

PRUEBA DE COMPETENCIAS CLAVE PARA EL ACCESO A LA FORMACIÓN DE CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD	
COMPETENCIA CLAVE LENGUAJE N2 / LIBRE	
APELLIDOS	
NOMBRE	
DNI / NIE	
CENTRO DE PERSONAS ADULTAS EN EL QUE SE PRESENTA	
FECHA	Miércoles, 4 de junio de 2025
CALIFICACIÓN: (No rellenar)	

### INSTRUCCIONES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA

1. Rellene todos los datos personales (apellidos, nombre, DNI/NIE y Centro) con letra clara.
2. Conteste a las preguntas en el espacio destinado para ello. Se le entrega una hoja en blanco que podrá utilizar como borrador. Deberá entregarla al finalizar el examen.
3. NO SE PERMITE EL USO DEL MÓVIL.
4. El examen debe ser realizado con bolígrafo de tinta azul o negra.
5. La puntuación de cada pregunta se detalla en cada una de ellas.
6. Para superar la prueba es preciso obtener un mínimo de **5 puntos**. La nota final se calificará con APTO/A o NO APTO/A.
7. Dispone de **90 minutos** como tiempo máximo para realizar la prueba. Se aconseja repasar la prueba tras su realización.
8. Los **resultados provisionales** serán publicados el **10 de junio de 2025** en el tablón de anuncios del Centro donde se realiza esta prueba y en la Ficha de Trámites “Pruebas de competencias clave de nivel 2” del Catálogo de Trámites del Gobierno de Navarra. Las **reclamaciones**, en el caso de haberlas, se presentarán mediante escrito dirigido a la Comisión Evaluadora del centro en el que ha realizado la prueba del **10 al 12 de junio** (hasta las 14:00 horas). Los **resultados definitivos** se publicarán el **13 de junio de 2025**. Los **certificados de superación de las pruebas** se entregarán en el centro en el que se realizó la inscripción a la prueba **a partir del 23 de junio de 2025**.

## TEXTO

### El surimi

En nuestro país existe un gran **desconocimiento** sobre qué es exactamente el surimi: muchos no saben realmente de dónde viene este producto, su calidad nutricional, las posibilidades culinarias o que es el ingrediente principal de preparaciones como los mal llamados palitos de cangrejo (no llevan este crustáceo). Pero para los japoneses es parte fundamental de su alimentación y representa una de las tres innovaciones gastronómicas más populares del país del sol naciente.

Antes de nada, vamos a explicar qué es exactamente el surimi, un producto **ancestral** nipón que nació de la necesidad de conservación del pescado fresco y de ofrecer nuevas formas de consumo del alimento. Se trata de la carne del pez –ni vísceras, ni espinas, ni cabeza, ni escamas...– que se pica y lava varias veces en agua dulce, hasta quedarse solo con la proteína miofibrilar del animal. Este proceso se puede realizar con cualquier pescado, pero si queremos saber más concretamente cuál puedes estar comiendo si recurres a este tipo de producto, por ejemplo las barritas Krissia® se elaboran con las partes más nobles de los lomos del abadejo de Alaska (una especie de pescado blanco de la familia del bacalao). ¿Y por qué nació esta necesidad de una nueva forma de **preservación**? Cuenta la leyenda que el surimi surgió en Japón a raíz de la emperatriz japonesa Jingu, que lideraba un ejército de soldados. Jingu fue la primera persona que lo descubrió como una nueva forma de conservación del pescado, ya que gracias al surimi conseguía disponer de pescado fresco durante mayor tiempo y así, a través de la proteína de este, garantizaba que sus soldados tuvieran fuerza para las siguientes batallas.

Esta tradición pasó del campo de batalla a las mesas. Los primeros escritos sobre el surimi datan del año 1115 d.C. y, con el tiempo, los japoneses empezaron a incorporarlo a sus dietas. De hecho, tomó tal relevancia como un bien **preciado** que en el periodo de Heian se usaba como ofrenda, gesto que ha trascendido hasta nuestros días. Desde entonces, el surimi y sus diversos derivados forman parte del alma y de la sabiduría del pueblo japonés por ser una alternativa más para disfrutar del pescado de una forma **deliciosa** y nutritiva.

*Revista de alimentación y nutrición (enero 2025)*

**Comprensión escrita (2,5 puntos)**

**Señala la opción correcta (1 punto)**

**1. ¿Qué tipo de texto es? Explica por qué. (0,2 puntos)**

- a.- Argumentativo
- b.- Expositivo
- c.- Narrativo
- e.- Prescriptivo

---

---

**2. Di si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas: (0,4 puntos)**

- a.- El surimi es un invento culinario japonés.
- b.- El principal ingrediente del surimi es el cangrejo.
- c.- El surimi es una forma de conservación del pescado.
- d.- El surimi es una fuente de vitaminas.

---

---

---

---

**3. Explica con tus palabras el significado de las siguientes frases: (0,4 puntos)**

- Para los japoneses es parte fundamental de su alimentación y representa una de las tres innovaciones gastronómicas más populares del país.

---

---

- Esta tradición pasó del campo de batalla a las mesas.

---

---

**Resumen (1,5 puntos)**

**4. Resume el texto de “El surimi” empleando tus propias palabras y expresiones en un máximo de 7 líneas.**

---

---

---

---

---

---

---

**Gramática (2,5 puntos)**

**5. Completa la tabla localizando cuatro palabras de cada tipo en el texto de El surimi. ( 1 punto)**

<b>Adjetivos calificativos</b>				
<b>Verbos</b>				
<b>Determinantes</b>				
<b>Sustantivos</b>				
<b>Preposiciones</b>				

**Señala el sujeto de las siguientes oraciones: (0,5 puntos)**

**6. El surimi es un producto ancestral nipón.**

- a.- Producto ancestral nipón
- b.- Omitido
- c.- El surimi
- d.- Impersonal

**7. Esta nueva forma de conservación del pescado garantizaba que los soldados tuvieran fuerza.**

- a.- Los soldados
- b.- El pescado
- c.- Esta nueva forma de conservación del pescado
- d.- Impersonal

**Señala qué tipo de oración es según la intención del hablante. (0,5 puntos)**

**8. ¿Y por qué nació esta necesidad de una nueva forma de conservación?**

- a.- Enunciativa
- b.- Exhortativa
- c.- Dubitativa
- d.- Interrogativa

9. ¡Los mal llamados palitos de cangrejo no llevan cangrejo!

- a.- Enunciativa
- b.- Exhortativa
- c.- Desiderativa
- d.- Exclamativa

10. Completa el cuadro (0.5 puntos)

Verbo	Persona	Número	Tiempo	Verbo en Infinitivo	Conjugación
surgió					
garantizan					

**Vocabulario (1,5 puntos)**

11. Completa el siguiente cuadro con sinónimos y antónimos de estas palabras del texto “”. (1 punto)

	SINÓNIMO	ANTÓNIMO
desconocimiento		
ancestral		
preservar		
preciado		
deliciosa		

**12. Sustituye las palabras en negrita por otras más apropiadas. (0.5 puntos)**

- a.- El surimi se **hace** a partir de pescado molido. \_\_\_\_\_
- b.- ¿Sabes cómo **hacer** un delicioso plato con surimi? \_\_\_\_\_
- c.- **Pon** el surimi en tiras y acompáñalo con tus ingredientes favoritos. \_\_\_\_\_
- d.- **Deja** el surimi en la nevera para que esté más fresco. \_\_\_\_\_
- e.- También puedes **poner** surimi en una sopa de pescado. \_\_\_\_\_

**Ortografía (1,5 puntos)**

**13. Pon las tildes que correspondan . (0,5 puntos)**

- a.- No se que es el surimi. (2)
- b.- Dicen que su pais de origen es Japon. (2)
- c.- A mi no me gusta mucho, pero a mi tio Raul le encanta.. (3)
- d.- En el bar donde el desayuno ayer habia muchisimos pintxos con surimi. (4)
- e.- Quiero que Maria me de la receta de salmon y surimi. (?)

**Palabras dudosas ( 1 punto)**

**14. Escribe la forma correcta**

- a. \_\_\_\_\_ mucho de menos las comidas de mi madre, aunque he \_\_\_\_\_ alguna de sus recetas. (echo / hecho)
- b. Aquí no hay; ojalá que \_\_\_\_\_ sí que \_\_\_\_\_.(haya / allá / halla)
- c. \_\_\_\_\_ me avisó de que \_\_\_\_\_ supermercado estaba cerrado.(el / él)
- d. Quisiera saber \_\_\_\_\_ no lo has probado, \_\_\_\_\_ estaba buenísimo. (porque, por qué, porqué, por que)
- e. Tu receta \_\_\_\_\_ impresionado \_\_\_\_\_ todos los comensales. (a , ha, ah )

**Expresión escrita (2 puntos)**

15.- Elige una de las siguientes opciones y redacta un texto de, aproximadamente 120 palabras, cuidando la presentación, cohesión, adecuación al tema y ortografía. (2 puntos)

A.

Parece que muchas personas están preocupadas por el consumo excesivo de alimentos ultraprocesados, ya que estos suelen contener altos niveles de azúcares, grasas saturadas y aditivos, lo que puede contribuir a problemas como la obesidad, diabetes y enfermedades cardiovasculares.

Redacta un texto dando tu opinión sobre este tema, argumentando y proponiendo posibles soluciones.

B.

**Restaurante El Buen Paladar**

**Buscamos:**

Camarero/a para realizar tareas de: atención a los clientes, toma de pedidos, servicio en mesa y en barra, y mantenimiento del área de comedor.

**Requisitos:**

Experiencia previa en puestos similares (preferible, no imprescindible).

Actitud amable, responsable y con ganas de aprender.

Disponibilidad para trabajar en horarios rotativos, fines de semana y festivos.

**Ofrecemos:**

Contrato estable y salario competitivo.

Buen ambiente de trabajo.

Escribe una carta de presentación respondiendo a esta oferta de trabajo, solicitando el puesto y una entrevista personal.

