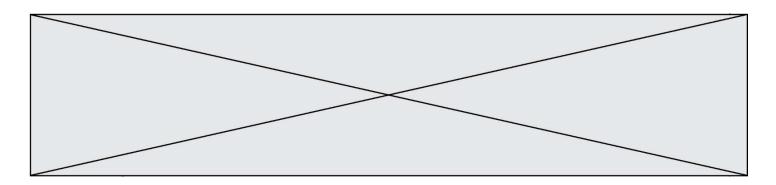
Modèle CCYC : ©DNE Nom de famille (naissance) : (Suivi s'il y a lieu, du nom d'usage)																			
Prénom(s) :																			
N° candidat :												N° (d'ins	scrip	otio	n :			
152, 3	(Les nu	uméros	figure	nt sur	la con	vocatio	on.)	_	_	 1									
Liberté · Égalité · Fraternité RÉPUBLIQUE FRANÇAISE Né(e) le :																			1.1

ÉVALUATION
CLASSE: Première
VOIE : □ Générale □ Technologique X Toutes voies (LV)
ENSEIGNEMENT : ESPAGNOL
DURÉE DE L'ÉPREUVE : 1h30
Niveaux visés (LV): LVA B1-B2 LVB A2-B1
CALCULATRICE AUTORISÉE : □Oui x Non
DICTIONNAIRE AUTORISÉ: □Oui x Non
☐ Ce sujet contient des parties à rendre par le candidat avec sa copie. De ce fait, il ne peut être dupliqué et doit être imprimé pour chaque candidat afin d'assurer ensuite sa bonne numérisation.
☐ Ce sujet intègre des éléments en couleur. S'il est choisi par l'équipe pédagogique, il est nécessaire que chaque élève dispose d'une impression en couleur.
☐ Ce sujet contient des pièces jointes de type audio ou vidéo qu'il faudra télécharger et jouer le jour de l'épreuve.
Nombre total de pages : 4



L'ensemble du sujet porte sur l'axe 6 du programme : Innovations scientifiques et responsabilité.

Il s'organise en deux parties :

- 1. Compréhension de l'écrit
- 2. Expression écrite

Documento 1: ¿El insecto será el alimento del futuro?

Desde hace miles de años, en distintas latitudes alrededor del mundo, han sido los ingredientes principales en muchas civilizaciones, e incluso en México son considerados como manjares¹. [...]

En nuestro país se consumen diversos tipos de insectos según la región, desde coleópteros como escarabajos, himenópteros como avispas² y hormigas, hasta hemípteros y ortópteros, como chinches³ y chapullines⁴.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) estima que el consumo de insectos complementa la dieta de 2 mil millones de personas en el mundo. La institución afirma que es el alimento del futuro y promueve su consumo con dos objetivos: que la gente tenga acceso a proteína de calidad y que exploten sus recursos locales de manera sustentable.

Por otro lado, el organismo de la ONU afirma que criar insectos de forma sostenible puede ayudar a evitar la sobreexplotación forestal. Si la producción tendiera a ser más automatizada, se podrían bajar los costos a un nivel en el que la industria se beneficiaría de la sustitución de harina de pescado⁵, por ejemplo, con harina de insectos en la alimentación del ganado⁶. La ventaja sería un aumento del suministro de pescado para el consumo humano.

www.elfinanciero.com.mx, 06/02/2020

1. Un manjar: un mets

Una avispa: une guêpe
 Un chinche: une punaise

4. Un chapulín (Amér.): une sauterelle

5. La harina de pescado: la farine de poisson

6. El ganado: le bétail

Modèle CCYC : ©DNE Nom de famille (naissance) : (Suivi s'il y a lieu, du nom d'usage)																		
Prénom(s) :																		
N° candidat :											N° (d'ins	crip	tio	n:			
	(Les nu	uméros	figure	nt sur	la con	vocatio	on.)			•							•	
Liberté · Égalité · Fraternité RÉPUBLIQUE FRANÇAISE Né(e) le :																		1.1

Documento 2: Una granja de insectos

En el Madrid de 2110, la protagonista Bruna Husky visita una granja de insectos.

Alrededor todo temblaba y vibraba y zumbaba con la negra queratinosa, chirriante agitación de los bichos¹. Husky vio grillos, cucarachas, escarabajos, saltamontes², arañas, [...]. Claro, cómo no lo había pensado antes: sin duda, todo el alimento de Cosmos estaba elaborado a partir de insectos, era la forma más eficiente de conseguir nutrientes de calidad en una plataforma orbital como esta. También en la Tierra los insectos formaban parte de la dieta, pero no de forma única y ni siguiera mayoritaria; milenios de prejuicios y de sensatos miedos hacían que la visión de estas granjas de insectos siguiera resultando difícil de soportar. La plaga³ de medusas que casi habían acabado con la diversidad biológica de los mares terráqueos había proporcionado la base nutricional en el planeta: la práctica totalidad de los alimentos precocinados se confeccionaban con la sustancia de estos celentéreos, que era rica en proteínas y colágeno, baja en calorías y libre de grasa. Ahora la ingestión de medusas, o más bien de la pasta hecha con medusas que luego se aderezaba⁴ con sabores diversos a pollo, ternera⁵, merluza o cerdo, estaba gastronómicamente asumida y no provocaba rechazo social alguno. Por el contrario, los insectos, salvo algunas excepciones extravagantemente caras, snobs y delicadas como las hormigas culonas de Colombia, seguían produciendo una repugnancia general. [...]

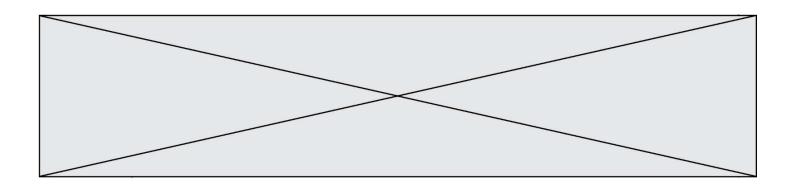
Rosa Montero, Los tiempos del odio, 2018

1. Un bicho: un insecte

2. Saltamontes: des sauterelles

La plaga: ici, l'invasion
 Aderezar: assaisonner

5. Ternera: ici, viande de veau



1. Compréhension de l'écrit (10 points)

Documento 1: ¿El insecto será el alimento del futuro?

Documento 2: Una granja de insectos

Vous rendrez compte librement, **en français**, de ce que vous avez compris de chacun des documents.

2. Expression écrite (10 points)

Vous traiterez, **en espagnol,** l'une des deux questions suivantes. Répondez en 120 mots au moins.

Question A

Y usted, ¿estaría dispuesto a incluir insectos en su dieta diaria? Justifique su respuesta.

Question B

Diga si la visión del futuro presente en el segundo texto corresponde a la suya. Justifique su respuesta.