



Proba de

Código

CMPS002

Lingua galega

Parte sociolingüística. Lingua galega



1. Formato da proba

Formato

- A proba consta de vinte cuestións tipo test.
- As cuestións tipo test teñen tres posibles respostas das que soamente unha é correcta.

Puntuación

- 0,50 puntos por cuestión tipo test correctamente contestada.
- Por cada cuestión tipo test incorrecta restarase 0,125 puntos.
- Polas respostas en branco non se descontará puntuación.
- No caso de marcar máis dunha resposta por pregunta considerarase como unha resposta en branco.

Duración

- Este exercicio terá unha duración máxima de 40 minutos.

Materiais e instrumentos que se poden empregar durante a proba

- Bolígrafo con tinta negra ou azul.



2. Exercicio

Texto 1

Son dous os fitos que marcaron o afianzamento do jazz en 1983: o nacemento da escola de jazz Baio en Vigo, primeira do país, de mans do ourensán Alberto Conde e o xurdimento do conxunto Clunia Jazz na Coruña; entre os seus membros, pioneiros como o pianista Nani García ou Baldo Martínez ao contrabaixo. Dos grupos locais desa época destacan tamén o coruñés Filloa Expres e Abuña Jazz de Ourense, o único conxunto dos oitenta que aínda funciona na actualidade e cuxa figura máis visible é o seu fundador Loren Tabarés, baixo eléctrico e contrabaixo.

A historia dos conxuntos locais dos primeiros tempos, cando os músicos eran basicamente autodidactas, non pode concibirse sen o impulso dos garitos e clubs das grandes urbes galegas, tal e como sucedera en cidades dos Estados Unidos como Nova Orleáns e Chicago. Históricos como o Jazz Filloa na Coruña, o Café Latino de Ourense, o Dado Dadá en Compostela, o Clavicémbalo en Lugo ou o Manteca de Vigo “contribuíron a que as novas canteiras de músicos se desen a coñecer e a manter viva a chama do jazz”, expón Alberto Conde.

Tampouco se podería entender a eclosión do xénero sen os festivais que paulatinamente, dende os anos 80, foron callando en todas as urbes do país, sendo os primeiros os de Vigo e Coruña e, o de Lugo, o que leva máis tempo. A día de hoxe, todas as cidades galegas teñen cadanseu festival de jazz.

O nacemento da segunda xeración de músicos de jazz xorde coa inauguración da Escola Estudio de Compostela por parte de Suso Atanes en 1987, da que saíron figuras cun potente empuje internacional coma Abe Rábade, Pablo Castaño ou Víctor Prieto. “Montei a escola para que os músicos de jazz galegos puidesen acadar un nivel medio-alto na súa terra e dar o salto aos Estados Unidos sen teren que pasar por Barcelona, como fixemos nós”, aclara o seu director.

Cómpre destacar tamén o Seminario Permanente de Jazz de Pontevedra e a apertura do Departamento de Jazz no Conservatorio de Estudos Superiores da Coruña que, nos seis anos que leva funcionando, conseguiu grandes logros como proxectos con recoñecidos músicos do panorama internacional e premios en diferentes certames que promoveron a gravación de discos.

A pesar do empuje e as oportunidades que as escolas carrexaron para as novas xeracións, o pianista Nani García destaca que “a xenialidade dun músico non nace do tecnicismo do conservatorio nin do traballo autodidacta, senón do propio individuo” e que cada urbe conta cunha media de 300 seguidores habituais. Pola súa banda, o contrabaixista ferrolán Baldo Martínez chama a atención sobre a “cantidade e calidade” dos músicos de jazz galegos.

Canto ao público, o galego, a pesar de ser loxicamente minoritario, é extremadamente fiel. Para o fundador de Clunia, para que guste o jazz “ten que existir unha certa inquedaanza musical”, mais non así un alto nivel cultural, xa que “a música, a máis abstracta de todas as artes, é ante todo intuitiva”. Pola súa banda, Alberto Conde destaca “o nivel de esixencia do público galego”, que “non admite concesións barateiras nin acomodamentos” e que obriga aos músicos a estar “en constante evolución”.

[<http://www.sermosgaliza.com>]



1. Os “*autodidactas*” [liñas 7-8] que se mencionan no texto son persoas que:

- A Se dedican ao ensino dunha arte, ciencia, técnica ou calquera outra disciplina.
- B Reciben instrución de alguén ou asisten a un centro de ensino para recibila.
- C Se instrúen ou educan a si mesmas sen axuda de ningún mestre.

2. No sentido en que aparece no texto, a palabra “*eclosión*” [liña 13] significa:

- A Manifestación de algo que aparece por primeira vez ou dun xeito repentino.
- B Acción de crear ou atopar unha cousa nova ou unha maneira distinta de facela.
- C Feito de ir a menos en intensidade ou vigor despois de alcanzar o punto culminante.

3. Unha arte “*abstracta*” [liña 33] é unha arte que:

- A Trata a realidade dun xeito preciso, detallado e obxectivo, tal e como é, con fidelidade e detalle.
- B Non representa o real, nin fai referencia á realidade obxectiva, aínda que esta poida ser tomada como fonte de inspiración.
- C Se orixinou mediante a melodía, a harmonía e a instrumentación, que derivan principalmente da tradición musical occidental.

4. Segundo o texto, a escola fundada en 1987 creouse para que:

- A Se formasen músicos pioneiros como o pianista, Nani García, o baixista, Loren Tabarés, e o contrabaixista, Baldo Martínez.
- B O departamento do conservatorio de estudos superiores conseguise grandes logros, como proxectos con recoñecidos músicos do panorama internacional.
- C Os músicos de jazz galegos puidesen acadar un bo nivel no seu país sen teren que pasar por outras cidades.

5. Cal destas afirmacións é verdadeira?

- A Nos anos 80 non houbo festivais de jazz en urbes galegas como Vigo, Coruña e Lugo.
- B A día de hoxe aínda non hai departamentos de jazz nos conservatorios galegos.
- C As novas canteiras de músicos de jazz déronse a coñecer en clubs das urbes galegas.

6. Cal destas afirmacións é falsa?

- A O público galego é extremadamente fiel, aínda que loxicamente é minoritario.
- B Todos os conxuntos de jazz fundados na década dos oitenta desapareceron.
- C Segundo Nani García a xenialidade dun músico nace da propia persoa.



7. Cal destas oracións ten modalidade exhortativa?

- A Quizais cheguemos a tempo.
- B Preparade todo axiña.
- C Que é o que vas ler?

8. Cal é a serie de emparellamentos correcta?

- A baiuca → taberna; aba → ladeira; vogar → remar; seta → frecha.
- B melanina → membrana; crecho → espeso; louro → roxo; mesto → poroso.
- C estría → engurra; sucedáneo → derivado; abrasivo → estrinxinte; tinguir → puír.

9. Cal é a afirmación correcta?

- A A formación de palabras mediante un prefixo ou un sufixo denomínase derivación.
- B A sufixación consiste en antepoñer un prefixo a un lexema para formar palabras.
- C A sufixación e a prefixación son mecanismos de creación de palabras simples.

10. Cal é a serie de emparellamentos correcta?

- A sustentable → ecolóxico; térmico → caloroso; eólico → enerxético.
- B perecedoiro → perdurable; recesión → progresión; inesgotable → inexorable.
- C extenso → dilatado; insólito → estraño; intercambio → troco.

11. Cal destas series de palabras contén un elemento que significa “que cultiva ou habita”?

- A Aurífero, ferrífero, metalífero.
- B Arborícola, silvícola, vinícola.
- C Centrífugo, febrífugo, vermífugo.

12. Cal é o tempo verbal correctamente conxugado?

- A Subo, sobes, sobe, subimos, subimos, soben.
- B Toso, tuses, tuse, tusimos, tusides, tusen.
- C Sigo, sigues, sigue, seguimos, seguides, siguen.

13. Cal destas oracións contén unha palabra incorrecta?

- A Cómpre ter coidado coas zambullidas no mar.
- B Gústalle mergullarse preto da costa no verán.
- C Polas tardes fai longos na piscina para adestrar.



Texto 2

Hoxe foi a xornada das sorpresas en Madrid Fusión, o evento gastronómico máis importante de España. Porque se por algo se define esta cita é pola súa mirada ás novas tendencias, ao futuro da cociña. Como o novo proxecto de Andoni Luís Aduriz (Mugaritz): sprays de alimentos ou elaboracións. "O que imos presentar non existe noutros lugares do mundo", afirmaba Aduriz na última presentación da mañá.

E non lle faltaba razón, porque acaso imaxina sacar dun aerosol tempuras, tortiñas ou churros. O único que ten que facer é poñelos na tixola. "Para o que antes se tardaba horas en facer agora só che leva uns minutos", afirmou o cociñeiro vasco. "Para innovar é necesario soñar". Era case o lema do seu relatorio sobre este proxecto. A partir desas masas dos sprays, Aduriz elabora puddings, croquetas ou pasteis de queixo.

Outro dos relatorios que máis gustou foi a de Elena Arzak, filla de Juan María, nomeada a mellor cociñeira do mundo, que brindou aos asistentes algunhas das novidades do seu restaurante. Aos que pensan que xa non se pode sorprender, quitoulles a razón de plano. "Se a cociña segue viva, non ten límites de creatividade", afirmou a xefa de cociña, que, baseándose no papel maché, e usando globos para facer forma, realizou unha bóla crocante que serve para cubrir unha pescada con salsa verde e biscaíña. "Chamámola pescada terrestre". 'A mazaroca de millo e as súas fibras', na que usa vinagre e fariña de arroz, foi outro dos pratos que presentou, admitindo que no proceso de creación trata sempre de xogar ao "despiste" co cliente, facendo que "teña que pensar".

Pero, sen dúbida, un dos relatorios máis sorprendentes desta edición, e quizais das once que leva o certame, foi o do suízo Stefan Weisner, unha mestura entre cociñeiro, químico, leñador e druída. Non dubidou Weisner en sacar ao escenario unha serra metálica e un trade para cortar a madeira traída das montañas onde se sitúa o seu restaurante, e que é un ingrediente máis dos seus pratos tras destilala nun alambique.

Finalmente, na súa presentación, á que acudiu no canto de cun mandil cun mono de traballo, Heinz Reitbauer preparou un salmón con follas de cerdeira cocido nun forno de raios uva. "É como un solarium", explicou o xefe de cociña, que deixou aos presentes pampas coa súa aposta naturalista. Carbón das cortizas das árbores ou fume de madeira son ingredientes habituais na súa cociña. "Sabemos que a madeira de barrica dálle un sabor moi rico ao viño, pero destilada tamén dá un sabor moi rico á comida", dixo.

[<http://www.elmundo.es>]

14. O texto trata sobre:

- A** A utilización da química para a destilación de ingredientes.
- B** As novas tendencias da cociña e a creación dos pratos do futuro.
- C** A homenaxe recibida polos mellores cociñeiros do mundo.

15. Cal destas afirmacións é verdadeira?

- A** Os sprays de alimentos utilízanse para destilar ingredientes.
- B** A madeira de barrica de viño dálle un rico sabor á pescada.
- C** Os tempos de preparación dalgúns pratos acurtáronse na cociña actual.



16. Cal destas afirmacións é falsa?

- A Elena Arzak pensa que os límites da creatividade son evidentes na cociña moderna.
- B Stefan Weisner preparou un prato innovador utilizando madeira das montañas.
- C Heinz Reitbauer utiliza carbón e fume na preparación dos seus pratos.

17. No sentido en que aparece no texto, a palabra “relatorio” [liña 9] significa:

- A Nota onde se indican os ingredientes que entran na elaboración dun prato de cociña.
- B Exposición oral ou escrita ordenada e minuciosa sobre un tema.
- C Obra en prosa na que un autor expón as súas reflexións sobre un tema determinado.

18. No sentido en que aparece no texto, a palabra “brindar” [liña 12] significa:

- A Tratar de acoller a alguén con hospitalidade, mostras de cortesía e agasallos.
- B Ofrecer algunha cousa a alguén.
- C Levantar unha copa e pronunciar unhas palabras.

19. No sentido en que aparece no texto, a palabra “druída” [liña 22] significa:

- A Sacerdote da civilización celta encargado de celebrar o culto e educar a xuventude.
- B Cóengo que substitúe o chantre na dirección do coro en oficios relixiosos.
- C Persoa con poderes sobrenaturais que fai curacións e adiviña o porvir.

20. A palabra “cerdeira” [liña 26] ten xénero feminino como:

- A "Ameixeira", pero "nogal", "peral" e "olivo" teñen xénero masculino.
- B "Abeleira", pero "limoeiro", "nogal", "peral", "olivo" e "marmeleiro" teñen xénero masculino.
- C "Laranxeira", pero "limoeiro" e "marmeleiro" teñen xénero masculino.



3. Criterios de avaliación

Aplicación dos criterios de avaliación

Nº	S	M	Criterio																				
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
1			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	<i>Extraer e contrastar informacións concretas e identificar o seu propósito, inferir o tema principal e os secundarios, e distinguir como se organiza a información.</i>
2	X		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	<i>Narrar, expor, explicar, resumir e comentar, organizando as ideas con claridade, ligando os enunciados en secuencias lineais con cohesión, e respectando as normas gramaticais e ortográficas.</i>
3			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	<i>Aplicar os coñecementos sobre a lingua e as normas do uso lingüístico para resolver problemas de comprensión de textos escritos, e para a súa composición e a súa revisión.</i>
4			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	<i>Coñecer a terminoloxía lingüística necesaria para o uso da lingua.</i>



4. Solución para as preguntas tipo test

Nº	A	B	C	
1			X	
2	X			
3		X		
4			X	
5			X	
6		X		
7		X		
8	X			
9	X			
10			X	
11		X		
12	Anulada			
13	X			
14		X		
15			X	
16	X			
17		X		
18		X		
19	X			
20			X	
Nº de respostas correctas (C)				
Nº de respostas incorrectas (Z)				
Puntuación do test = $C \times 0'5 - Z \times 0'125$				

Nas preguntas de test, por cada resposta incorrecta descontaranse 0'125 puntos. As respostas en branco non descontarán puntuación.