

Proves d'accés a la universitat per a més grans de 25 anys

Llengua estrangera Francès

Sèrie 3

Fase general

Qualificació parcial		TR
Qüestions d'opció múltiple	1	
	2	
	3	
	4	
	5	
	6	
	7	
	8	
Qualificació		

La suma parcial de les qüestions d'opció múltiple no pot ser inferior a 0 punts.

Qualificació total		TR
Qualificació parcial		
Qüestions	9	
	10	
Suma de notes parcials		
Qualificació final		

Qualificació

Etiqueta del corrector/a

Etiqueta de l'alumne/a

Opció d'accés:

- A. Arts i humanitats
- B. Ciències
- C. Ciències de la salut
- D. Ciències socials i jurídiques
- E. Enginyeria i arquitectura



UAB

Universitat Autònoma de Barcelona



Universitat de Girona



Universitat de Lleida



COMMENT LE SUCRE S'INCRUSTE (PRESQUE) PARTOUT

Saviez-vous qu'une pizza surgelée pouvait contenir l'équivalent de trois morceaux de sucre ? Qu'on trouvait parfois la même quantité de sucre dans un grand bol de soupe de légumes que dans un yaourt aux fruits ? Et que les ajouts étaient également courants dans les conserves de légumes, le pain de mie, les biscottes, le ketchup, la mayonnaise, la moutarde... ainsi que dans les charcuteries ? Utilisé pour améliorer la « palatabilité » des produits, c'est-à-dire pour les rendre plus agréables à la consommation, le sucre est devenu aussi omniprésent que le sel dans la nourriture industrielle. Il confère sa couleur rose au jambon, apporte de la douceur aux potages, donne de la consistance aux sauces... « *Sont concernés quasiment tous les produits transformés, parmi _____ beaucoup sont destinés aux enfants, avec le risque de les habituer au goût sucré, et d'entraîner à la longue des problèmes de diabète et de surpoids* », prévient la chercheuse Mégane Ghorbani. Au final, les Français ingurgitent en moyenne 100 grammes de sucre par jour, selon une étude de juin 2016. Tout cela sans s'en rendre compte ! L'Organisation mondiale de la santé (OMS) recommande pourtant de limiter la consommation quotidienne de sucre à 50 grammes par jour pour un adulte. Et idéalement à 25 grammes.

Texte adapté d'un article de
Claire LEFEBVRE. *Le Point* (19 octobre 2017)

Després de llegir el text, responeu a les qüestions seguint les instruccions que es donen en cada cas. Cada qüestió val un punt. En les qüestions d'opció múltiple, es descomptaran 0,33 punts per cada resposta incorrecta; per les qüestions no contestades no hi haurà cap descompte. En les altres qüestions, es descomptaran 0,05 punts per cada falta d'ortografia, de morfologia, de lèxic o de sintaxi. Si una falta es repeteix, només es descomptarà una vegada.

Después de leer el texto, responde a las cuestiones siguiendo las instrucciones que se dan en cada caso. Todas las cuestiones valen un punto. En las cuestiones de opción múltiple, se descontarán 0,33 puntos por cada respuesta incorrecta; por las cuestiones no contestadas no habrá ningún descuento. En las demás cuestiones, se descontarán 0,05 puntos por cada falta de ortografía, de morfología, de léxico o de sintaxis. Si una falta se repite, solo se descontará una vez.

Cochez la bonne réponse.

- D'après le texte, est-ce que le sucre n'est présent que dans les produits alimentaires sucrés ?
 - Oui, on n'en trouve que dans les yaourts et les gâteaux.
 - Non, il est présent dans n'importe quel produit alimentaire de type industriel.
 - Non, il est seulement présent dans les aliments pour les petits bébés.
 - Le texte ne permet pas de le dire.
- D'après le texte, pourquoi le sucre est-il employé dans l'industrie alimentaire ?
 - Parce que la plupart des aliments manufacturés ont un goût amer.
 - Parce qu'il s'agit d'un produit très bon marché.
 - Parce que nous sommes habitués au goût sucré depuis notre enfance.
 - Parce qu'il renforce l'envie de manger la nourriture industrielle.
- Est-ce que le sucre est moins utilisé que le sel dans les produits alimentaires industriels ?
 - Non, le sucre est autant utilisé que le sel.
 - Oui, le sel y est beaucoup plus utilisé que le sucre.
 - Non, le sucre y est beaucoup plus utilisé que le sel.
 - Le texte ne permet pas de le dire.
- D'après le texte, quel est le danger de l'utilisation massive de sucre dans les produits alimentaires pour enfants ?
 - Cela peut provoquer des problèmes de santé à long terme chez les enfants.
 - Les enfants peuvent refuser à la longue de manger des produits salés.
 - Les enfants peuvent s'habituer à ne pas manger de fruits.
 - Les enfants, une fois devenus adultes, peuvent reproduire les mêmes habitudes alimentaires avec leurs propres enfants.

5. Est-ce que la consommation de sucre des Français correspond aux recommandations des autorités sanitaires ?
- a) Non, ils consomment trop peu de sucre.
 - b) Oui, globalement, ils s'en tiennent aux doses recommandées.
 - c) Non, ils consomment au moins le double des quantités conseillées.
 - d) Oui, mais seulement dans le cas des adultes.
6. Est-ce que les Français sont conscients de la quantité de sucre qu'ils consomment ?
- a) Non, pas du tout.
 - b) Oui, parce que le gouvernement fait des campagnes pour que la population connaisse le problème.
 - c) Oui, parce que l'industrie le précise sur les étiquettes des produits.
 - d) Ils en sont conscients en ce qui concerne les produits pour enfants mais pas pour ceux destinés aux adultes.
7. Quel mot manque dans la phrase suivante : « *Sont concernés quasiment tous les produits transformés, parmi _____ beaucoup sont destinés aux enfants [...]* » ?
- a) elles
 - b) lesquels
 - c) lesquelles
 - d) eux
8. Quel mot ou expression peut remplacer l'élément souligné de l'énoncé : « L'Organisation mondiale de la santé (OMS) recommande pourtant de limiter la consommation quotidienne de sucre à 50 grammes par jour pour un adulte » ?
- a) alors
 - b) donc
 - c) cependant
 - d) par conséquent

Répondez aux questions suivantes en français (entre 40 et 60 mots pour chacune des deux réponses).

9. Est-ce que vous faites attention aux étiquettes indiquant la composition des produits alimentaires industriels que vous consommez ? Est-ce un sujet qui vous préoccupe ? Les achetez-vous ou pas en fonction de ces informations ?
10. Beaucoup de gens consomment des produits bio. Est-ce aussi votre cas ? Pourquoi ? Quels sont, selon vous, les avantages et les inconvénients de ce genre de produits ?

TR	Observacions:
Qualificació:	Etiqueta del revisor/a

Etiqueta de l'alumne/a

[Etiqueta de l'alumne/a]



Institut
d'Estudis
Catalans