

BGE NYVK	C1	Comprensión auditiva	
Español de Turismo		40 minutos	20 puntos
Modelo			

***A feladatokat elsőként a feladatlapokon oldja meg.
Megoldásait végül jelölje, illetve írja be a megoldólapra.***

(A beszédértés részvizsgán mindkét szöveget kétszer hallgathatja meg. Mindkét szöveg első meghallgatása előtt 2-2 perc áll rendelkezésére az adott szöveghez tartozó feladatok áttekintésére. A szövegek mindkét meghallgatása közben folyamatosan, majd azok után 1-1 percig dolgozhat a feladatok megoldásán a feladatlapokon. A vizsgarész végén további 3 perc áll rendelkezésre, hogy a megoldólapra felvezesse megoldásait.)

Texto A

Va a escuchar una entrevista sobre la economía latinoamericana según el FMI.

I. ¹⁻⁵ Conteste a las siguientes preguntas según el contenido del texto escuchado (máximo 6 palabras).

1. ¿En qué período se ha observado una mejora en la situación de la zona?
2. ¿Quién es Rodrigo Rato?
3. ¿Cuánto fue la inflación en Perú a principios de los años 90?
4. ¿Cuánto es la inflación en Argentina actualmente?
5. ¿A quiénes se debe el logro de la reducción de la inflación?

II. ⁶⁻¹⁰ Marque con V (verdadero) o con F (falso) las siguientes afirmaciones.

6. En Perú hoy la inflación es superior a la que hay en Argentina actualmente.
7. Argentina y Perú son dos ejemplos aislados.
8. Una inflación alta y volátil no afecta mucho las desigualdades de distribución de la riqueza.
9. Los costes de la inflación empeoran mucho más la situación de las capas menos potentes económicamente de la sociedad.
10. En la zona hay muchos países que pueden ofrecer un marco esperanzador para aplicar políticas monetarias y cambiarlas.

Texto B

Usted escuchará una entrevista sobre el restaurante Los Galayos.

III. ¹¹⁻¹⁶ Complete las frases según el contenido del texto escuchado.

- 11–12. Los dos platos más destacados del restaurante Los Galayos son el(11) y el(12).
13. La entrevista se realiza en uno de los del local.
14. En Madrid hay restaurantes de más de cien años de antigüedad.
15. Los menús ofrecidos incluyen que no son de cuchara.
16. Se confecciona menús cada día.

IV. ¹⁷⁻²⁰ Elija las soluciones correctas basándose en el contenido del texto que escucha.

17. Los *platos de cuchara* que se mencionan tienen como ingredientes básicos
A) las legumbres
B) las carnes
C) los guisos
18. Las nuevas jornadas gastronómicas del restaurante han resultado para los clientes.
A) aceptables
B) atractivas
C) demasiado tradicionales
19. La nueva cocina tiene los inconvenientes de ser
A) sofisticada y cara
B) demasiado austera
C) de cantidades reducidas y precios elevados
20. Lo que se exige a los platos tradicionales recuperados es que
A) sean desnatados
B) contengan poca grasa
C) estén bien hechos y tengan poca grasa

BGE NYVK	C1	Comprensión auditiva	
Español de Turismo		40 minutos	20 puntos
Modelo			

CLAVE

Texto A	
1.	En los últimos 2 años.
2.	Director gerente del FMI
3.	(Del) 7.000%/siete mil por ciento
4.	(Del) 6%
5.	A los gobiernos y las sociedades
6.	F
7.	F
8.	F
9.	V
10.	V
Texto B	
11.	cochinillo
12.	cocido (madrileño)
13.	comedores (principales), salones
14.	pocos
15.	entradas
16.	distintos/diferentes
17.	A
18.	B
19.	A
20.	C

Texto A

Análisis del FMI

La región latinoamericana camina hacia un reforzamiento de su credibilidad. Existen nuevos marcos de política monetaria.

- La región está hoy en mejores condiciones para sortear malos acontecimientos, precisamente por las reformas y la situación macroeconómica que se ha seguido en los últimos años en muchos países. La situación en la zona ha mejorado mucho en los últimos dos años, pero todavía hay un calendario de reformas y desafíos muy importante.

Pero el director gerente del FMI Rodrigo Rato exhorta a que los bancos centrales latinoamericanos intervengan de inmediato ante cualquiera indicio de presiones inflacionistas.

- En los últimos 10 años han registrado logros trascendentales en la reducción de la inflación. En Perú hoy la inflación es del 4% frente al 7.000% que tenía a principios de los años 90. En Argentina hoy la inflación está en torno al 6% cuando hacia la misma fecha que en Perú rondaba el 3.000%. Por lo tanto, estos son no dos ejemplos aislados, sino reflejan un cambio muy importante y muy loable de los esfuerzos que han hecho los gobiernos y las sociedades en la reducción de la inflación. En este sentido, los objetivos principales de las políticas monetarias en el futuro deben ser asegurar y afianzar estos avances. Una inflación alta y volátil no sólo incide negativamente en el crecimiento económico, sino que agrava claramente las desigualdades de distribución de la riqueza. Ya que los costes de la inflación suelen caer de manera mucho más considerable en las capas menos potentes económicamente de la sociedad.

Hay muchos países en la zona con estructuras muy sofisticadas que ofrecen un marco muy prometedor para aplicar políticas monetarios y cambiarlas.

2'05''

Texto B

Adoración Nos quedamos ahora en Madrid, eso sí, sin dejar la gastronomía. Porque desde 1894 está funcionando uno de los restaurantes más antiguos de la capital. Está en la misma Plaza Mayor de la capital de España. Es Los Galayos y de su cocina destaca el cochinillo y el cocido madrileño, platos típicos que ha probado nuestro compañero, Juan Roldán, que se ha desplazado a los salones de Los Galayos para dialogar con su director.

Juan Así es efectivamente, Adoración, nos encontramos ahora mismo en uno de los comedores principales del restaurante Los Galayos que algunos oyentes de Radio Exterior de España seguramente conocerán porque han degustado su oferta gastronómica y la mayoría de nuestros oyentes, porque más de una ocasión hemos hablado de este restaurante que es de los pocos centenarios que hay en Madrid, de los pocos restaurantes que cumplen más de cien años.

Hablamos del año 1894 cuando en plena Plaza Mayor de Madrid, prácticamente en sus, en sus aledaños se abría el restaurante Los Galayos. Estamos en este momento con Miguel Grande, su director propietario que tampoco es la primera vez que está en Radio Exterior de España. Miguel, bienvenido a Paisajes y Sabores, una vez más.

Miguel Hola.

Juan Bueno, estamos hablando de un restaurante, como decíamos antes, centenario que tiene muchísima historia detrás, también mucho presente y un gran futuro. Pero si hoy estamos aquí –después hablaremos de otras cuestiones– es que se está celebrando la semana gastronómica de la cuchara. Vamos a explicar a nuestros oyentes qué es la semana gastronómica de la cuchara.

Miguel Bueno pues la semana gastronómica de la cuchara simplemente es una semana que hacemos durante siete días, de lunes a domingo, dando a conocer todo tipo de platos caracterizados por la cuchara, eso sí, siempre incluimos unas entradas donde hay platos que no son de cuchara, pero que sí que combinan muy bien con los platos principales. Entonces lo que hacemos es cada día tener un menú distinto, con entradas distintas y con platos de cuchara distintos también.

Juan Platos de cuchara de todas las comunidades autónomas, platos tradicionales como, en fin, garbanzos con setas, fabes guisadas con perdiz de campo. ¿Qué aceptación han tenido entre el público de Madrid estas jornadas?

Miguel Bueno, la verdad es que cada vez este tipo de jornadas son más llamativas, ¿no?, porque yo creo que hemos llegado en (sic) un momento donde la gente está tan acostumbrada a salir y estar fuera que el plato de cuchara se olvidan de él. Entonces, bueno, este tipo de comida pues es muy atrayente para todos nuestros clientes. Por lo tanto, la verdad es que estamos teniendo bastante aceptación.

Juan En más de una ocasión hemos preguntado en las últimas semanas a grandes restauradores que han pasado por Paisajes y Sabores si el público en general, Miguel, está volviendo a la cocina tradicional, a la cocina tradicional de España, mediterránea, de cualquier otra zona de nuestro país, después de tanto glamour, de tanta cocina tecnoemocional o molecular.

Miguel Efectivamente es así, es así, lo que hemos podido ver, y lo que yo estoy también viendo no solamente en nuestro restaurante, sino tanto en ferias como en charlas con compañeros de la profesión es que, efectivamente, todo el mundo lo que quiere es buscar lo que son las raíces de la comida, entonces un poco la cocina, nueva cocina está empezando un poco a cansar, no solamente por la mezcla de tantas salsas, de tanto producto, sino por, también por precio. Lógicamente, porque los precios eran bastante elevados.

Actualmente todo el mundo vamos buscando ese tipo de cocina que teníamos en nuestra casa, pero con un matiz. El matiz es que tiene que estar bien elaborada, más desgrasada, no tiene que ser tan grasienta como era hace muchos años y esto lo estamos consiguiendo y todo el mundo, lógicamente, busca menor peso de las grasas en todas las comidas.