****

**PRÁCTICA DE COMPRENSIÓN LECTORA 01**

**TEXTO**

**Ideas contra el despilfarro de comida**

1. La crisis agudiza el ingenio y obliga a muchos a apretarse el cinturón en su día a día. De hecho, en Estados Unidos existe una especie de "moda" en los restaurantes llamada "doggy bag" y que consiste en llevarse a casa la comida sobrante. Pero no es la única iniciativa sostenible, innovadora y responsable con los recursos y con el medio ambiente...
2. Y es que según un **alarmante** informe de la Organización de las Naciones Unidas, un tercio de la comida producida para consumo humano acaba en la basura. La cara del **despilfarro** de unos tiene su cruz en los miles de hambrientos, sobre todo de África. De ahí que la conciencia social creciente en los últimos años se haya planteado: ¿no deberíamos despilfarrar menos alimentos para intentar que la repartición mundial de comida sea más equitativa? Y bajo esta idea, tanto políticos como ciudadanos en general han comenzado a promover distintas iniciativas en distintos ámbitos.
3. Por ejemplo, hace unos dos años, la Consejería de Sanidad Valenciana pidió a los supermercados y restaurantes que donasen la comida que les sobraba y que tenían pensado tirar a la basura a comedores sociales. La razón: el temor a un incremento de intoxicaciones entre las personas que buscan comida en los contenedores. No es de extrañar este llamamiento, pues según un estudio de 2011 de la Federación Española de Hostelería y Restauración, los restaurantes tiran unas 63.000 toneladas de comida anualmente, por un coste de unos 255 millones de euros.
4. Igualmente, el gobierno británico se ha planteado un cambio radical en el etiquetado para evitar que mucha comida acabe en la basura por el miedo de la gente a ingerir [comida](http://www.muyinteresante.es/tag/comida) **caducada**. Para ello pretenden eliminar la fecha de caducidad y de consumo preferente y colocar una única etiqueta que indique cuándo su consumo puede ser peligroso para la salud. De este modo se eliminaría el "consumir preferentemente" que indica que si consumes dichos alimentos pasada la fecha indicada, simplemente estos no mantendrán todas sus condiciones óptimas al 100%, pero no que sean peligrosos para la salud. Es decir, no mantendrán el sabor o la textura **óptimos**, pero no harán que enfermes. Como explicaba la propia secretaria de Medio Ambiente de Reino Unido, "estoy consternada por la cantidad de alimentos que van a la basura cada día. Si las fechas de la etiqueta son parte del problema, entonces tendremos que hacer algo para solucionarlo".
5. De hecho la sociedad estadounidense está muy concienciada en este aspecto y desde hace ya varios meses es normal que la gente, tras comer en un restaurante, pida que le den un recipiente con sus sobras. Es lo que se conoce como "[doggy bag](http://www.muyinteresante.es/tag/doggy%20bag%22%20%5Co%20%22doggy%20bag)" y parece que esta moda está traspasando fronteras. En nuestro país, de la mano de San Miguel y su campaña titulada "ciudadano 0,0" están promoviendo una caja de cartón llamada "nolotiro" donde transportar estas sobras. Aunque de momento esta iniciativa solo afecta a los restaurantes de Barcelona y Madrid, en el futuro podría llegar a otras ciudades.
6. Pero ahí no queda la cosa. Tal es la fiebre por el ahorro de materiales, energía y comida para evitar el despilfarro que algunas iniciativas han llegado a las bibliotecas como auténticas guías para aquellos que quieren vivir de una manera más sostenible. Es el caso del libro "No impact man" de Colin Beavan, donde el autor y su familia buscan una vida con impacto cero en mitad de Nueva York.
7. Sea como fuere, la sociedad está cada vez más concientizada sobre la sostenibilidad y los recursos naturales, entre ellos, la propia comida.

www.muyinteresante.es

**Léxico contextual**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ALARMANTE
2. perturbador
3. fatal
4. dolorido
5. lúgubre
 | 1. DESPILFARRO
2. desorden
3. derroche
4. caos
5. gasto
 |
| 1. CADUCADA
2. finiquitada
3. clausurada
4. expirada
5. cumplida
 | 1. ÓPTIMAS
2. sublimes
3. divinos
4. inmejorables
5. prodigiosos
 |

**Comprensión lectora**

1. A partir de la lectura, es posible deducir que las distintas iniciativas para detener el despilfarro mundial de comida nacen producto de la necesidad de
2. corregir las políticas de etiquetado de los alimentos de modo que las personas sepan cuál es la verdadera fecha de vencimiento.
3. crear nuevos hábitos alimenticios en el mundo a fin de que no se coma más de lo necesario.
4. controlar la cantidad de comida que se produce anualmente en algunas regiones del mundo.
5. equilibrar el consumo de alimento de modo que no haya personas en el mundo sufran hambre.
6. En el texto se afirma que la moda de los "[doggy bag](http://www.muyinteresante.es/tag/doggy%20bag%22%20%5Co%20%22doggy%20bag)" en EEUU prueba que en este país
7. el despilfarro de comida es alarmante.
8. sus habitantes han aprendido a alimentarse sanamente.
9. existe conciencia acerca del despilfarro de comida a nivel mundial.
10. se ha vuelto popular la comida chatarra.
11. De acuerdo con la lectura, en la actualidad las iniciativas de sustentabilidad y cuidado con el medio ambiente
12. han disminuido en forma alarmante.
13. comienzan también a relacionarse con la comida.
14. aún son muy débiles como para que tengan un impacto en países desarrollados.
15. constituyen un proyecto que aún no se pone en práctica.
16. Entre las razones que explican la asombrosa pérdida de comida, se encuentra
17. el miedo a que los alimentos nos intoxiquen, por lo que se los bota antes de tiempo.
18. la falta de políticas estatales que regulen cuánta comida debe ser consumida por persona.
19. los errores en el etiquetado de alimentos, puesto que impulsa a las personas a conservar la comida por más tiempo del adecuado.
20. el desinterés creciente por consumir alimentos en buen estado de conservación.

**CLAVES PRÁCTICA DE COMPRENSIÓN LECTORA 01**

LÉXICO CONTEXTUAL

1) A

2) B

3) C

4) C

COMPRENSIÓN LECTORA

5) D

6) C

7) B

8) A