

Prüfungstag:	8. Mai 2019 (HAUPTTERMIN)
Prüfungsbeginn:	08:00 Uhr

ABITURPRÜFUNG

Schuljahr 2018/2019

SPANISCH

mit erhöhtem Anforderungsniveau

Prüfungsteil A

(Hörverstehen)

Hinweise für die Prüfungsteilnehmerinnen und -teilnehmer

Im Prüfungsteil A wird Ihnen ein Hörtext zweimal vorgespielt. An jede Hörphase schließt sich eine Arbeitsphase zur Lösung der Aufgaben an. Verwenden Sie dafür das Arbeitsblatt.

Hinweis: Falls Sie mehr als die geforderte Anzahl von Lösungen in einer Aufgabe angeben, gilt diese als nicht aufgabengemäß gelöst und wird mit 0 Bewertungseinheiten (BE) gewertet.

Bearbeitungszeit: 30 Minuten

Hilfsmittel: keine

Die maximale Anzahl der Bewertungseinheiten beträgt 15 BE.

Name des Prüfungsteilnehmers: _____

Arbeitsblatt

Esencia de olivo

Conteste la siguiente pregunta.

1. ¿Por qué España es líder mundial en la comercialización y producción de aceite de oliva? (2 BE)

Marque con una cruz la solución correcta de la siguiente pregunta.

2. ¿Por qué la extracción del aceite debe ser lo menos agresiva posible? (1 BE)

- ☐ para obtener la mayor cantidad posible
- ☐ para conservar sus propiedades y características
- ☐ para cuidar la perfección de la fruta

Conteste la siguiente pregunta.

3. ¿Cuántos kilos de aceitunas se necesitan para llenar esta garrafa de 5 litros? (1 BE)



<https://www.google.de>

Marque con una cruz las soluciones correctas de la siguiente pregunta.

4. ¿Para qué sirve una almazara? (3 BE)

- ☐ para moler las aceitunas
- ☐ para almacenar las aceitunas
- ☐ para separar la aceituna de las ramas, hojas y piedras
- ☐ para convertir la aceituna en una pasta
- ☐ para salar la aceituna

Arbeitsblatt

Conteste la siguiente pregunta.

5. ¿Cómo se clasifican los diferentes tipos de aceite? **(3 BE)**

Mencione tres categorías.

Se clasifican según:

Solucione las siguientes tareas.

6. Relacione con flechas (·) los tipos de aceite con sus definiciones. **(3 BE)**

Aceite de Oliva Virgen Extra	presenta algún defecto sensorial no es apto para el consumo
Aceite de Oliva Virgen	es una mezcla de aceites refinados y vírgenes
Aceite de Oliva	conserva intactas todas sus características sensoriales
	es un aceite con aditivos

7. Apunte dos efectos beneficiosos del aceite de oliva sobre el cuerpo humano. **(2 BE)**
