

© International Baccalaureate Organization 2024

All rights reserved. No part of this product may be reproduced in any form or by any electronic or mechanical means, including information storage and retrieval systems, without the prior written permission from the IB. Additionally, the license tied with this product prohibits use of any selected files or extracts from this product. Use by third parties, including but not limited to publishers, private teachers, tutoring or study services, preparatory schools, vendors operating curriculum mapping services or teacher resource digital platforms and app developers, whether fee-covered or not, is prohibited and is a criminal offense.

More information on how to request written permission in the form of a license can be obtained from <https://ibo.org/become-an-ib-school/ib-publishing/licensing/applying-for-a-license/>.

© Organisation du Baccalauréat International 2024

Tous droits réservés. Aucune partie de ce produit ne peut être reproduite sous quelque forme ni par quelque moyen que ce soit, électronique ou mécanique, y compris des systèmes de stockage et de récupération d'informations, sans l'autorisation écrite préalable de l'IB. De plus, la licence associée à ce produit interdit toute utilisation de tout fichier ou extrait sélectionné dans ce produit. L'utilisation par des tiers, y compris, sans toutefois s'y limiter, des éditeurs, des professeurs particuliers, des services de tutorat ou d'aide aux études, des établissements de préparation à l'enseignement supérieur, des fournisseurs de services de planification des programmes d'études, des gestionnaires de plateformes pédagogiques en ligne, et des développeurs d'applications, moyennant paiement ou non, est interdite et constitue une infraction pénale.

Pour plus d'informations sur la procédure à suivre pour obtenir une autorisation écrite sous la forme d'une licence, rendez-vous à l'adresse <https://ibo.org/become-an-ib-school/ib-publishing/licensing/applying-for-a-license/>.

© Organización del Bachillerato Internacional, 2024

Todos los derechos reservados. No se podrá reproducir ninguna parte de este producto de ninguna forma ni por ningún medio electrónico o mecánico, incluidos los sistemas de almacenamiento y recuperación de información, sin la previa autorización por escrito del IB. Además, la licencia vinculada a este producto prohíbe el uso de todo archivo o fragmento seleccionado de este producto. El uso por parte de terceros —lo que incluye, a título enunciativo, editoriales, profesores particulares, servicios de apoyo académico o ayuda para el estudio, colegios preparatorios, desarrolladores de aplicaciones y entidades que presten servicios de planificación curricular u ofrezcan recursos para docentes mediante plataformas digitales—, ya sea incluido en tasas o no, está prohibido y constituye un delito.

En este enlace encontrará más información sobre cómo solicitar una autorización por escrito en forma de licencia: <https://ibo.org/become-an-ib-school/ib-publishing/licensing/applying-for-a-license/>.

Spanish A: language and literature – Standard level – Paper 1
Espagnol A : langue et littérature – Niveau moyen – Épreuve 1
Español A: Lengua y Literatura – Nivel Medio – Prueba 1

14 May 2024 / 14 mai 2024 / 14 de mayo de 2024

| | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Zone A afternoon | Zone B afternoon | Zone C afternoon |
| Zone A après-midi | Zone B après-midi | Zone C après-midi |
| Zona A tarde | Zona B tarde | Zona C tarde |

1 h 15 m

Instructions to candidates

- Do not open this examination paper until instructed to do so.
- Write a guided analysis of text 1 or text 2.
- Use the guiding question or propose an alternative technical or formal aspect of the text to focus your analysis.
- The maximum mark for this examination paper is **[20 marks]**.

Instructions destinées aux candidats

- N'ouvrez pas cette épreuve avant d'y être autorisé(e).
- Rédigez une analyse dirigée du texte 1 ou du texte 2.
- Utilisez la question d'orientation ou proposez une autre manière d'aborder le texte en choisissant un aspect technique ou formel sur lequel concentrer votre analyse.
- Le nombre maximum de points pour cette épreuve d'examen est de **[20 points]**.

Instrucciones para los alumnos

- No abra esta prueba hasta que se lo autoricen.
- Escriba un análisis guiado del texto 1 o del texto 2.
- Utilice la pregunta de orientación o proponga otro aspecto técnico o formal del texto en el que centrar su análisis.
- La puntuación máxima para esta prueba de examen es **[20 puntos]**.

Escriba un análisis guiado de **uno** de los textos siguientes.

1. El texto siguiente es un publireportaje sobre la bombonería madrileña La Pajarita publicado en *Condé Nast Traveler*.



La Pajarita, la joya dulce más preciada (y centenaria) de Madrid

*Fueron los pioneros en crear los ahora icónicos caramelos de violetas,
el perfecto 'souvenir' madrileño que nunca pasa de moda.*

POR PAULA MÓVIL
9 de diciembre de 2021

Según cuentan los propietarios de la bombonería La Pajarita, parece ser que los dulces y nuestros recuerdos siempre han estado unidos. “Por poner un ejemplo de cómo nuestros dulces llevan de viaje a nuestros clientes a su pasado más dulce: Tenemos un jefe de mantenimiento que lleva trabajando con nosotros desde hace un año. ¿Sabes qué nos dijo cuando probó nuestros caramelos?

5 ‘Mi tía abuela Cristina’. Fue lo primero que le vino a la mente, el sabor lo llevó a conectar con sus recuerdos porque trabajamos con los mismos sabores con los que hemos trabajado siempre”. La Pajarita y sus caramelos de violeta, así como sus pajaritas de chocolate, son historia viva de Madrid. Una que ahora va por su sexta generación —con Rocío Aznárez y su marido Carlos Lemus continuando actualmente el negocio— y cuyo entrañable local sigue intacto en el barrio de

10 Salamanca de Madrid, justo a la vera de la Biblioteca Nacional.

“Mi padre estuvo al frente del negocio a la vez que mis abuelos. Mi abuelo a la edad de 89 años decidió alejarse de La Pajarita pero Carlos y yo le cogimos el relevo cuando decidió jubilarse porque esto no puede morir, es una insignia de Madrid”. Su abuelo dejó atrás un negocio próspero pero que no tuvo más remedio que alinearse con la tecnología para poder seguir adelante. “Tuvimos

15 que empezar de cero. El negocio siempre ha ido maravillosamente pero mi abuelo, a sus 89 años, lo tenía todo en papel. Ni un ordenador, estaba todo en su cabeza”, recuerda Aznárez con nostalgia. “Tuvimos que digitalizar las cajas que se hacían a la antigua, contratar a un ilustrador para que vectorizara el logo y poder imprimirlas. Lo que hicimos fue pasar un negocio de los años 50 a la modernidad”, explica de un negocio que empezó hace 170 años y con un nombre adjudicado

20 por Unamuno*.

Han pasado muchos años pero poco ha cambiado desde que hicieron su primer caramelo de forma artesanal y con mucha ilusión. “Hemos expandido producción desde entonces pero todo sigue siendo tradicional. La única diferencia es que, en vez de hervir las mezclas con carbón, ahora lo hacemos todo de forma eléctrica”, describe Aznárez. “Eso y que las manivelas de las máquinas antes eran manuales, a músculo, y ahora son mecánicas... las mismas máquinas, pero mecánicas”, añade Lemus. Mientras tanto, las recetas siguen siendo las originales. “Nuestras esencias son únicas, en eso no vamos a abaratar nunca. Son naturales, las de siempre... y eso significa que son muy caras y exclusivas”, relatan con sinceridad. Las maestras caramelera y chocolatera son alumnas de los maestros que dedicaron toda una vida a La Pajarita, por lo que todo se queda en casa. “Sí te diré que lo único que habrá cambiado son los tamaños. A principios de siglo XX, por ejemplo, los bombones eran como una pelota de tenis. Ahora ya no, a la gente le gustan más pequeños, para probar muchos y poco”.



¿Y cuáles son las creaciones favoritas de la nueva generación? “Las mías son las trufas... bueno no, el marrón glacé, hecho como se hacía hace casi dos siglos, confitando las castañas. De hecho, mira (dice indicando a una caja fuerte pequeñita en lo más alto de la habitación) allí está la receta: Mi abuelo no la soltó hasta que le falló la mano, hasta que físicamente no podía resguardarla dejó que nadie viera la receta”, cuenta Aznárez. La Pajarita actualmente es el proveedor oficial de las Cortes Generales y endulza las sesiones de otras instituciones, como el Consejo de Estado, el Poder Judicial e incluso el Hotel Mandarin Oriental Ritz.

“Pero lo mejor de nuestro negocio es la clientela, que siempre ha sido muy fiel”. Tanto que aún escuchan historias de nietos que recuerdan con nostalgia las visitas que hacían con sus abuelos. “Antes era el típico *souvenir* de Madrid”, nos cuentan. Y sinceramente, esperamos que lo vuelvan a hacer. Porque, si algo logra este negocio, es regalarnos un billete de ida y vuelta a nuestros recuerdos de infancia y a sabores que han ido desapareciendo del mapa. Sabores que, se merecen, sin duda, volver a ser recordados y saboreados con una sonrisa. *¡Larga vida a La Pajarita!*

* Unamuno: escritor y filósofo español perteneciente a la generación del 98

– ¿Cómo consiguen el texto y las imágenes transmitir las nociones de tradición y continuidad?

2.

Eliminado por motivos relacionados
con los derechos de autor

Eliminado por motivos relacionados
con los derechos de autor

Disclaimer/Avertissement/Advertencia:

Content used in IB assessments is taken from authentic, third-party sources. The views expressed within them belong to their individual authors and/or publishers and do not necessarily reflect the views of the IB.

Le contenu utilisé dans les évaluations de l'IB est extrait de sources authentiques issues de tierces parties. Les avis qui y sont exprimés appartiennent à leurs auteurs et/ou éditeurs, et ne reflètent pas nécessairement ceux de l'IB.

Los contenidos usados en las evaluaciones del IB provienen de fuentes externas auténticas. Las opiniones expresadas en ellos pertenecen a sus autores y/o editores, y no reflejan necesariamente las del IB.

References/Références/Referencias:

1. Paula Móvil, Condé Nast Traveler España © Condé Nast.