos que hoy son básicos en la dieta cotidiana y que, por supuesto, se han integrado plenamente en la dieta mediterránea. Tal es el caso de la patata, el tomate o el maíz.

La dieta mediterránea alcanza su máximo auge hacia los años setenta debido, probablemente, a la gran preocupación que en la sociedad norteamericana aparece como consecuencia del alarmante porcentaje de personas obesas. Ello hace que comiencen a dejarse de lado intereses puramente comerciales (recuérdese que se llegaron a utilizar estudios pseudo-científicos para desacreditar el aceite de oliva y favorecer el consumo de aceites de girasol, colza y soja) y prevalezcan los criterios científicos que avalan la adopción de esta forma de vida que se ha dado en llamar “dieta mediterránea”, principalmente basada en los siguientes puntos: a una cultura y estilos de vida típicos del Mediterráneo, se le suman todo un conjunto de recetas y modos de cocinar característicos y, lo que probablemente constituye la característica esencial, una forma de alimentación compuesta de una combinación de ingredientes tradicionales, en ocasiones actualizados mediante las nuevas tecnologías.

Sin embargo es importante que la intervención tecnológica quede en sus justos límites. Podemos encontrar un ejemplo con lo sucedido en varios países europeos en el año 2001 con el llamado “aceite de orujo de oliva”.

En el procesado de la aceituna, cuando se somete al fruto a una primera presión en frío, se obtiene el “aceite virgen de oliva”, que reúne las máximas calidades gastronómicas y alimenticias. Al aumentar la temperatura, resulta un aceite de peor calidad que ha de someterse a un proceso de refinado y que se vende en el comercio mezclado con aceite virgen, constituyendo el “aceite puro de oliva”, todavía muy aceptable desde ambos puntos de vista. Finalmente, al tratar el residuo del prensado con vapor de agua a presión, se extrae el “aceite de orujo de oliva”, carente ya casi por completo de los beneficios de los anteriores. Pues bien, en 2001 se detectó que durante el proceso de producción de este último, el aceite se contaminaba con productos potencialmente cancerígenos, provenientes del humo de las calderas empleadas para obtener el agua caliente. Afortunadamente, el problema fue detectado y corregido a tiempo. Sin embargo, este ejemplo puede servir para poner de manifiesto cómo una desmedida utilización de la tecnología puede hallarse plenamente confrontada con la dieta mediterránea.

Para contestar a las preguntas 1-6 debe escribir la letra **A, B, C o D** en la hoja de examen provista.

- 1 Los seres humanos se han preocupado desde siempre,...
- A por hacer realidad sus deseos gastronómicos.
  - B por asegurarse unos alimentos en buenas condiciones.
  - C por alimentarse de una manera equilibrada.
  - D por mantener una dieta placentera. [1]
- 2 La dieta mediterránea tuvo su origen como consecuencia de,...
- A las relaciones entre diferentes culturas.
  - B la influencia de países mediterráneos.
  - C la riqueza de las antiguas razas mediterráneas.
  - D el comercio marítimo entre griego y otros pueblos. [1]
- 3 Alimentos tales como el aceite de oliva, miel y cereales poseen ciertas ventajas,...
- A desconocidas casi por completo hace muchos años.
  - B siempre y cuando se tomen con moderación.
  - C como así se ha demostrado a lo largo de la historia.
  - D que son reconocidas por todos los expertos en nutrición. [1]
- 4 En la dieta mediterránea se incluyen alimentos que...
- A son exclusivos de zonas limítrofes con el Mediterráneo.
  - B están cambiando poco a poco los ingredientes tradicionales.
  - C no siempre provienen de países que limitan con el Mediterráneo.
  - D en su mayoría provienen de ciertos países americanos. [1]
- 5 Una de las razones del auge de la dieta mediterránea fue,...
- A el gran interés comercial de ciertas compañías en este tipo de alimentación.
  - B el interés que mostraron en la salud los norteamericanos en los años 70.
  - C el incremento de personas que se interesaron en llevar una vida más sana.
  - D el darse cuenta del daño causado por ciertos alimentos. [1]
- 6 Entre los aceites de oliva que se mencionan en el texto,...
- A el aceite de orujo es cancerígeno.
  - B el más sano es el aceite virgen.
  - C siempre hay que usar el aceite puro para cocinar.
  - D el aceite de orujo no presenta ningún beneficio. [1]
- 7 ¿Qué factores han influido en el desarrollo de la idea que hay que alimentarse de 'forma correcta'? [3]
- 8 ¿Cómo se tiene que entender, según el texto, el concepto de dieta mediterránea? Explique. [3]
- 9 ¿Hasta qué punto da el texto la idea de que la 'dieta mediterránea' es más que una forma de alimentarse? [4]
- 10 ¿Qué ejemplo nos muestra el texto en cuanto a la importancia de saber utilizar con cuidado la tecnología, y qué lecciones podemos aprender? [4]

## Segunda Parte

Lea el texto siguiente y conteste a las preguntas.

Ana María Matute  
**El amigo** (fragmento)

El espejo era ovalado, con un marco de madera negra, brillante. Se tenía que subir a la banqueta para mirarse. Lo hacía a menudo, a pesar de que luego se quedaba con el corazón pequeño, apretado. El espejo era de la tía Eulalia, como todo lo de la habitación: la cama con columnillas, la cómoda con asas de bronce, la butaquita y la madera enguatadas<sup>1</sup>. Toda aquella madera negra olía a la tía Eulalia; su aroma lo llevaba ella pegado en las faldas, en las manos, en el pelo negro y brillante atado encima de la nuca con un nudo grande, como un ovillo. La tía Eulalia era para él como la madre para los otros chicos. También el retrato de su madre lo tenía la tía Eulalia encima de la cómoda, al lado de la urnita con el santo lleno de pupas, las flores artificiales, la caja del dinero y el misal. Su madre era aquella señora que se reía en el retrato, recortada de alguien que tenía al lado. La tía Eulalia decía, cuando la enseñaba a sus amigas: “La pobre no se retrató nunca; ella era así...”. Y tenían aquella fotografía, como arrancada, como desgajada, que la dejaba con un gesto desamparado. A él no le gustaba aquella fotografía. Y de su madre, de su madre *de verdad*, no se acordaba nada, absolutamente nada.

La criada andaba limpiando la habitación. La ventana estaba abierta y brillaba el sol. Empezaba la primavera, pero aun hacía frío. La tía Eulalia no le dejaba salir a la calle sin la gorra de punto. Otra vez el corazón le dio el tirón aquel, por dentro. Otras veces le gustaría poder escucharse el corazón, coger la cabeza entre las manos y acercarla para oír: tap, tap, tap. A lo mejor parecería su amigo mismo. No tenía amigos. Era imposible tener amigos.

Ya sabía que no debía hacerlo, pero se subió a la banqueta. La voz áspera de la criada gritó: “¡Baja de ahí! ¡A ver si te *esnucas*<sup>2</sup>, y luego los chillos<sup>2</sup> serán *pa*<sup>2</sup> mí!” Se le quedó mirando con el trapo del polvo en la mano, en jarras los brazos. El ya sabía lo que pensaba: “Está gordo.” El corazón le apretó más. Todos, siempre igual: “está gordo este niño, está gordo. ¿Por qué no lo llevan al médico? Al primo Manolín le pusieron a régimen y en tres meses adelgazó ocho kilos. A este niño le conviene ejercicio; está gordo, está gordo. Oiga, doña Eulalia: este niño está demasiado gordo.” Se miró a la cara, redonda, con los carrillos colgantes. Pálido. Siempre estaba pálido. Se llevó las manos a la cara. Y también las manos eran como dos montoncitos de carne, como dos manzanas con manzanitas adheridas. La tía Eulalia sonreía y decía: “La gordura es hermosura.” La tía Eulalia siempre decía cosas así. La tía Eulalia era alta, era fuerte, era madrugadora, era trabajadora, era severa, era cumplidora, era exigente, era soltera, era limpia, era sabia, era honrada. La tía Eulalia era horrible. La tía Eulalia ponía gorras de punto, no le dejaba tocar el barro ni las piedras, no le dejaba hablar con los chicos de aquel barrio, ordinarios, groseros, mal hablados y ladrones. “Los chicos...” Se bajó de la banqueta, torpe, triste. Se asomó a la ventana. “Los chicos...”

Los chicos son delgados, tienen la piel curtida por el sol. Los chicos venden cosas. Los chicos gritan, tiran piedras, silban, ríen. Los chicos tienen bocas oscuras pequeñas, tremendas bocas que dicen: “¡Ahí va el gordo! ¡Ahí va el marrano de la tienda!” Los chicos...

De pronto se le llenaron los ojos de lágrimas. “Me duele este dedo. Llora porque me duele este dedo. Ayer me lo pillé con el cajón.” Se miró el dedo, limpio, rosado. “Gordo, regordo, barril de cerveza.” Se había pillado el dedo con el cajón; curioseaba las postales de tía Eulalia y oyó sus pasos por el pasillo. Le dolía, y cuando duele una cosa, se llora. “Barrigón, globo reventón.”

Abajo, la calle estaba partida por el sol y la sombra. La mitad dorada, la mitad de un azul fresco mañanero. A lo largo de la calle se alineaban los carros y los puestecitos del mercadillo. Aún era temprano. A las doce recogían todo, deprisa, y se iban. Mirarlo era divertido. Parecía mentira cómo desaparecía todo de repente. Recogían los puestos, los carritos, hablaban unos con otros, discutían. Y los chicos también. Los chicos de su edad ayudaban a sus padres, recogían los cajones llenos de naranjas, de cebollas, de verduras... Y también iban con cinco

limones en las manos, o cuatro alcachofas, y decían: “Señora, señora, todas por tres pesetas...”. Él lo oía, él lo veía todo desde arriba, en la ventana del cuarto de la tía Eulalia. ¡Qué extraño y fascinante todo aquello! ¡Qué lejano! En cambio él, siempre allí metido, en el piso, en la ventana. Ni al colegio le dejaban ir, porque en aquel barrio los colegios eran modestos, ordinarios. El año que viene le enviarían interno a un pensionado de Lecaroz. Eso decía la tía Eulalia. ¿Y en Lecaroz, los chicos serían también como allá abajo? “Barrigón, globo reventón...” Y hasta entonces el piso, la ventana del cuarto de tía Eulalia, sobre el mercadillo. Y la tienda. La tienda.

<sup>1</sup> Con un tapizado acolchado, blando

<sup>2</sup> Vulgarismos por desnucas, chillidos y para

- 11 Basándose en el texto**, ¿qué opinión tiene usted sobre la manera en que la tía Eulalia está educando al protagonista? Escriba unas 150 palabras en total. [20]
- 12 Después de haber leído el texto**, redacte una historia en la que describa la llegada del protagonista al internado de Lecaroz y sus primeros días en dicho colegio. Escriba unas 250 palabras en total. [20]





---

*Copyright Acknowledgements:*

Cambridge International Examinations has made every effort to trace copyright holders, but if we have inadvertently overlooked any, we will be pleased to make the necessary arrangements at the first opportunity.