

Apelidos e nome da persoa candidata:

XUÑO 2008

Galego

Proba de certificación de nivel básico

Comprensión de lectura

Puntuación e duración:

			NON ESCRIBA Espazo para a corrección
Tarefa 1	Aprox. 15 minutos	9 puntos	
Tarefa 2	Aprox. 10 minutos	8 puntos	
Tarefa 3	Aprox. 25 minutos	8 puntos	
TOTAL máx. 50 MINUTOS		TOTAL 25 PUNTOS /25

Materiais ou instrumentos que se poden empregar durante a proba:

- Bolígrafo de tinta negra ou azul.

Advertencias para o alumnado:

- Os tempos son orientativos e non haberá pausa ningunha entre as distintas tarefas.
- Os teléfonos móbiles deben permanecer apagados durante a proba.
- Non se avaliará ningunha tarefa escrita a lapis ou emendada con líquidos ou cintas correctoras.
- Anularanse as respostas nas que se marque máis dunha opción, sempre que non se indique con suficiente claridade que se trata dun erro. En caso de erro, as persoas candidatas marcarán a nova resposta cun X rodeado dun círculo (X)
- Anularanse as respostas que non sexan claras e/ou lexibles e que non estean dentro dos espazos habilitados para tal fin.



Galego. Xuño 2008

Nivel básico - Comprensión de lectura

Tarefa 1

0

Evite os lugares onde abunden os insectos
Non utilice roupa de cores rechamantes
Teña coidado se come ou bebe ao aire libre

2

Afástese de masas de auga
Non se refuxie preto das árbores
Non toque equipos eléctricos ou teléfonos

4

Dúchese en vez de bañarse
Regue polo serán
Repare as avarías de billas e bañeiras

5

Almacene alimentos e combustibles
Evite saír á rúa
Manteña abertas as billas para evitar encanamentos

7

Desconecte o interruptor xeral de electricidade
Non baixe aos sotos nin quede en zonas baixas
Non utilice o ascensor

9

Instale termóstatos
Manteña pechadas portas e ventás
Non teña funcionando sen necesidade aparellos electrónicos

1

Evite o contacto coas plantas
Fuxa dos cambios bruscos de clima
Non se expoña a correntes de aire directas

3

Non faga grellas
Non tire cabichas nin bote lixo
Manteña limpa a vexetación preto das vivendas

6

Leve o móbil con cargador
Busque itinerarios alternativos
Vaia co depósito cheo

8

Camiñe preto das fachadas
Evite pasar preto de edificios ruinosos
Retire os obxectos que poidan caer



CONTEXTO:

Nas distintas épocas do ano adoitan acontecer unha serie de incidentes que, con frecuencia, se repiten. Desde ABAV-Pontevedra, por medio do seu calendario, ofrécense unha serie de recomendacións.

TAREFA: Lea atentamente os consellos anteriores e relacióneos cos incidentes correspondentes, como no ítem 0. Teña en conta que dúas categorías non se corresponden con ningún dos textos.

INCIDENTES

- A. Aforro de enerxía
- B. Alerxias
- C. Enchentes
- D. Incendios
- E. Inundacións
- F. Nevaradas
- G. Picaduras
- H. Quecemento global
- I. Secas
- L. Tronadas
- M. Vendavais
- N. Viaxar en condicións adversas

Consello	Incidente	NON ESCRIBA Espazo para a corrección
0.	G	√
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
		PUNTOS: /9

Galego. Xuño 2008

Nivel básico - Comprensión de lectura

Tarefa 2

DOCUMENTO 1



CONTEXTO:

Vostede vai ir á praia esta fin de semana cun/ha amigo/a de fóra de Galicia que o/a veu visitar. Non obstante, o/a seu/súa amigo/a faille unha serie de preguntas sobre o estado das praias galegas e dálle esta información que atopou na revista Consumer Eroski.

TAREFA:

Tendo en conta a información do texto seguinte, o/a candidato/a marcará cun **X** a resposta correcta na casa correspondente. En caso de erro, marcará a nova resposta cun **X** rodeado por un círculo **(X)**

A última columna da dereita servirá para contar as respostas correctas marcadas con **✓**

Como se pon a punto unha praia?

Equipos especializados invisten moitas horas de traballo -matutino, vespertino e nocturno- para facer das praias un lugar seguro e agradable e, nos últimos anos, tamén sostible

23:00 A cribadora



Despois de rematar a xornada e aproveitando a retirada de bañistas, un equipo dispónse a recoller o lixo máis voluminoso e a filtrar a area cunha máquina cribadora. A limpeza da area é clave para ofrecer unha praia hixiénica e segura. A area debe ser osixenada diariamente mediante volteo, con isto evítase o risco de incubación de bacterias.

6:00 Limpeza da liña de marea



Grupos de operarios/as dispóñense a "limparlle" a cara ao espazo que máis persoas congregará ao longo do día. Trátase de recoller os refugallos que o mar depositou durante a noite e que marcan cunha liña ata onde subiu a auga. Malia o que puidese parecer, a gran maioría do lixo dun areal non o deixan os/as bañistas, senón que o trae o mar. Con todo, tamén é lixo humano, só que provén dos barcos ou dos desaugadoiros.

7:00 Acondicionamento dos accesos e servizos



Chega o momento de limpar, con vasoira e auga, as ramplas de acceso e as pasarelas que transitan as diferentes partes da praia. Tamén hai que quitar a sucidade acumulada nas plataformas mariñas, hixienizar os lavapés, reparar as duchas e desinfectar os urinarios. Baleirar papeleiras e repoñer elementos como os conos de plástico individuais para depositar materiais non-biodegradables (cabichas, pipas...) son outros dos labores.

9:00 Apertura de cabinas, puntos de información e de socorro



Persoal sanitario, socorristas e asistentes de lecer danse cita ás nove da mañá para distribuír o traballo, reparar o material da botica de primeiros auxilios, comprobar o estado da sinalización, ordenar as balizas de seguridade, colocar a bandeira verde, amarela ou vermella en función do estado do mar e ensaiar a megafonía. A partir dese momento, trabállase sen descanso en quendas de seis horas.

10:00 Comezan a funcionar os servizos



A caseta da praia arrinca a poñer a súa música, as hamacas ocupan o seu espazo e os toldos fan sombra. A praia está lista para doce horas de sol e de ruído que, grazas á porosidade da area, queda silenciado, porque se se escoitase nun espazo liso sería enxordecedor.

12:00 Inspección visual da zona de baño e recollida das mostras de calidade de auga



Profesionais cualificados/as diríxense periodicamente aos puntos sinalados de control para realizar a análise microbiolóxica da auga. Cada punto da mostraxe é representativo dunha zona de baño e é elixido ao considerarse susceptible de estar contaminado pola súa proximidade aos desaugadoiros, ás fábricas ou a lugares críticos. As augas poden valorarse como óptimas e aptas, que non precisarán de intervención, ou non aptas, nese caso deberá facerse público e adoptaranse medidas para prohibir o seu uso.

16:00 Reforzo vespertino: retirada de restos das mareas e cambio de papeleiras



Cada vez son máis numerosas as praias que incorporan puntos limpos, é dicir, espazos onde se recolle o lixo baixo criterios de reciclaxe, pero o que non falta en ningunha praia son papeleiras.

Fonte: www.revista.consumer.es (Adaptación)

DOCUMENTO 2



CONTEXTO: Vostede vai facer unha viaxe en avión cun/ha amigo/a. Cando se dirixen ao mostrador de AENA (Aeropertos Españóis e Navegación Aérea) danlles o seguinte folleto. Non obstante, o/a seu/súa amigo/a faille unha serie de cuestións das que quere estar seguro/a.

TAREFA:

Tendo en conta a información do texto seguinte, o/a candidato/a marcará cun **X** a resposta correcta na casa correspondente. En caso de erro, marcará a nova resposta cun **X** rodeado por un círculo **(X)**.

A última columna da dereita servirá para contar as respostas correctas marcadas con **✓**.



BREVE GUÍA PARA A SÚA AXUDA

Co obxectivo de protexelo fronte á ameaza dos explosivos líquidos, a Unión Europea (UE) adoptou novas medidas de seguridade que restrinxen a cantidade de líquidos ou substancias de consistencia similar que os pasaxeiros poden levar consigo cando pasan os controis de seguridade dos aeroportos comunitarios. Estas medidas son aplicables a todos os pasaxeiros que saian dos aeroportos da UE, independentemente do seu destino.

Estas medidas aplicaranse dende o luns 6 de novembro en todos os aeroportos da Unión Europea e nos de Noruega, Islandia e Suíza.

Para os efectos das novas medidas, considéranse líquidos:

- ▶ Auga e outras bebidas, sopas, xaropes.
- ▶ Cremas, locións e aceites, incluída a pasta de dentes.
- ▶ Perfumes.
- ▶ Xel, como por exemplo, xel de ducha e xampú.
- ▶ Contidos de contedores presurizados, incluída espuma de afeitar, outras escumas e desodorizantes.
- ▶ Calquera outro de consistencia similar.
- ▶ Aerosois.

NO AEROPORTO

Vostede ten que:

- Presentar todos os líquidos dentro da bolsa citada, separadamente da equipaxe de man, e colocala na bandexa proporcionada para o efecto nos controis de seguridade, para o seu exame por parte dos empregados de seguridade.
- Quitar a súa chaqueta e/ou abrigo e colocalos na bandexa. Estas pezas terán que ser examinadas separadamente mentres vostede é inspeccionado.
- Sacar o seu ordenador portátil e calquera outro dispositivo electrónico de dimensións similares das súas fundas correspondentes e colocalos na bandexa para que sexan inspeccionados separadamente das devanditas fundas nos controis de seguridade.

■ ¿Que non cambia?

Vostede aínda pode:

- Levar os produtos autorizados, incluídos os líquidos e substancias relacionadas no punto anterior, nas maletas que vostede factura; **as novas medidas só afectan a equipaxe de man.**
- Levar na súa equipaxe de man medicinas e comida para bebés, **para o seu uso durante a viaxe**, para o que deberá presentalos separadamente nos controis de seguridade, pero non dentro da bolsa transparente.

Se vostede ten calquera dúbida, por favor pónase en contacto coa súa compañía aérea ou axente de viaxe con antelación á súa viaxe.

Por favor, coopere co persoal de seguridade dos aeroportos e as compañías aéreas. Eles traballan pola súa seguridade cumprindo coas normas establecidas.



■ ¿Que é novo?

MENTRES FAI A SÚA EQUIPAXE

Só lle está permitido levar na súa **equipaxe de man** pequenas cantidades de líquidos. Estes líquidos teñen que ir en pequenos contedores cunha capacidade individual máxima de 100 ml cada un deles. Cada pasaxeiro ten que empacar estes contedores nunha bolsa transparente de plástico con autopeche de non máis dun litro de capacidade máxima (bolsa de, aproximadamente, 20 x 20 cm), para facilitar a inspección destes produtos nos controis de seguridade.

Os pasaxeiros deberán proveerse das devanditas bolsas antes do inicio da súa viaxe.



Galego. Xuño 2008

Nivel básico - Comprensión de lectura

Tarefa 2

CUESTIONARIO

DOCUMENTO 1	V	F	NON ESCRIBA Espazo para a corrección
Cuestións			
0. A cribadora filtra a area para evitar o perigo de picaduras	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	✓
1. A cantidade máis grande de lixo na praia procede dos/as bañistas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2. Os/as socorristas das praias traballan oito horas ao día	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3. O ruído que se orixina na praia silénciase a causa da porosidade da area	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4. En moitas praias xa se recolle o lixo para reciclar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	PUNTOS:		/4

DOCUMENTO 2	V	F	NON ESCRIBA Espazo para a corrección
Cuestións			
1. Estas medidas só lles afectan aos/ás pasaxeiros/as que saian ao estranxeiro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2. Pódese levar como máximo 100 ml de líquidos na equipaxe de man, sempre que vaian dentro dunha bolsa de plástico transparente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3. Os dispositivos electrónicos hai que sacalos das súas fundas e colocalos nunha bandexa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4. As medicinas que se van utilizar na viaxe pódense levar na equipaxe de man se van nunha bolsa transparente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	PUNTOS:		/4

Galego. Xuño 2008

Nivel básico - Comprensión de lectura

Tarefa 3



CONTEXTO:

Vostede ten un/ha amigo/a que, por razóns de traballo, xanta a miúdo fóra da casa e adoita pedir o prato do día. Atopa a seguinte información sobre os menús do día na revista Consumer Eroski e coméntalla para que a teña en conta.

TAREFA:

Tendo en conta a información do texto seguinte, o/a candidato/a marcará cun **X** a resposta correcta na casa correspondente. En caso de erro, marcará a nova resposta cun **X** rodeado por un círculo.

A última columna da dereita servirá para contar as respostas correctas que irán marcadas con . Lembre que só unha opción é válida.

MENÚS DO DÍA

Un de cada tres menús do día suspende en calidade dietética

O servizo prestado foi satisfactorio, pero anotáronse numerosos incumprimentos da normativa

Aínda que o máis frecuente (acontece en case seis de cada dez familias) é que nos fogares españois os/as pais/nais e mais os/as fillos/as xanten xuntos/as e na casa, a tendencia é xusto á inversa: cada vez cómese máis fóra da casa. O Barómetro de Consumo 2004 da Fundación Eroski indicaba que no 20% das familias o pai xanta fóra da casa entre semana, que no 7% é a nai quen xanta fóra e no 16% un/ha ou varios/as fillos/as. Cada día que pasa, restaurantes e comedores, ben sexan de empresa ou escolares, atenden a millóns de cidadáns/ás que non poden ir á casa ao mediodía.



CONSUMER EROSKI, coa finalidade de coñecer a calidade do servizo que prestan os restaurantes de España e, fundamentalmente, as características dietético-nutricionais dos pratos que compoñen o seu menú do día (formato elixido pola maioría das persoas que comen a miúdo fóra da casa), enviou os seus técnicos a 318 restaurantes situados en zonas céntricas de 18 cidades.

Erros dietéticos que cómpre evitar ao xantar fóra da casa

- Saltar comidas.
É preciso realizar como mínimo tres comidas principais e algunha pequena inxestión a media mañá ou pola tarde, xa que, de non ser así, transcorren demasiadas horas entre unha comida e a seguinte.
- Prescindir de hortalizas e verduras.
Proporcionan auga, hidratos de carbono, vitaminas e minerais, e a súa achega de fibra e antioxidantes potencia a saúde. Debémolas consumir acotío e, como mínimo, dúas racións ao día.
- Consumir legumes só en días fríos.
Os legumes conteñen proteínas, hidratos de carbono, fibra, vitaminas, minerais e antioxidantes, e teñen a vantaxe de que proporcionan pouca graxa. Cómpre inxerir de dúas a catro racións de legumes por semana; dúas como primeiro prato e o resto como gornición ou acompañamento de segundos pratos.
- Elixir primeiros pratos con moita proteína animal.
Verdura, arroz, pasta e legumes, xunto con ensaladas e sopas, son os alimentos máis adecuados para os primeiros pratos. Evitemos frituras de carne ou peixe, croquetas, embutidos e outros entremeses proteicos, e os derivados cárnicos que se lles engaden aos legumes e arroces.
- Omitir o peixe.
É conveniente aumentar o seu consumo e diminuír o de carne. Os peixes son ricos en proteínas de alta calidade, graxa, vitaminas e minerais. E os máis graxos son ricos en ácidos graxos omega-3, que contribúen a reducir o risco de enfermidades cardiovasculares. Comamos peixe polo menos tres ou catro veces por semana.
- Abusar de guisos e estufados con moita graxa.
A cantidade de graxa e de calorías que contén un guiso ou estufado depende da cantidade de aceite que se empregue e dos ingredientes que o compoñan. Un año guisado vai ter máis graxa ca, por exemplo, o becerro estufado con verduras ou un guiso de polo á hortelá.
- Preferir gornicións "tipo patacas fritidas".
Calquera alimento frito retén aceite, faise máis indixesto e é moi calórico. As patacas pódense preparar ao forno, en puré... e non son a única opción: pódense alternar con outras gornicións como pementos, champiñóns, chícharos, verduras salteadas, ensaladas, etc.
- Elixir sempre fritos e rebozados.
Unha peituga de polo á prancha practicamente non aumenta o seu valor calórico co cociñado; non obstante, se se frite tal cal, absorbe parte do aceite e da súa carga calórica, e se a rebozamos, enriquecése cos nutrientes e calorías do rebozado, e se, ademais, a tomamos con abundante salsa, seguimos sumando calorías.
- Preferir refrescos á auga.
Os refrescos conteñen auga carbonatada ou con gas, azucres e abundantes aditivos. As calorías que achegan son "baleiras", non nutren o organismo. A auga é máis saudable e ten cero calorías.
- Optar case sempre por sobremesas doces ou moi elaboradas (cremas, flan con nata, pastel, torta...), rexeitando a froita fresca ou os lácteos sinxelos, que son menos calóricos, mellores de dixerir e máis nutritivos.

• Fonte: <http://revista.consumer.es> (Adaptación)

Galego. Xuño 2008

Nivel básico - Comprensión de lectura

CUESTIONARIO

Tarefa 3

Nº	CUESTIÓNS	NON ESCRIBA Espazo para a corrección
0.	Segundo o estudo que realizou Consumer Eroski un de cada tres menús do día dos restaurantes analizados:	
<input type="checkbox"/>	a) Ten unha alta calidade dietética	
<input checked="" type="checkbox"/>	b) Ten unha baixa calidade dietética	✓
<input type="checkbox"/>	c) Ten unha boa calidade dietética	
1.	O texto afirma que nos fogares españois a tendencia é a:	
<input type="checkbox"/>	a) Comer fóra da casa	
<input type="checkbox"/>	b) Comer lonxe da casa	
<input type="checkbox"/>	c) Comer na casa	
2.	O texto di que a maioría das persoas que comen a miúdo nun restaurante elixen:	
<input type="checkbox"/>	a) Pratos combinados	
<input type="checkbox"/>	b) Pratos da carta	
<input type="checkbox"/>	c) Pratos do menú do día	
3.	Cando se xante fóra da casa, cómpre evitar:	
<input type="checkbox"/>	a) Comer hortalizas e verduras	
<input type="checkbox"/>	b) Inxerir legumes só en días fríos	
<input type="checkbox"/>	c) Realizar as tres comidas principais	
4.	De primeiro prato débese elixir:	
<input type="checkbox"/>	a) Frituras de carne e peixe	
<input type="checkbox"/>	b) Legumes, arroces ou pastas	
<input type="checkbox"/>	c) Pratos con proteína animal	

5.	Os guisos e estufados que conteñen menos graxa son:	
<input type="checkbox"/>	a) Año guisado	
<input type="checkbox"/>	b) Becerro estufado con patacas fritidas	
<input type="checkbox"/>	c) Guiso de polo á hortelá	
6.	O tipo de cociñado que máis aumenta o valor calórico dunha peituga de polo é:	
<input type="checkbox"/>	a) á prancha	
<input type="checkbox"/>	b) fritida	
<input type="checkbox"/>	c) rebozada	
7.	Para beber, é preferible elixir:	
<input type="checkbox"/>	a) Auga	
<input type="checkbox"/>	b) Refrescos	
<input type="checkbox"/>	c) Viño	
8.	Como sobremesa débese escoller:	
<input type="checkbox"/>	a) Flan con nata	
<input type="checkbox"/>	b) Lácteos sinxelos	
<input type="checkbox"/>	c) Torta de amorodos	
		PUNTOS: /8