
XUÑO

Español

- Proba de certificación. Nivel Básico

* Solucionarios

Comprensión escrita

TAREA 1: B1; C9; D 8; E3; F7; G2; H4; I-; J5; K-; L6

TAREA 2: **Texto 1:** 1falso, 2falso, 3falso, 4verdadero.

Texto 2: 1falso, 2verdadero, 3falso, 4verdadero

TAREA 3: **Texto 1:** 1B, 2B, 3A, 4C .

Texto 2: 1C, 2C, 3A, 4A

Comprensión oral:

TAREA 1: B2;C6; D8; E4; F-; G5; H 1; I7; J-; K3

TAREA 2: 1) bastante mal; 2) 38; 3) 3 días; 4) 3 días; 5) toser; 6) 8 horas; 7) el final;
8) conserjería.

TAREA 3: 1C; 2A; 3C; 4A; 5B; 6C; 7C; 8B; 9ª

Transcripción textos (Comprensión oral) PROBA XUÑO

Tarea 1 (duración: 7.48 minutos)

Texto 0

Ahora en "Dimueble" rebajamos los precios hasta un 30%. Ven a conocer las rebajas de "Dimueble" y benefíciate de fantásticos descuentos en todos nuestros artículos.

Texto 1

Ella luce un broche de alta bisutería italiana. Palo de golf último modelo y botas de piel. Él con un vanguardista diseño de cabeza y pie aspirador de última generación. Porque sabes que la moda es mucho más que ropa. Porque exiges moda en todos los sentidos.

Texto 2

"Bajo a tomar algo con las vecinas ¿vienes?" –"No, estoy con los curriculums". Hay una forma más, fácil, rápida y eficaz de encontrar empleo. Gratis y desde casa. No encontrarás otro lugar con más ofertas de trabajo: *Infojobs.net* el portal de empleo.

Texto 3

Ahora puedes disfrutar de una cocina de revista, tú solo encárgate de imaginarla, nosotros nos ocupamos de diseñarla. Ahora en Albacete "TPC Cocinas".

Texto 4

Antonio y María; Luís y Carol; Carlos y Sandra; Ángel y Marta. Todos ellos dijeron "sí" el día de su boda y lo celebraron con nosotros. Salóns "El Poblet".

Texto 5

A mi cámara digital y a mí nos gusta pasar el tiempo juntos. Mua! ¡Te quiero nena! En realidad solo nos separamos cuando tengo que ir a revelar. Pero esto se acabó, porque ahora tengo *basiliofoto.com*, la Web de revelado por Internet de "Basilio Fotografía". Con un "clic", desde mi casa o desde la oficina, envío a revelar mis fotos fácilmente en un par de minutos.

Texto 6

Lo nuestro es cuidar de ti..., de tu aspecto, de tu cabello, de tu salud, de tu piel. "Farma Center", centro integral de estética y salud.

Texto 7

No compre, no alquile. "Juan Anser" presenta sus pisos en alquiler con opción a compra. El pago del alquiler se va descontando del precio del piso, sin entrada, sin hipoteca y con todas las ayudas estatales para el 2008.

Texto 8

En "Centro de Estudio Sobresaliente" somos expertos en formación y te garantizamos el aprobado en nuestros cursos para oposiciones.

Transcripción Tarea 2: En el médico (duración 7.49 min.)

Dr. Villa: Buenos días, Ana Fernández, ¿no? a las **8.30**

Ana: Si soy yo, buenos días, si soy Ana

Dr. Villa: Usted dirá

Ana: Pues mira es que no me encuentro muy bien, he dormido **bastante mal** porque he estado tosiendo durante toda la noche y bueno pues esta mañana ya... me he levantado, me he puesto el termómetro tenía **38....**

Dr. Villa: ¿Y eso? ¿Desde cuándo está usted así?

Ana: Bueno mal, mal, mal desde ayer pero llevo unos días... pues hace **tres días** que ya empecé a encontrarme mal me dolía la cabeza y empecé a **toser**.

Dr. Villa: Y la tos 3 días y entonces, ¿nota usted carraspera en la garganta?

Ana: Sí me pica, me suele picar bastante.

Dr. Villa: Bueno pues se va usted para la camilla, se descubre un poco, se quita la chaqueta y ahora vamos a auscultarla y vamos a ver qué tal

Dr. Villa: A ver, por favor, respire fuerte

Ana: (Respira)

Dr. Villa: Otra vez

Ana: (Respira)

Dr. Villa: Va bien va bien

Dr. Villa: Y la boca, abra la boca diga ahhhhhh

Ana: ahhhhhhhhhh

Dr. Villa: Si, lo que se ve es un poco de placa en las amígdalas y probablemente eso sea lo que le está dando la fiebre.

Ana: Sí, además, debo tenerlo inflamado porque me cuesta tragar y oye ¿qué pasa con la tos?

Dr. Villa: Eso no tiene nada que ver con las anginas ¿usted fuma?

Ana: Si bueno, pero tampoco tanto

Dr. Villa: Pero tampoco tanto ¿cuánto es?

Ana: Bueno pues un paquete... **cada tres días**

Dr. Villa: Hombre en general fumar no es bueno, así que te convendría dejar de fumar sino por lo menos definitivamente durante esta época mientras se le pasa la enfermedad

Ana: Sí, ya lo sé doctor, y creo que es un buen momento para dejarlo

Dr. Villa: Sí, le voy a extender una receta, si me da, por favor, su tarjeta para copiar el número.

Ana: La tarjeta sanitaria se refiere.

Dr. Villa: Sí, sí, por favor

Ana: Aquí la tiene

Dr. Villa: Pues mire usted se va usted a tomar esto **cada 8 horas** durante los siguientes 8 días y si se encuentra usted mejor dentro de un par de días pues no abandone el tratamiento puesto que estos son antibióticos y es importante que usted haga el tratamiento completo hasta **el final**.

Ana: Y ¿dónde puedo comprar los antibióticos? ¿Hay alguna farmacia por aquí cerca?

Dr. Villa: ¿Farmacias? Pues no lo sé, tendrá usted que preguntar en la puerta y podrán informarle mejor que yo, seguramente.

Ana: Ah de acuerdo, vale muchas gracias, muchas gracias por todo doctor. ¿Una preguntita tengo que volver a visitarle?

Dr. Villa: Pues en principio no, si usted se nota mejor y se recupera pues no tiene por qué volver, en caso de que vea que esto se alarga más de lo necesario pues usted vuelve a llamar **a conserjería** pide cita y ya le volvería a atender.

Ana: Vale de acuerdo, muchísimas gracias.

Transcripción Tarea 3: “La tortilla de patatas” (duración 10.38 min.)

Se le ha dado el nombre de tortilla española y es famosa en todo el mundo.

Vamos a conocer su historia, varias recetas y trucos acerca de este plato tan sencillo pero a la vez tan importante en la gastronomía; **se desconoce el lugar y a fecha en la que se cocinó por primera vez una tortilla de patata**, pero es muy posible que naciera entre los siglos XVII y XVIII en cualquier lugar, que lo mismo pudo ser en el más humilde hogar de un campesino andaluz, que en una comida de alguna contienda entre soldados, en alguna venta, junto al camino de las desventuras del ingenioso hidalgo Don Quijote de la Mancha, por ejemplo, verdad, por ejemplo... es un plato sencillo, sin pretensiones, que **puede tomarse pues caliente o frío, al gusto**.

Sea cual fuera su origen la tortilla de patatas enraizó fuertemente en la vida española, tanto que no era concebible merendola, romería o festejo donde no estuviera presente acompañada de la bota de **vino o la limonada**.

La tortilla de patatas debe ser **siempre redonda amarilla** y esplendorosa como el sol; admite sin perder autenticidad **un sinfín de ingredientes**, los cuales son inventados e imaginados por el hacedor en su caso de cada una de ellas y un poco lo que tenga en casa, también influirá...eso es. Pero su mayor gracia se basa en la abundancia del huevo y sus consistencia. La tortilla española debe de quedar compacta y prieta, lo que le permitirá conservarse apetitosa durante un par de días.

Oyentes: bueno, pues, vamos a empezar con la recetas: tortilla de patatas; vamos ahora con la receta genuina y sencillísima de la tortilla de patatas española.

Ingredientes para 4 a 6 personas:

-4 patatas medianas

-1 cebolla

-6 huevos

-sal y aceite

Modo de preparación: pelar, lavar y cortar las patatas en rodajitas pequeñas y muy finas, lo más finas que podamos y las salamos, **pelamos y cortamos las cebollas en rodajas finas también**. En una sartén antiadherente ponemos gran cantidad de aceite de oliva a calentar y echamos las patatas y la cebolla; esperamos a que se vayan haciendo, vigilando que no se nos quemen, que no se nos peguen, en el centro sobre todo, iremos removiendo de vez en cuando, para que la patatas que queden por arriba también se hagan, dando vuelta a las de arriba que bajen para abajo y así.

Dejaremos cocer con la tapa, la tapadera esta típica de freír que tiene agujeros, pues con esa la taparemos y dejaremos freír. Cuando veamos que se empieza a ablandar las patatas, vamos a bajar el fuego y lo vamos a mantener a fuego medio ahora, porque sino estaría muy fuerte y se nos quemarían; mientras vamos batiendo los huevos en un recipiente amplio y hondo y también le echamos un poquito de sal. Cuando estén listas, las patatas, las vamos **sacando de la sartén con una espumadera escurriendo antes de mezclarlas** en el huevo batido, es decir, antes de echarlas al huevo, en lugar de coger directamente la sartén con todo el aceite chorreando y echarlas al huevo, la mantendremos un poquito en la espumadera para que escurra un poquito el aceite; luego cuando tengamos todas la patatas con lo huevos los mezclamos bien e iremos espachurrándolas un poquito con un tenedor para que la patata absorba un poquito el huevo; debe quedar una masa con **una consistencia un poquito espesa**; si nos queda muy líquida es que no lo hemos hecho bien y habría que quitarle huevo. Escurrimos bien el aceite de la sartén donde hemos frito las patatas, que no quede nada, sólo humedecida del aceite que no se puede escurrir del todo. Cuando esté caliente de nuevo, la sartén, echamos nuestra mezcla, extendemos bien por toda la sartén con ayuda de una cuchara y esperamos unos dos o tres minutos a fuego vivo a que se haga por un lado. Si nos atrevemos le damos la vuelta en el aire, que vamos a explicar luego como se hace.

Y, si no nos atrevemos, cogemos un plato que sea más grande que la sartén, lo ponemos encima y con fuerza y decisión, sujetando bien, damos la vuelta a la sartén sin separar el plato.