

DATOS DE LA PERSONA ASPIRANTE	CALIFICACIÓN
Nombre y apellidos: _____ DNI/NIE/Pasaporte: _____	Numérica de 0 a 10, con dos decimales

**PRUEBAS DE ACCESO A CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO****RESOLUCIÓN de 3 de enero de 2024, BOA 16/01/2024****ÁMBITO DE COMUNICACIÓN****APARTADO: LENGUA CASTELLANA Y LITERATURA**

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 bienpreciado 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.

**1. Lea el texto atentamente y responda a las siguientes cuestiones:**

a) **Resume el texto en no más de cinco líneas (1 punto).**

---

---

---

---

---

b) **Este texto..... (subraye la opción más correcta, medio punto) :**

- Informa sobre el origen del surimi
- Nos quiere convencer de que el surimi no es lo que parece.

c) **El tema principal del texto es (subraye la opción más correcta, medio punto)**

- El surimi es un alimento de gran éxito en Occidente.
- El surimi es un gran invento culinario japonés.



**2. Busque en el texto una palabra que signifique (dos puntos):**

- Opción entre dos o más cosas. \_\_\_\_\_
- Acción de aparecer, manifestarse o brotar. \_\_\_\_\_
- Don que se dedica a un ente sagrado o sacralizado para implorar su auxilio o beneplácito o para cumplir con un voto u obligación. \_\_\_\_\_
- Creación o modificación de un producto y su introducción en el mercado.  
\_\_\_\_\_
- Cada uno de los órganos contenidos en las principales cavidades del cuerpo humano y de los animales. \_\_\_\_\_

**3. Busque en el texto y escriba en la columna correspondiente (dos puntos)**

TRES SUSTANTIVOS.	TRES VERBOS.	TRES ADJETIVOS.

**4. Escriba de nuevo estas frases del texto sustituyéndolas por otras sin que cambie el sentido. (dos 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.

---

---

