**EXAMEN - B1 - 2010/2011 - 2do semestre**

Nombre : APELLIDO : n° estudiante :

Situation : Etudiant, vous réalisez un stage en Espagne dans un Centre de Nutrition. Lors de votre séjour, vous vous attachez à découvrir tout ce qui concerne à l’alimentation. Dans votre mémoire final (production écrite) et lors de vos échanges (interaction orale), vous serez amené à comparer et à donner votre opinion sur les différentes tendances et initiatives présentées dans ce dossier (compréhensions orale et écrite), en mobilisant également vos propres connaissances dans ce domaine.

**Activités de compréhension de l’oral**

**Pour pouvoir répondre aux questions suivantes, tu vas pouvoir écouter; à deux reprises, deux documents audios de l'émission "Alimento y salud" de la Radio Nacional de España.**

**Documento n° 1 : Productos de temporada**

http://www.rtve.es/alacarta/audios/alimento-y-salud/alimento-y-salud-productos-de-temporada-09-10-10/899240/

**1. Les affirmations suivantes sont-elles vraies (V) ou fausses(F) ?**

*NB : tu répondras"no se puede contestar" (NSPC) quand les éléments dont tu disposes dans le document ne te permettent pas de répondre "verdad" ou "mentira".*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **V** | **F** | **NSPC** |
| Comer ciruelas en diciembre es necesario |  | X | X |
| Se cuestiona la utilidad de comer productos de temporada |  | X |  |
| Los consumidores siempre pueden encontrar productos de temporada | X |  |  |
| Según el locutor, las diferencias entre los productos de temporada y fuera de temporada radican también en los beneficios estéticos para los consumidores |  | X |  |
| Desgraciadamente España no tiene una gama suficientemente amplia de productos de temporada para satisfacer a los clientes |  | X |  |
| No se cultivan forzosamente los mismos productos de temporada en toda España.  | X |  |  |

 / 6

**2. De qué se trata : de productores de temporada (PT) y/o fuera de temporada (PFt) ?**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  **Sólo PT** | **Sólo PFT** | **PT y PFT** |
| te permiten, generalmente, ahorrarte decepciones | X |  |  |
| se encuentran en cualquier supermercado |  |  | X |
| tienen naturalmente un menor nivel nutritivo |  | X |  |
| Suele salir más barato comprarlos | X |  |  |
| Corresponden más bien a la demanda actual de los consumidores |  | X |  |

 /5

**Documento 2 : Kilómetro cero**

http://www.rtve.es/alacarta/audios/alimento-y-salud/alimento-y-salud-kilometro-cero-10-10-10/898998/

**Voici un certain nombre de propositions. Tu dois indiquer la ou les versions correctes en cochant dans la colonne et la ligne correspondantes**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| El movimiento internacional "Slow Food" nació | X | en Italia  |
|  |  | en 1990 |
|  | X | con menos de 100 miembros |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Slow Food es una iniciativa que | X | agrupa actualmente más de un centenar de miles de asociados |
|  |  | traduce cierto narcisismo |
|  | X | responde a la aceleración de nuestro modos de consumir |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Slow Food quiere que | X | se enseñe la importancia de reconocer y diversificar los gustos  |
|  | X | se ofrezca más variedad de productos |
|  | X | se eliminen los intermediarios entre el consumidor y el productor |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Para poder gozar de la etiqueta de "Slow Food", los restaurantes deben comprar productos | X | cultivados a menos de 100 kms |
|  |  | obligatoriamente ecológicos |
|  |  | preferentemente transgénicos |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Slow Food sólo concierne |  | los restaurantes urbanos |
|  |  | los restaurantes de España |
|  | X | cualquier restaurante en el mundo |

 /9

 **TOTAL CO : /20**

**Activités de compréhension de l’écrit**

**Suite à la lecture des trois documents, tu devras signaler, par une croix dans la colonne de gauche, quelles sont les dix propositions correctes parmi les vingt énoncées.**

|  |  |
| --- | --- |
| X | Tanto la dieta asiática como la asiática disminuyen el número de ataques cardíaco |
|  | El interés de la dieta mediterránea radica esencialmente en la naturaleza de los alimentos que se comen |
| X | No se puede hablar de dieta mediterránea si las comidas no son actos de sociabilidad |
|  | En la dieta mediteránea los alimentos suelen tener pocos ácidos monoinsaturados |
| X | La dieta mediterránea siempre se ha enriquecido con los encuentros entre los diferentes pueblos que viven alrededor del Mediterráneo |
| X | Según el tablero y la pirámide, se aconseja comer más moras que queso en América Latina |
|  | La dieta mediterránea ha conocido evoluciones sobre todo en la época reciente |
|  | Las mujeres embarazadas deben, preferentemente, tener un consumo moderado de vino.  |
|  | La dieta asiática es conocida por ser rica en azúcar |
|  | En Asia, las especias juegan un papel secundario |
| X | El inconveniente de la cocina asiática es la importante tasa de sal |
| X | Los especialistas en nutrición suelen desaconsejar el estilo de vida mediterráneo |
|  | En el continente asiático, se suele freír las verduras |
| X | Aunque generalmente no se utilizan muchos alimentos a base de leche, no se constatan numerosas enfermadades de los huesos |
|  | La cocina latinoamericana no ha tenido influencias europeas |
| X | La alimentación tradicional de América Latina tiene orígenes precolombinos |
|  | Las tradiciones alimenticias de América central y del Sur sólo pueden ser útiles a los latinoamericanos |
| X | Se puede recomendar mezclar los modelos de dietas que existen en el mundo  |
| X | El pescado es un elemento esencial de la dieta asiática |
|  | En el ceviche, el pescado se cuece con aceite |

 **TOTAL CE : /20**

**Activités de production écrite**

Eres un estudiante de dietética en España y estás haciendo unas prácticas en un centro de nutrición. Un joven empresario de hostelería, José María Mateos, ha pedido a tu centro colaboración para un proyecto culinario. Quiere que su restaurante destaque por sus propuestas respetuosas de la salud, de la naturaleza, de la sociedad. Tienes que :

-elaborar una síntesis de los tipos de cocina que puede ofrecer en su restaurante y;

-explicar las diferentes ventajas que aportarían a los clientes ;

-hacer al cliente una serie de preguntas complementariaras - 4 como mínimo - para conocer mejor el perfil del restaurante que desea crear.

Escribe una carta de, como mínimo, 150-200 palabras en la que argumentes este proyecto. Para ello, sírvete de los documentos que has oído y visto anteriormente.

Cuenta y apunta el número de palabras al final de tu trabajo.

…………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………

 Número de palabras : .......

**Activités de production orale**

SITUACIÓN A

En una reunión de trabajo, un empresario de la restauración y un dietista discuten sobre una nueva idea de restaurante, que sea diferente a lo que ya existe.

PAPEL n° 1: Eres el propietario de un nuevo restaurante.Te reúnes con un dietista para elaborar juntos la carta. Defiendes la idea de un restaurante abierto a todo tipo de público que atraiga al mayor número posible de clientes al día. Has invertido mucho dinero y energía en este proyecto y desearías obtener beneficios rápidamente.

PAPEL n° 2: Eres un dietista concienciado con los beneficios curativos y embellecedores de los productos naturales y de temporada y, además, formas parte del consejo de difusión de la organización "Slow Food". Propones al propietario del restaurante un menú que sea específico para cada necesidad del cliente - a partir de las diferentes dietas - y que respete los principios del Slow Food. Argumentas a favor de este tipo de cocina.

SITUACIÓN B

En una reunión informativa sobre la salud, dos personas discuten acerca de la alimentación.

PAPEL nº 1: Eres un consumidor preocupado por la alimentación y acabas de conocer el movimiento "Slow Food" escuchando el programa de radio "Alimento y salud". Quieres saber más sobre los tipos de dietas para mejorar tus comidas y hablarás con tu interlocutor sobre el movimiento "Slow Food".

PAPEL nº 2: Eres un experto en nutrición. Conoces a fondo las ventajas e inconvenientes de las diferentes dietas y las diferencias entre los productos de temporada y fuerta de temporada. Gracias al papel n° 1 te enterarás de la existencia del "Slow Food" y preguntarás a tu inteloctura sobre este tema.

**Transcripción CO**

Alimento y Salud - Radio 5 - Radio Nacional de España

**"Productos de temporada"**

Hoy vamos a invitarle a consumir alimentos de temporada y vamos a darles unas cuantas razones. Comer naranjas en agosto o fresas en setiembre es muy rentador. En los tiemops que corren con los supemercados llenos de todo, parece de lo más normal, pero no, no porque la naturaleza nos lo permite, asís que esos alimentos que podemos adquirir fuera de temporada hayan recorrdio miles de kilómetros o procedan de un invernadero se paga con euros, se pero también se paga en sabor, en calidazd y también en nutridiendas. ¿Cuántas veces hemos comprado unas ciruelas por ejemplo, a precio de oro, y al abriarlas, sorpresa y a la basura.

La mejor manera de evitar decepciones en cuestión de alimentos es comprar siempre productos de temporada. Primera, y teniendo en cuenta los tiempos que corren , por la cuestión de precio, los ciclos biológicos de los animales y als cosechas permiten que durante un periodi de tiempo, la disponibilidad de los alimentos en las tiendas pues sea mayor y a mayor oferta, precios más asequibles. Cada época del año tiene una ramillete de los más completos de los alimentos así que la variedad está servida.

Los alimentos de la temporada se cultivan en suelos ricos con las condiciones climáticas más adecuadas y respetando su calendario natural. Esto permite que a la hora de los sacrificios de los animales, de la pesca o de la recolección, los alimentos se encuentren en su mejor momento en su composición nutricional intacta pero también con el adecuado sabor, olor e incluso textura. Un placer para los sentidos y un regalo para nuestros organismos.

Beneficios para el bolsillo, para el paladar y para la salud, pero también para el medio ambiente, la naturaleza hace su trabajo, se evita la explotación exagerada de los recursos y los alimentos no tienen que transportarse de un continente a otro, con el consiguiente impacto medioambiental.

En Espña desde luego no podemos quejarnos por que en todas las temporadas, hay una oferta variadísima de alimentos de lo m<s apetitosa. Ahora en otoño, asoman las primeras mandarinas y naranjas, tenemos, seta, granada, uva, la caza y el pez espada y cada región tiene sus especialidades. Lo dicho, que no podemos quejarnos.

**"Kilómetro Cero"**

Mucho mejor cuanto más cerca: ésta es la premisa que parece guiar a los restaurantes que se apuntan al nuevo concepto "Kilómetro cero", mención que otorga el movimiento internacional "Slow Food". Pero, vamos por partes.

El movimiento "Slow food" se autodefine como una asociación eco-gastronómica sin ánimo de lucro que surge en Italia a finales de los ochenta como respuesta a la "fast-food" y a la "fast-life" imperantes. "Slow Food" defiende la vidversidad en la oferat alimentaria, impulsa la educación del gusto y ponen en contatacto a productores d ealimentos de calidad y a coproductores a través de un sin fin de iniciativa. Lo que empezó con 62 miembros cuenta hoy con más de 100 000 en todo el mundo.

Dentro de este movimiento de conciencia ecológica y hedonista, parecía lógico que tarde o temprano, su filosofía se extendería a la hostelería y ahí surge el concepto "Kilómetro cero". La idea es que los restaurantes que se unana a esta iniciativa se comprometan a difundir las ideas del "slow-food", estimulando el consumo de productos de la zona, nunca procedentes de más de 100 kilómetros de distancia del establecimiento. De esta manera se reduce al máximo la emisión de gases contaminantes. Además en su cesta de la compra, deben primar los alimentos ecológicos y evitarse los de origen transgénico y siempre adquirir directamente del productor para valorar directamente su trabajo y fomentar experiencias enriquidoras.

Estos son algunos de los compromisos que un restaurante tiene que aceptar si quiere formar parte de este movimiento que, como decíamos,persique ofrecer sabord artesanal con fondo ecológico.

y a pesar de que este no es el objetivo, conseguir el distintivo "Kilómetro cero" se ha convertido en una sinónimo de buen gustio y de, cómo decirlo pues, de sencillez sofisticada. Aquí en España, la lista de restaurantes que lo hacen empieza a engrodar. La pregunta es : "¿Seguro que están verdaderamente dispuestos a renunciar al agaragar, a la mostaza de Dijon, al jengibre, al vinagre de Modeno, o a tantos otros ingredientes casi omnipresentes en la cocina moderna de nuestro país?"