



INFORMACIÓN SOBRE LA PRUEBA DE ACCESO PARA MAYORES DE 25 AÑOS CURSO 2023/2024

ITALIANO

1. TEMARIO: CONTENIDOS Y BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA

CONTENIDOS

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.

TEMA 10: El pluscuamperfecto de indicativo.

TEMA 11: Usos de los tiempos pasados de indicativo.

TEMA 12: Los posesivos.

BIBLIOGRAFÍA RECOMENDADA

Nocchi, S. (2022) *Nuova grammatica pratica della lingua italiana*. Firenze. Alma edizioni.

2. ESTRUCTURA DE LA PRUEBA

La prueba constará de tres 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).
- c) Una prueba de expresión escrita (ensayo breve, carta o correo electrónico), preferiblemente relacionada con fragmento propuesto, en el que se deberá escribir un texto de entre 80 y 100



palabras, o bien responder coherentemente y de manera completa a una serie de preguntas, que sumarán siempre un total de entre 80 y 100 palabras.

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 Y CRITERIOS ESPECIFICOS DE CORRECCIÓN¹

EXAMEN

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.

¹ La prueba contendrá dos propuestas similares de examen (opción A y opción B), debiendo elegirse una de ellas, que deberá ser resuelta en su totalidad. En este apartado se muestra, a modo de ejemplo, una de las opciones. Se pueden consultar exámenes y criterios específicos de corrección de cursos anteriores en la web de la Universidad de Oviedo (www.uniovi.es).



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 “(...) fino a secoli dopo”. (Máximo 4 puntos)

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

La pizza Margherita è fatta coi frutti di mare.

VERO FALSO

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

VERO FALSO

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

VERO FALSO

Il pomodoro è sempre stato un ingrediente basico nella pizza.

VERO FALSO

Le prime pizze si cuocivano su dei dischi di pietra.

VERO FALSO

I romani hanno dato la forma rotonda alla pizza.

VERO FALSO

3. Escriba un texto presentando generalmente la cultura gastronómica de su país, región o ciudad de procedencia, seleccionando a continuación un plato representativo. Describa brevemente su preparación, ingredientes principales e importancia cultural y/o significado personal para usted. (Máximo 3 puntos, 80-100 palabras)

CRITERIOS ESPECÍFICOS DE CALIFICACIÓN



1. Primera cuestión: Hasta un máximo de 4 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.

3. Tercera cuestión: Hasta un máximo de 3 puntos.

El alumno/a escribirá una carta o un ensayo redactado y estructurado con coherencia y cohesión, ajustándose al tema propuesto y demostrando una capacidad comunicativa equivalente al nivel A2. Se valorará, asimismo, el uso de una variada tipología de conectores y/o mecanismos discursivos que organicen el texto desde la introducción a la conclusión en torno a ideas principales y secundarias, así como las estrategias empleadas para comunicar la información con la destreza lingüística propia del nivel requerido.

Si la prueba consistiera en preguntas a desarrollar y no en un texto, se evaluarán, de nuevo, la coherencia y cohesión de respuestas redactadas de manera completa y somera, valorando específicamente las estrategias gramaticales y lexicales utilizadas para reformular la cuestión planteada, evitando la copia literal de la misma.