



National  
Qualifications  
2016

**X769/76/11**

**Spanish  
Reading**

THURSDAY, 26 MAY

9:00 AM – 10:40 AM

---

**Total marks — 30**

Attempt ALL questions.

Write your answers clearly, in **English**, in the Reading answer booklet provided. In the answer booklet you must clearly identify the question number you are attempting.

You may use a Spanish dictionary.

Use **blue** or **black** ink.

There is a separate question and answer booklet for Directed Writing. You must complete your answer for Directed Writing in the question and answer booklet for Directed Writing.

Before leaving the examination room you must give your Reading answer booklet and your Directed Writing question and answer booklet to the Invigilator; if you do not, you may lose all the marks for this paper.



Read the whole article carefully and then answer, in **English**, ALL the questions that follow.

You read an article about reducing food waste.

### Aquí no se tira nada

De una comida pueden sacarse cinco. La cocina tradicional ha vuelto a muchos hogares españoles por la falta de recursos económicos y por el deseo de ser más creativos con los ingredientes. Según los resultados de un estudio reciente de la Confederación Española de Consumidores, no es sorprendente descubrir que el 86% de los alimentos que se tiran son  
5 sobras de otras comidas. Sin embargo otros estudios muestran que las costumbres de los consumidores se han modificado: los consumidores han reducido la cantidad de alimentos que va a la basura y reutilizan con más frecuencia productos como el aceite.

#### Planear con antelación

La planificación antes de ir al súper es una de las bases para ahorrar en la cesta de la  
10 compra. En España se desperdician alrededor de 3 millones de toneladas de alimentos cada año. Un hogar medio tira mucha comida cada año, y casi la mitad de estos alimentos tirados podría haberse consumido si la gente hubiera comprado solo lo necesario.

Jaime Pérez vive con su mujer y sus dos niños en Tarragona. Como muchas familias españolas, gastaban cada vez más en el supermercado. Jaime nos cuenta: “Mi mujer y yo  
15 decidimos seguir unas reglas para intentar reducir la cantidad de comida que tiramos mensualmente y también para ahorrar algo de dinero para los gastos de los niños.” Jaime explica las reglas que siguen sin dificultades. En familia, planifican semanalmente el menú. Además, tienen en cuenta quién va a estar en casa cada tarde y solo cocinan lo suficiente para ellos. Finalmente, congelan la comida sobrante para usarla en los días siguientes. “Se  
20 nota la diferencia tanto en el bolsillo como en la basura” dice Jaime.

Otra solución que podría reducir el desperdicio es compartir una comida casera alrededor de la mesa. Por desgracia, debido al ritmo de trabajo, reuniones y demás compromisos diarios, comer en casa con la familia o los amigos se limita normalmente a los fines de semana. Para los demás días, existe la opción de salir a cenar a un restaurante cercano.

#### 25 Talleres de cocina

Por toda España, hay talleres que enseñan a cocinar, como el del *Centro de Cocina Internacional* en Madrid. El objetivo de las personas que asisten es aprender a cocinar con creatividad. Al último taller que realizaron, asistieron doce personas que cocinaron un plato internacional diferente para cada día de la semana. Cada persona creó una serie  
30 de recetas, asegurándose de que la alimentación fuese sana, equilibrada y con pocas calorías.

Antonio Madroño, uno de los asistentes al taller explica: “Lo más útil que he aprendido es que se debería seguir un menú para la semana entera y que se puede ser creativo utilizando las sobras como se hacía antes. Para la mayoría de los hogares españoles, hoy en día el  
35 desafío es combinar las tradiciones culinarias con las demandas de la vida moderna”.

#### La aplicación *Supercomida*

La tecnología también puede ayudar a hacer una compra más económica. Hay una aplicación llamada *Supercomida* que te permite comparar precios en los supermercados más cercanos y conseguir un ahorro de hasta el 40%: simplemente hay que escanear el código de barras del  
40 producto. Otra ventaja de *Supercomida* es que, si pones los ingredientes que te quedan en la nevera, la aplicación sugiere una gama de posibles platos.

Es evidente que en España se está haciendo un gran esfuerzo para reducir la cantidad de comida que se tira: sin duda, esto tendrá beneficios económicos y sociales. Como dice Jaime Pérez, “la basura en nuestra casa está más vacía y tenemos el bolsillo más lleno”.

## Questions

Re-read lines 1–7.

1. The article states that traditional cooking has returned to many Spanish homes. Why is this? 2
2. The results of a recent study provide statistics about food waste.
  - (a) What is the significance of 86%? 1
  - (b) What do other studies show about consumers? Give details. 3

Re-read lines 8–24.

3. What does the article say about almost half of the food Spanish people throw away? Give details. 1
4. Jaime Pérez and his family follow some rules for shopping.
  - (a) These rules help to reduce food waste. What else do the rules help him and his wife to do? 1
  - (b) Apart from planning their weekly menu, which **three** rules do they follow? 3

Re-read lines 25–35.

5. The article gives information about cookery classes.
  - (a) Why do people attend these classes? 1
  - (b) What did the 12 people at the last cookery class do? State **two** things. 2
  - (c) Antonio Madroño, who went to one of the cookery classes, describes the challenge facing Spanish households. What is this challenge? 1

Re-read lines 36–44.

6. What does the App “*Supercomida*” enable shoppers to do? Give **three** details. 3
7. Now consider the article as a whole. In the writer’s opinion how easy is it to reduce food waste? Justify your answer with reference to the text. 2

8. Translate into English:

“Otra solución . . . restaurante cercano” (lines 21–24).

10

[END OF QUESTION PAPER]

**[OPEN OUT]**

**DO NOT WRITE ON THIS PAGE**

[BLANK PAGE]

DO NOT WRITE ON THIS PAGE