



INFORMACIÓN SOBRE LA PAU

CURSO 2024/2025

SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA: ITALIANO

1. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y SABERES BÁSICOS

La materia «Segunda lengua extranjera: Italiano» es optativa, aunque de oferta obligada, en la etapa educativa de Bachillerato. Cabe destacar que el alumnado ha podido cursar el idioma con carácter previo, esto es, durante la Educación Secundaria Obligatoria (ESO). Sin embargo, dadas las singulares características de esta materia optativa, la prueba de Italiano se ajustará a la diversidad de niveles que puede presentar el estudiantado. En concreto, la prueba de Italiano se atiene al *Real Decreto 534/2024, de 11 de junio, por el que se regulan los requisitos de acceso a las enseñanzas universitarias oficiales de Grado, las características básicas de la prueba de acceso y la normativa básica de los procedimientos de admisión* (BOE del 12 de junio de 2024); al *Real Decreto 243/2022, de 5 de abril, por el que se establecen la ordenación y las enseñanzas mínimas del Bachillerato* (BOE del 6 de abril de 2022) y al *Decreto 60/2022, de 30 de agosto, por el que se regula la ordenación y se establece el currículo de Bachillerato en el Principado de Asturias* (BOPA del 1 de septiembre de 2022), donde se recogen las competencias, criterios básicos y saberes de la materia.

En consonancia con la legislación vigente (*vide supra*), la prueba de Italiano tiene como propósito el perfeccionamiento de la competencia comunicativa en la lengua extranjera, así como el enriquecimiento y la expansión de la conciencia intercultural. Conviene recordar que las enseñanzas de una Segunda lengua extranjera deben ir dirigidas a la consecución de las mismas competencias específicas establecidas para la Lengua extranjera en Bachillerato, si bien, como se ha advertido, realizando la necesaria adecuación del nivel a las características del alumnado.

Por su parte, los saberes básicos aunarán los conocimientos (saber), las destrezas (saber hacer) y las actitudes (saber ser) necesarios para el perfeccionamiento de las competencias específicas de la materia. Dichas competencias específicas se enmarcan en la valoración de los perfiles lingüísticos individuales, la curiosidad por otras lenguas y la adecuación a la diversidad lingüística, artística y cultural del estudiantado.



En otro orden de ideas, las competencias específicas han de permitir al alumnado ser capaz de desenvolverse en una segunda lengua extranjera con suficiente solvencia, según su desarrollo psicoeducativo e intereses, y enriquecer su patrimonio lingüístico individual, aprovechando las experiencias propias para mejorar la comunicación tanto en las lenguas familiares como extranjeras. De este modo, el estudiantado estará mejor preparado para integrarse y participar de una variedad de contextos y situaciones que supongan un estímulo para su desarrollo, y dispondrá de mejores oportunidades en los ámbitos personal, público, educativo y profesional.

El alumnado habrá de contrastar, validar y sustentar la información, así como obtener conclusiones significativas a partir de textos de cierta longitud y expresados en italiano estándar, basados en fuentes fiables y que permitan al estudiantado hacer uso de estrategias de inferencia y comprobación de significados para responder a las necesidades comunicativas planteadas. No obstante, por razones logísticas, la evaluación quedará acotada a la comprensión y expresión de textos escritos. En consecuencia, los criterios de evaluación se basarán en: 1) extraer y analizar las ideas principales, la información relevante y las implicaciones generales de textos italianos; 2) interpretar y valorar de manera crítica el contenido, la intención y los rasgos discursivos de textos escritos en italiano estándar; 3) seleccionar, organizar y aplicar las estrategias y conocimientos adecuados para comprender la información global y específica de los textos; 4) aplicar estrategias que sirvan para explicar y reformular textos, conceptos y mensajes; y 5) redactar textos bien estructurados, evitando errores de calado y organizando de manera coherente la información e ideas. El porcentaje asignado a cada pregunta con respecto al total de la prueba será:

- Ejercicio 1: 50 %
- Ejercicio 2: 10 %
- Ejercicio 3: 40 %

2. ESTRUCTURA DE LA PRUEBA, MATERIALES NECESARIOS Y CRITERIOS GENERALES DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

2.1. Estructura de la prueba y materiales necesarios

La estructura de la prueba incluye tres ejercicios: ejercicio 1, ejercicio 2 y ejercicio 3. La prueba se inicia con un primer ejercicio (ejercicio 1) en el que se presentan al alumnado dos opciones de texto (A o B), a elegir **una** de ellas. El estudiantado debe responder en italiano a las cinco cuestiones relacionadas con el texto elegido: preguntas 1, 2, 3, 4 y 5. A continuación, centrado



en la reformulación gramatical, el alumnado ha de escoger **una** de las dos opciones que se proponen en el ejercicio 2 (opción A u opción B). Por último, en el ejercicio 3 se ha de elegir **una redacción** de entre las dos propuestas (opción A u opción B). El formato de la prueba es, por tanto, el siguiente:

EJERCICIO 1	Texto A y sus correspondientes 5 cuestiones vinculadas	o	Texto B y sus correspondientes 5 cuestiones vinculadas
EJERCICIO 2	Opción A	u	Opción B
EJERCICIO 3	Opción A	u	Opción B

De una extensión aproximada de 350-400 palabras, los textos de la prueba utilizan un italiano no especializado que no requerirá para su comprensión conocimientos técnicos ajenos a la materia de la prueba. El ejercicio 3, con dos opciones a elegir una, será de expresión libre o redacción relacionada con los textos A y B, de una extensión de entre 100 y 120 palabras (con una valoración máxima de 4 puntos). El estudiante deberá contestar en lengua italiana, sin copiar información literal de los textos objeto del examen. Asimismo, **NO está permitido el uso de gramáticas, diccionarios o materiales de consulta en ningún tipo de soporte**, ya sea orgánico, en papel o electrónico.

2.2. Criterios generales de evaluación y calificación

Se plantean cinco cuestiones vinculadas a cada texto: las cuatro primeras se centran en la comprensión lectora y cada una de ellas puntuará 1 punto como máximo (0,5 puntos por comprensión + 0,5 puntos por corrección gramatical en la respuesta). **Cabe subrayar la importancia de que el estudiantado no copie literalmente fragmentos del texto, sino que habrá de reelaborar con sus palabras –aunque sea de forma mínima– su respuesta sobre la base de la información contenida en el texto.** Se valorará, en especial, la capacidad del alumnado para utilizar estructuras diferentes de las del texto.



Por otro lado, en la cuestión 5 del texto seleccionado se incluye un breve párrafo (de dos o tres líneas como máximo) con cuatro espacios en blanco (A, B, C y D) que el alumnado habrá de completar con la palabra más adecuada en cada caso (preposiciones, verbos, etc.); esta pregunta tiene un valor total de 1 punto, otorgándose 0,25 por cada respuesta correcta. **Las cinco preguntas vinculadas al texto seleccionado se consideran, todas ellas, semiabiertas**, ya que se trata de cuestiones con una respuesta correcta inequívoca y que requieren cierta reconstrucción de la información por parte del estudiantado. La cuestión número 5 también se concibe como semiabierta, dado que pretende verificar en qué medida el alumnado conoce la lengua italiana y sabe aplicar de manera eficaz las bases y las estructuras lingüísticas propias del italiano.

Con dos opciones de las que ha de elegirse una, el ejercicio 2 consiste en la reformulación gramatical de cuatro oraciones en la que habrá de respetarse lo máximo posible la significación original. El objetivo es evaluar la capacidad de los discentes de resignificar y reinterpretar mensajes y textos expresados en italiano estándar. **Es fundamental que el significado original no se difumine ni se reformule más de lo estrictamente necesario.** De carácter semiabierto, cada opción del ejercicio 2 tiene el valor máximo de 1 punto, otorgándose 0,25 puntos por cada reformulación correcta.

Por último, el ejercicio 3 (en el que el estudiantado habrá de elegir una de las dos opciones propuestas) pretende dar cuenta de la autonomía expresiva del alumnado. Además de la corrección gramatical y sintáctica, se valorará positivamente la fluidez en la expresión, la capacidad crítica y todos aquellos aspectos que demuestren el grado de madurez y formación del estudiantado. **Se considerará negativamente, en cambio, no alcanzar el mínimo –o excederse en el máximo– de palabras requerido, no ceñirse al tema propuesto y repetir literalmente frases o expresiones de los textos incluidos en el examen.** Las opciones del ejercicio 3 son ambas abiertas y cada una de ellas tiene un valor global máximo de 4 puntos.

Como criterio general de corrección, en toda la prueba se valorará positivamente la corrección ortográfica, penalizándose las faltas de ortografía hasta un máximo de 1,5 puntos sobre el total de 10 del examen. Nótese, asimismo, que la calificación otorgada a cada ejercicio (1, 2 y 3) se realizará en fracciones mínimas de 0,25 puntos y la calificación final de la prueba se expresará en una escala de 0 a 10 puntos, en valores resultantes de 0,5 o de punto completo.

3. MODELO DE EXAMEN

SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA: ITALIANO

- Responda, **en italiano**, en el pliego en blanco a:
 - **Las cinco cuestiones** de uno de los dos textos, A o B, del **ejercicio 1 (máximo 5 puntos)**.
 - **Una opción a elegir** de entre las propuestas, A o B, del **ejercicio 2 (máximo 1 punto)**.
 - **Una redacción a elegir** de entre las propuestas, A o B, del **ejercicio 3 (máximo 4 puntos)**.
- Agrupaciones de preguntas que sumen más de 10 puntos o que no coincidan con las indicadas conllevarán la **anulación** de la(s) última(s) pregunta(s) seleccionada(s) y/o respondida(s).

Ejercicio 1. Scegliere **uno** dei testi e rispondere alle cinque domande sul testo scelto.

Opción A - Testo A

Torino, città del cioccolato

Il cioccolato è uno dei prodotti più famosi al mondo e affonda le sue radici europee proprio a Torino. La lunga storia d'amore fra Torino e il cioccolato inizia nel 1560, l'anno in cui Emanuele Filiberto di Savoia, dopo aver trasferito la capitale da Chambery a Torino, serve alla città una tazza di cioccolata calda. Qui nasce la professione dei maestri cioccolatieri, ovvero artigiani che lavorano il cioccolato e che usano la loro fantasia per creare nuove ricette e nuove forme per diffondere l'arte del cioccolato in tutto il mondo.

Nel 1763 a Torino nasce il Bicerin, una bevanda calda a base di cacao, caffè e crema di latte che tuttora è molto richiesta e si può trovare in alcuni ricercati locali storici del centro città. Grazie a una tecnica innovativa, che consisteva nell'impastare cacao, nocciole, acqua e zucchero, gli artigiani dell'epoca riuscirono a ottenere un impasto solido che è diventato simbolo della città sabauda: il Gianduiotto. Ideati da Michele Prochet, i gianduiotti furono i primi cioccolatini a essere incartati e messi sul mercato in occasione del Carnevale.

Torino non è solo conosciuta per il gianduiotto, ma qui sono nati il *Cremino* (cioccolato a tre strati: gianduia, cioccolato e nocciola) e il *Boero* (cioccolato ripieno di liquore). Da allora a Torino sono sorte moltissime aziende artigianali produttrici di cioccolato come Peyrano, Baratti&Milano, Feletti, Caffarel e il famosissimo Giordano, che è l'unico ancora oggi a produrre il cioccolato tagliato a mano con la coltella (un tipo particolare di coltello). Con il tempo si sono aggiunti altri laboratori di famosi *maître chocolatier*, come, ad esempio, Guido Gobino e Guido Castagna.

Torino ospita ogni anno la famosa fiera del cioccolato, CioccolaTò, che si svolge a Torino dal 2003. Durante l'evento vengono allestiti moltissimi stand dove i passanti possono gustare una grande varietà di prodotti artigianali e osservarne i processi di produzione nella Fabbrica di Cioccolato, allestita per l'occasione. Secondo la classifica del quotidiano spagnolo *El Mundo*, Torino vanta un grande primato: fa parte dei 10 posti al mondo dove mangiare il miglior cioccolato. Se amate il cioccolato, non esitate a visitare questa città! Torino non vi deluderà!

(Testo tratto e adatto da: <https://www.somewhere.it/curiosita/storie/>)

Domande sul testo A (5 puntos).

Rispondere alle seguenti domande (4 puntos: no se pueden copiar literalmente las oraciones del texto).

1. Com'è iniziato il rapporto tra il cioccolato e la città di Torino?
2. Che cos'è il «Bicerin» e dove si può bere?
3. Che cosa sono i «gianduiotti» e come vengono fatti?
4. Secondo il testo, di cosa si occupano i maestri cioccolatieri?

Riempire gli spazi vuoti con la parola corretta e più appropriata in ogni caso (1 punto: 0,25 puntos por acierto):

5. Marco è nato (A) _____ Spagna, ma abita (B) _____ Torino (C) _____ 10 mesi. (D) _____ madre è italiana e tutti e due amano il cioccolato. Torino è il posto giusto per loro!

Ejercicio 1.

Opción B - Testo B

Made in Italy, segno di qualità nel mondo

Il «Made in Italy» è un'espressione che si riferisce a prodotti o beni fabbricati interamente o prevalentemente in Italia e che sono riconosciuti per la loro eccellenza in termini di qualità, design e tradizione. Questo marchio è molto ambito a livello internazionale e rappresenta un importante vantaggio competitivo per le aziende italiane. In realtà, il marchio garantisce l'italianità di un prodotto. Comunque, molti sono portati a ritenere che questa certificazione sia riservata solo ai prodotti realizzati completamente in Italia. Invece, non è sempre così: la certificazione «Made in Italy» non è riservata solo a chi usa esclusivamente materie prime italiane. Anche i prodotti realizzati in Italia con l'uso di materie prime importate dall'estero possono essere, in alcuni casi, dichiarati «Made in Italy». Per esempio, un'impresa italiana, che importa fibre di lana dall'estero e le trasforma in tappeti all'interno del proprio stabilimento italiano, potrà vendere questi prodotti usando il marchio «Made in Italy». Ma perché si procede in questo modo? Semplice: perché la trasformazione del prodotto (quindi il passaggio da materia prima a prodotto finito), quella che la legge italiana definisce «lavorazione sostanziale», è avvenuta in Italia.

L'Italia ha nella maggior parte dei casi bisogno di importare materie prime dall'estero. Per questo motivo, sarebbe troppo gravoso chiedere alle aziende nazionali di utilizzare solo materie prime italiane per i loro prodotti per poterli dichiarare «fatti in Italia». Con la tutela dei prodotti realizzati in Italia si vuole dare slancio e protezione a quella creatività, originalità e capacità produttiva che contraddistinguono i prodotti italiani nel mondo, senza però penalizzare le aziende che non possono, in moltissimi casi, beneficiare di materie prime locali. Spesso, infatti, le imprese del nostro Paese sono costrette a utilizzare tessuti indiani o cinesi per il confezionamento dei propri vestiti o grano canadese per la pasta alimentare. L'origine italiana indica quindi il luogo di principale produzione del bene, non (o non necessariamente) la provenienza del materiale con cui quel prodotto è stato realizzato. In ogni caso, una cosa è chiara: l'indicazione «Made in Italy» risulta essere tra i primissimi marchi al mondo in termini di reputazione tra i consumatori.

(Testo tratto e adatto da: <https://www.registrareunmarchio.it>)

Domande sul testo B (5 puntos).

Rispondere alle seguenti domande (4 puntos: no se pueden copiar literalmente las oraciones del texto).

1. Qual è il significato dell'espressione «Made in Italy»? A cosa si riferisce?
2. I prodotti italiani fatti con materie prime straniere vengono considerati «Made in Italy»? Perché?
3. A che cosa serve la tutela dei prodotti fatti in Italia?
4. Che cosa si intende per prodotti di origine italiana?

Riempire gli spazi vuoti con la parola corretta e più appropriata in ogni caso (1 punto: 0,25 puntos por acierto):

5. I prodotti fatti (A) _____ estero non hanno niente a che vedere con quelli confezionati (B) _____ Italia. In ambito culinario, le ricette delle nonne italiane (C) _____ un tesoro prezioso (D) _____ custodire con cura.

Ejercicio 2. Opción A- Riformulare le seguenti frasi preservandone il più possibile il significato originale (1 punto: 0,25 puntos por acierto):

- a) Il cioccolato è uno dei prodotti più famosi al mondo.
- b) Gli artigiani che lavorano il cioccolato usano la loro fantasia per creare nuove ricette.
- c) Torino ospita ogni anno la più famosa fiera del cioccolato.
- d) Durante l'evento i passanti possono gustare una grande varietà di prodotti artigianali.

Ejercicio 2. Opción B- Riformulare le seguenti frasi preservandone il più possibile il significato originale (1 punto: 0,25 puntos por acierto):

- a) Il «Made in Italy» rappresenta un importante vantaggio competitivo per le aziende italiane.
- b) L'Italia ha nella maggior parte dei casi bisogno di importare materie prime dall'estero.
- c) È troppo gravoso chiedere alle aziende nazionali di utilizzare solo materie prime italiane.
- d) L'indicazione «Made in Italy» risulta essere tra i primissimi marchi al mondo in termini di reputazione.

Ejercicio 3. Opción A- Scrivere un breve testo di una lunghezza minima di 100 parole e una lunghezza massima di 120 parole sul seguente argomento (4 puntos).

Cibi e prodotti alimentari: Ti piacciono i dolci o preferisci i cibi salati? Quali sono i piatti che ti piacciono a pranzo? Scrivi su questi argomenti in modo coeso e articolato.

Ejercicio 3. Opción B- Scrivere un breve testo di una lunghezza minima di 100 parole e una lunghezza massima di 120 parole sul seguente argomento (4 puntos).

Affari e business: Credi che le imprese italiane siano importanti per l'economia globale? Conosci aziende italiane di prestigio internazionale? Giustifica le tue risposte.

4. MODELO DE EXAMEN RESUELTO Y CRITERIOS ESPECÍFICOS DE CORRECCIÓN

MODELO DE EXAMEN RESUELTO

Ejercicio 1. Scegliere **uno** dei testi e rispondere alle cinque domande sul testo scelto.

Opción A - Testo A

Torino, città del cioccolato

Il cioccolato è uno dei prodotti più famosi al mondo e affonda le sue radici europee proprio a Torino. La lunga storia d'amore fra Torino e il cioccolato inizia nel 1560, l'anno in cui Emanuele Filiberto di Savoia, dopo aver trasferito la capitale da Chambéry a Torino, serve alla città una tazza di cioccolata calda. Qui nasce la professione dei maestri cioccolatieri, ovvero artigiani che lavorano il cioccolato e che usano la loro fantasia per creare nuove ricette e nuove forme per diffondere l'arte del cioccolato in tutto il mondo.

Nel 1763 a Torino nasce il Bicerin, una bevanda calda a base di cacao, caffè e crema di latte che tuttora è molto richiesta e si può trovare in alcuni ricercati locali storici del centro città. Grazie a una tecnica innovativa, che consisteva nell'impastare cacao, nocciole, acqua e zucchero, gli artigiani dell'epoca riuscirono a ottenere un impasto solido che è diventato simbolo della città sabauda: il Gianduiotto. Ideati da Michele Prochet, i gianduiotti furono i primi cioccolatini a essere incartati e messi sul mercato in occasione del Carnevale.

Torino non è solo conosciuta per il gianduiotto, ma qui sono nati il *Cremino* (cioccolato a tre strati: gianduia, cioccolato e nocciola) e il *Boero* (cioccolatino ripieno di liquore). Da allora a Torino sono sorte moltissime aziende artigianali produttrici di cioccolato come Peyrano, Baratti&Milano, Feletti, Caffarel e il famosissimo Giordano, che è l'unico ancora oggi a produrre il cioccolato tagliato a mano con la coltella (un tipo particolare di coltello). Con il tempo si sono aggiunti altri laboratori di famosi *maître chocolatier*, come, ad esempio, Guido Gobino e Guido Castagna.

Torino ospita ogni anno la famosa fiera del cioccolato, CioccolaTò, che si svolge a Torino dal 2003. Durante l'evento vengono allestiti moltissimi stand dove i passanti possono gustare una grande varietà di prodotti artigianali e osservarne i processi di produzione nella Fabbrica di Cioccolato, allestita per l'occasione. Secondo la classifica del quotidiano spagnolo *El Mundo*, Torino vanta un grande primato: fa parte dei 10 posti al mondo dove mangiare il miglior cioccolato. Se amate il cioccolato, non esitate a visitare questa città! Torino non vi deluderà!

(Testo tratto e adatto da: <https://www.somewhere.it/curiosita/storie/>)

Domande sul testo A (5 punti) [modelli di risposta o formulazione similare equivalente].

Rispondere alle seguenti domande (4 punti: non si possono copiare letteralmente le frasi del testo).

1. Com'è iniziato il rapporto tra il cioccolato e la città di Torino?

Il rapporto tra il cioccolato e la città di Torino è cominciato nel Cinquecento, più specificamente nel 1560: Emanuele Filiberto di Savoia offre proprio in quest'anno una tazza di cioccolata calda ai torinesi.

2. Che cos'è il «Bicerin» e dove si può bere?

È una bevanda calda, fatta con cacao, caffè e crema di latte, e nata a Torino nel Settecento (1763). È ancora oggi molto apprezzata e si può bere in alcuni raffinati ed eleganti locali del centro storico della città.

3. Che cosa sono i «gianduiotti» e come vengono fatti?

I gianduiotti sono cioccolatini creati da Michele Prochet e furono confezionati e messi in vendita per la prima volta con l'avvento del Carnevale. Questi cioccolatini vengono preparati con una tecnica pionieristica: impastando cacao, nocciole, acqua e zucchero; ciò consente di ottenere un impasto duro e compatto, simbolo della città di Torino.

4. Secondo il testo, di cosa si occupano i maestri cioccolatieri?

Sono artigiani che lavorano con il cioccolato e utilizzano la loro creatività per proporre nuove ricette e nuovi modi di concepire l'arte cioccolatiera su scala internazionale.

Riempire gli spazi vuoti con la parola corretta e più appropriata in ogni caso (1 punto: 0,25 puntos por acierto):

5. Marco è nato (A) **IN** Spagna, ma abita (B) **A** Torino (C) **DA** 10 mesi. (D) **SUA** madre è italiana e tutti e due amano il cioccolato. Torino è il posto giusto per loro!

Ejercicio 1.

Opción B - Testo B

Made in Italy, segno di qualità nel mondo

Il «Made in Italy» è un'espressione che si riferisce a prodotti o beni fabbricati interamente o prevalentemente in Italia e che sono riconosciuti per la loro eccellenza in termini di qualità, design e tradizione. Questo marchio è molto ambito a livello internazionale e rappresenta un importante vantaggio competitivo per le aziende italiane. In realtà, il marchio garantisce l'italianità di un prodotto. Comunque, molti sono portati a ritenere che questa certificazione sia riservata solo ai prodotti realizzati completamente in Italia. Invece, non è sempre così: la certificazione «Made in Italy» non è riservata solo a chi usa esclusivamente materie prime italiane. Anche i prodotti realizzati in Italia con l'uso di materie prime importate dall'estero possono essere, in alcuni casi, dichiarati «Made in Italy». Per esempio, un'impresa italiana, che importa fibre di lana dall'estero e le trasforma in tappeti all'interno del proprio stabilimento italiano, potrà vendere questi prodotti usando il marchio «Made in Italy». Ma perché si procede in questo modo? Semplice: perché la trasformazione del prodotto (quindi il passaggio da materia prima a prodotto finito), quella che la legge italiana definisce «lavorazione sostanziale», è avvenuta in Italia.

L'Italia ha nella maggior parte dei casi bisogno di importare materie prime dall'estero. Per questo motivo, sarebbe troppo gravoso chiedere alle aziende nazionali di utilizzare solo materie prime italiane per i loro prodotti per poterli dichiarare «fatti in Italia». Con la tutela dei prodotti realizzati in Italia si vuole dare slancio e protezione a quella creatività, originalità e capacità produttiva che contraddistinguono i prodotti italiani nel mondo, senza però penalizzare le aziende che non possono, in moltissimi casi, beneficiare di materie prime locali. Spesso, infatti, le imprese del nostro Paese sono costrette a utilizzare tessuti indiani o cinesi per il confezionamento dei propri vestiti o grano canadese per la pasta alimentare. L'origine italiana indica quindi il luogo di principale produzione del bene, non (o non necessariamente) la provenienza del materiale con cui quel prodotto è stato realizzato. In ogni caso, una cosa è chiara: l'indicazione «Made in Italy» risulta essere tra i primissimi marchi al mondo in termini di reputazione tra i consumatori.

(Testo tratto e adatto da: <https://www.registrareunmarchio.it>)

Domande sul testo B (5 puntos) [modelos de respuesta o formulación similar equivalente].

Rispondere alle seguenti domande (4 puntos: no se pueden copiar literalmente las oraciones del texto).

1. Qual è il significato dell'espressione «Made in Italy»? A cosa si riferisce?

L'espressione «Made in Italy» si riferisce a prodotti di alta qualità fatti completamente o principalmente in Italia.

2. I prodotti italiani fatti con materie prime straniere vengono considerati «Made in Italy»? Perché?

Sì, perché la certificazione «Made in Italy» non è limitata a chi utilizza esclusivamente materie prime nazionali: anche i prodotti fabbricati in Italia con materie prime importate dall'estero possono essere etichettati come «Made in Italy». La cosa fondamentale è che la trasformazione della materia prima in prodotto finito avvenga in Italia (lavorazione sostanziale).

3. A che cosa serve la tutela dei prodotti fatti in Italia?

Questa tutela ha lo scopo di proteggere e di promuovere i prodotti nazionali italiani, caratterizzati dal loro elevato grado di innovazione e originalità, così come dalla buona produzione manifatturiera.

4. Che cosa si intende per prodotti di origine italiana?

Sono i prodotti che, pur facendo uso di materie prime straniere (non è sempre così), sono realizzati completamente o prevalentemente in Italia. In altre parole, l'importante è il luogo in cui viene confezionato il prodotto finale e poco importa la provenienza dei materiali utilizzati nell'elaborazione dei prodotti.

Riempire gli spazi vuoti con la parola corretta e più appropriata in ogni caso (1 punto: 0,25 puntos por acierto):

5. I prodotti fatti (A) **ALL'** estero non hanno niente a che vedere con quelli confezionati (B) **IN** Italia. In ambito culinario, le ricette delle nonne italiane (C) **SONO / RAPPRESENTANO / COSTITUISCONO** un tesoro prezioso (D) **DA** custodire con cura.

Ejercicio 2. Opción A- Riformulare le seguenti frasi preservandone il più possibile il significato originale (1 punto: 0,25 puntos por acierto) [modelos de respuesta o formulación similar equivalente]:

a) Il cioccolato è uno dei prodotti più famosi al mondo.

Il cioccolato è uno dei prodotti (dei cibi) più noti a livello mondiale.

b) Gli artigiani che lavorano il cioccolato usano la loro fantasia per creare nuove ricette.

I maestri cioccolatieri utilizzano la loro creatività per ideare ricette innovative.

c) Torino ospita ogni anno la più famosa fiera del cioccolato.

Torino accoglie tutti gli anni la più rinomata mostra del cioccolato.

d) Durante l'evento i passanti possono gustare una grande varietà di prodotti artigianali.

Nella fiera i visitatori hanno l'opportunità di assaggiare una vasta gamma di articoli fatti a mano.

Ejercicio 2. Opción B- Riformulare le seguenti frasi preservandone il più possibile il significato originale (1 punto: 0,25 puntos por acierto) [modelos de respuesta o formulación similar equivalente]:

a) Il «Made in Italy» rappresenta un importante vantaggio competitivo per le aziende italiane.

Il marchio «Made in Italy» costituisce un (significativo) valore aggiunto per le imprese d'Italia.

b) L'Italia ha nella maggior parte dei casi bisogno di importare materie prime dall'estero.

L'Italia rincorre quasi sempre all'uso di risorse di origine straniera.

c) È troppo gravoso chiedere alle aziende nazionali di utilizzare solo materie prime italiane.

È eccessivo sollecitare alle imprese italiane di impiegare esclusivamente materiali (merci) nazionali.

d) L'indicazione «Made in Italy» risulta essere tra i primissimi marchi al mondo in termini di reputazione.

Il «Made in Italy» è uno dei marchi internazionali più affidabili su scala globale.

Ejercicio 3. Opción A- Scrivere un breve testo di una lunghezza minima di 100 parole e una lunghezza massima di 120 parole sul seguente argomento (4 puntos).

Cibi e prodotti alimentari: Ti piacciono i dolci o preferisci i cibi salati? Quali sono i piatti che ti piacciono a pranzo? Scrivi su questi argomenti in modo coeso e articolato.

Ejercicio 3. Opción B- Scrivere un breve testo di una lunghezza minima di 100 parole e una lunghezza massima di 120 parole sul seguente argomento (4 puntos).

Affari e business: Credi che le imprese italiane siano importanti per l'economia globale? Conosci aziende italiane di prestigio internazionale? Giustifica le tue risposte.

No se ofrece respuesta por tratarse de un tema de opinión personal y expresión libre. El alumnado debe responder y expresar su parecer a una de las dos opciones: A o B, planteadas en el ejercicio.

CRITERIOS ESPECÍFICOS DE CORRECCIÓN

Ejercicio 1. Opción A- Texto A / Opción B- Texto B

Cuestiones 1, 2, 3 y 4 (preguntas de comprensión lectora de un texto escrito).

El alumnado debe responder a las preguntas, basándose en la información del texto. Cada pregunta tendrá una puntuación máxima de 1 punto, donde se evaluará la comprensión lectora con un máximo de 0,5 puntos y se valorará la corrección de la expresión en los 0,5 puntos restantes. Si bien en el enunciado se aclara que no se pueden copiar literalmente las oraciones del texto, si la respuesta es una copia literal, se asignarán 0,5 puntos por la comprensión del contenido, siempre y cuando la respuesta esté completa y refleje de manera exacta lo que se solicita en la pregunta.

Cuestión 5 (breve párrafo con huecos para completar con la palabra más adecuada en cada caso).

En términos generales, no hay más de una palabra adecuada para completar cada uno de los espacios. Solo en casos excepcionales se permitirán sinónimos cuyo significado esté vinculado de manera coherente con el párrafo propuesto. El estudiantado ha de aplicar (saber hacer) con corrección las bases y estructuras lingüísticas propias del italiano. **En cada hueco se debe escribir solamente UNA palabra.**

Ejercicio 2. Opción A / Opción B

Como se pide en el enunciado del ejercicio, **es esencial que la significación original no se pierda ni se modifique más de lo estrictamente necesario.** En el modelo de examen resuelto se ofrecen posibles respuestas, si bien podrían considerarse reformulaciones alternativas, siempre y cuando estas conserven el significado inicial de las oraciones incluidas en cada opción.

Ejercicio 3. Opción A / Opción B

Es fundamental que el estudiantado se ajuste al tema propuesto, incluyendo información pertinente y adecuándose a la extensión máxima (120 palabras) y a la extensión mínima (100 palabras) requeridas. **Las redacciones con una extensión inferior a 100 palabras (mínimo) tendrán una calificación máxima posible de 2 puntos. De todos modos, tampoco se recomienda exceder el límite de 120 palabras.**

Para obtener la calificación máxima (4 puntos), el texto redactado ha de ser coherente con el argumento propuesto, no debe reproducir frases o fragmentos de los textos incluidos en el ejercicio 1 del examen y no debe contener errores gramaticales u ortográficos. Se valorará positivamente la originalidad, la riqueza léxica y el uso adecuado de contenidos sintáctico-discursivos.