



## INFORMACIÓN SOBRE LA PRUEBA DE ACCESO PARA MAYORES DE 25 AÑOS CURSO 2020/2021

### Idioma: ITALIANO

---

#### 1. TEMARIO: CONTENIDOS Y BIBLOGRAFÍA RECOMENDADA.

**TEMA 1:** Fonética y ortografía. El artículo, el género y el número.

**TEMA 2:** El presente Indicativo. Presentes particulares e irregulares.

**TEMA 3:** Las preposiciones italianas. Los numerales.

**TEMA 4:** Il Passato prossimo. Los participios regulares e irregulares.

**TEMA 5:** Los verbos pronominales.

**TEMA 6:** Los adjetivos y pronombres demostrativos.

**TEMA 7:** Los pronombres personales y su combinación.

**TEMA 8:** El futuro.

**TEMA 9:** El imperfecto de indicativo y usos de los tiempos pasados.

**TEMA 10:** Los posesivos.

#### BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Díaz Padilla, Fausto, *Lengua Italiana I*, Textos Universitarios Ediuno (Ediciones de la Universidad de Oviedo), Oviedo, 2019.

#### 2. ESTRUCTURA DE LA PRUEBA.

La prueba constará de dos apartados relacionados entre sí:

- a) Traducción de un fragmento de un texto breve (literario, periodístico o histórico).
- b) Un ejercicio de comprensión del texto, que podrá ser de verdadero o falso, o bien de respuesta múltiple (se deberá elegir una entre las respuestas posible).

#### 3. MATERIALES PERMITIDOS PARA RESOLVER LA PRUEBA.

Cualquier diccionario básico Italiano/Español.



#### 4. OBJETIVOS DE LA PRUEBA Y CRITERIOS GENERALES DE CALIFICACIÓN.

Dado que el alumnado ha tenido pocas oportunidades de estudiar Lengua italiana en los centros de enseñanza media, el nivel de conocimiento requerido es el A2, es decir, un nivel elemental que permita al alumnado comprender y comunicarse en contextos básicos de comunicación oral y escrita.

#### 5. MODELO DE EXAMEN, ACOMPAÑADO DE SUS CRITERIOS ESPECÍFICOS DE CALIFICACIÓN.

##### MODELO DE EXAMEN - ITALIANO

##### **LA VERA STORIA DELLA PIZZA** (Testo adattato da "Oneworlditaliano.com")

Le origini della pizza italiana sono antichissime. Scoperta la cottura sulla pietra, l'uomo non ha potuto fare altro che scoprire anche la pizza. La storia di questo piatto diventato nel tempo marchio di fabbrica della cucina italiana ha origine fin dall'alba dei tempi. E per qualcuno, tutto ha inizio durante il Neolitico.

La versione più antica non era così elaborata come quella odierna che possiamo degustare a casa nostra o in pizzeria. Basti pensare che anticamente l'uomo macinava il grano per nutrirsi, e, successivamente, scoprì di poter formare un impasto unendo farina e acqua e di poterlo cuocere su dei dischi di pietra rovente.

Inventato il pane, il percorso a tappe della pizza continua nell'antica Roma. Sono stati i romani ad utilizzare veri e propri dischi di pane per contenere pietanze sucose. Pizze rotonde, più o meno, ma con gradi di parentela molto lontani dalle pizze che si possono gustare oggi all'ombra del Vesuvio. Mancano, infatti, ancora tantissimi ingredienti, molti dei quali sconosciuti fino a secoli dopo. Gli alimenti semplici e facilmente reperibili di quell'epoca erano farina, olio, sale e lievito. Ebbene sì, non c'era il sugo di pomodoro!

Stiamo parlando del periodo precedente alla scoperta dell'America. Il pomodoro fa il suo arrivo in Italia direttamente dal Perù, dove veniva usato in cucina come salsa cotta con un pizzico di sale e basilico. Solo successivamente qualcuno ha avuto la strepitosa idea di aggiungerlo alla pizza.

Nel 1535, finalmente, nella sua *Descrizione dei luoghi antichi di Napoli*, il poeta e saggista Benedetto Di Falco dice che la "focaccia, in Napoletano è detta pizza". Così diventa ufficiale: anche in Campania l'evoluzione della pizza non si è mai fermata. Da lì a poco la pizza viaggia oltreoceano insieme a tutti gli italiani emigrati in America ed è subito un successo internazionale, al punto che la Regina la vuole assaggiare! Un famoso cuoco di Napoli, Raffaele Esposito, e sua moglie, su richiesta della Regina Margherita, ne prepararono tre varianti: una marinara, una con il basilico e una col sugo di pomodoro, la mozzarella e il basilico, in onore dei tre colori della bandiera italiana. La regina fu così entusiasta di quest'ultima che il pizzaiolo decise di chiamarla con il suo stesso nome: Margherita!



## CUESTIONES:

**1. Traduzca el texto al español desde “Le origini della pizza italiana sono antichissime...” hasta “(...) la strepitosa idea di aggiungerlo alla pizza”. (Máximo 7 puntos)**

**2. Responda si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas. (Máximo 3 puntos, 0,5 por pregunta)**

a. La pizza Margherita è fatta coi frutti di mare.

VERO                      FALSO

b. “Pizza” era il nome che i napoletani davano alla focaccia.

VERO                      FALSO

c. La bandiera italiana ha gli stessi colori di una pizza famosa.

VERO                      FALSO

d. Il pomodoro è sempre stato un ingrediente basico nella pizza.

VERO                      FALSO

e. Le prime pizze si cuocevano su dei dischi di pietra.

VERO                      FALSO

f. I romani hanno dato la forma rotonda alla pizza.

VERO                      FALSO



## **CRITERIOS ESPECÍFICOS DE CORRECCIÓN**

### **1. Primera cuestión: Hasta un máximo de 7 puntos**

El alumno/a ha de traducir el texto en un correcto castellano, ajustándose con la mayor precisión posible, en el sentido de traducir correctamente las estructuras y los elementos gramaticales, como los tiempos verbales, las personas gramaticales, los sustantivos en singular y plural, el valor de los pronombres personales, la correlación temporal, etc. con la coherencia de significado adecuada; no pegar palabra tras palabra sin un sentido lógico o, incluso, contradictorio.

### **2. Segunda cuestión: Hasta un máximo de 3 puntos**

El alumno/a debe responder a las cuestiones de manera correcta, demostrando, de este modo, haber comprendido el texto en cuestión.