

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE

SESSION 2018

CATALAN

**Épreuve écrite de langue vivante 1
DU MERCREDI 20 JUIN 2018**

Séries STI2D, STD2A, STL, ST2S, STHR : Durée : 2 heures – coefficient 2

Série STMG : 2 heures – coefficient 3

L'usage du dictionnaire et de la calculatrice est interdit.

Avant de composer, le candidat s'assurera que le sujet comporte bien

5 pages numérotées de 1/5 à 5/5.

BARÈME DE NOTATION	
Compréhension écrite	10 points
Expression personnelle	10 points

Document 1 : El malbaratament¹ alimentari

El 5 de juny, com cada any des del 1972, se celebra el Dia mundial del medi ambient amb un tema pactat en l'àmbit de les Nacions Unides.

5 Aquest any es tracta del malbaratament alimentari amb el lema *Pensa, menja, estalvia*. [...] Com diu el secretari general de les Nacions Unides: “Vivim en un món d'abundància, en el qual la producció d'aliments supera la demanda. No obstant això, 870 milions de persones pateixen desnutrició i el retard en el creixement infantil és una pandèmia silenciosa”.

10 A més, quan un aliment es fa malbé cal considerar que s'han malgastat també tots els recursos necessaris per a la seva producció: l'aigua, els adobs, els pesticides, el carburant necessari per a la maquinària de la indústria alimentària, els metres quadrats de sòl desforestat per transformar-lo en camps de cultiu...

15 I, inevitablement, amb el conseqüent impacte cada cop més insuportable sobre el canvi climàtic per les emissions de gasos d'efecte hivernacle tant dels carburants com dels aliments en putrefacció. Aquests són llençats als abocadors perquè no han estat consumits o abandonats als mateixos camps on no es recullen perquè no corresponen als estàndards de qualitat, que donen una importància excessiva a l'aspecte del producte.

20 Per invertir aquesta tendència, moltes empreses ja han començat a gestionar millor els seus estocs o a participar als projectes dels bancs d'aliments que permeten proporcionar a les persones amb menys mitjans econòmics aliments i altres productes que anirien a parar a les escombraries. D'aquesta manera, les empreses disminueixen els seus costos i mostren una sensibilitat creixent enfront d'aquest problema.

25 Nosaltres, com a simples consumidors que ens situem al final de la cadena, també podem actuar: fent una llista de la compra per adquirir únicament el que necessitem, comprant productes locals que no han necessitat tanta energia per arribar fins nosaltres, demanant al restaurant que ens volem emportar el que no ens hem acabat.

Francesc Camp (Ministre de Turisme i Medi Ambient) - *Diari d'Andorra*, 5 de juny del 2013

¹ Malbaratar: deixar perdre, malgastar

Document 2 : Menjar de laboratori

La fam al món és un problema que, cada dia que passa, és més evident i més important posar-hi solució.

5 Recentment s'ha produït un descobriment que, d'entrada, és altament esperançador: la creació de la primera hamburguesa del món de carn de vaca creada en un laboratori. Científics holandesos van prendre cèl·lules d'una vaca i en un centre de la Universitat de Maastricht les transformaren en tires de teixit muscular, les quals van ser utilitzades per a la producció d'una hamburguesa que va ser presentada en societat recentment a Londres.

10 Immediatament es va especular en el sentit que aquest descobriment, amb aquesta innovadora tecnologia, pot obrir les portes a cobrir les necessitats creixents del consum de carn de la humanitat. Amb l'avantatge que ja no caldrà sacrificar animals. [...]

15 Un altre aspecte que cal tenir en compte: l'impacte ambiental. S'ha comparat l'impacte ambiental de la producció de carn vacuna a través de mètodes convencionals i per laboratori, i un estudi independent indica que aquest darrer utilitza un 45% menys d'energia que la producció normal de carn a escala mundial.

20 Si posem en una hipotètica balança els pros i contres de la producció i consum d'hamburgueses de laboratori crec que els primers compten més que no pas els contres. Cal pensar que la humanitat camina a un col·lapse alimentari i aquesta possibilitat pot pal·liar el problema.

La ciència encara ens pot fornir de més progressos perquè l'ésser humà pugui viure en un entorn millor.

Manuel Cusachs - *Diari d'Andorra*, 27 d'agost del 2013

¹ vacú, vacuna: de vaca



COMPREHENSION : (10 points)

Tous les candidats traitent les questions de 1 à 4

Document 1 : *El malbaratament alimentari*

1. Quines són les conseqüències del malbaratament alimentari?
2. Quines accions es duen a terme a fi d'evitar aquest malgastament innecessari?

Document 2 : *Menjar de laboratori*

3. Quin descobriment científic és esperançador per a la humanitat? Quines repercussions tindrà aquest descobriment?

Document 3 : dessin humoristique

4. Expliqueu a partir del dibuix humorístic els desequilibris que pateix la humanitat.

EXPRESSION : (10 points)

Afin de respecter l'anonymat de votre copie, vous ne devez pas signer votre composition, citer votre nom, celui d'un camarade ou celui de votre établissement.

Tous les candidats traitent les questions 1 et 2

1. Penseu que les campanyes publicitàries que fomenten un consum responsable són eficients? Justifiqueu la resposta amb exemples. *(100 mots minimum)*
2. Què us agrada més, el menjar fet a casa o el menjar precuinat? Justifiqueu la vostra resposta. *(100 mots minimum)*