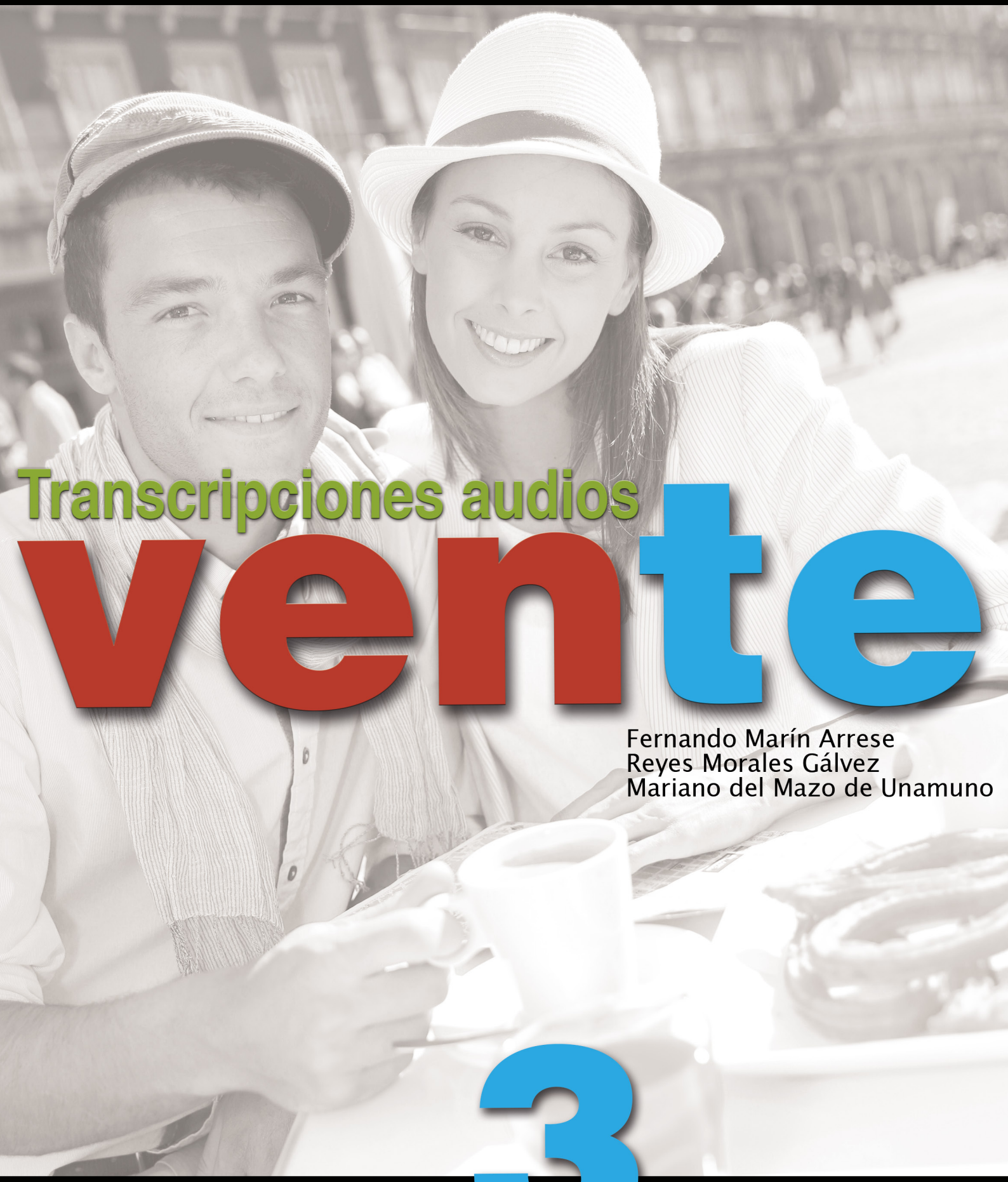
Curso de español lengua extranjera



Transcripciones audios

vente

Fernando Marín Arrese
Reyes Morales Gálvez
Mariano del Mazo de Unamuno

Libro del alumno 3

edelsa
GRUPO DIDASCALIA, S.A.

PISTA 1

Estos son algunos consejos que nos pueden ayudar a mejorar nuestras relaciones personales:

- No tengamos vergüenza o reparos de expresar lo que sentimos hacia nuestros amigos. Si estamos convencidos de que esa persona es estupenda, inteligente, con buen corazón, debemos hacérselo saber; pero también si creemos que en algo está equivocada. La confianza y el hablar claro son imprescindibles para una buena relación personal.

- Si estás cómodo con tus amigos, no hay que dejar pasar mucho tiempo entre contacto y contacto. Hoy día lo tenemos mucho más fácil que antes, por las nuevas tecnologías, para mantener el contacto: una llamada al celular o un simple correo electrónico nos pueden ayudar a no perder esa amistad.

- Es importante encontrar un poco de tiempo libre para dedicar a nuestras relaciones personales. Es conveniente reunirnos un día a la semana con nuestros amigos para platicar y tomar un café.

- Organizar actividades para realizar en grupo también es una buena forma de mantener el contacto. Estar implicados en un proyecto común fortalece las relaciones.

- Regalar algo a nuestros amigos, aunque no haya ningún motivo para ello, les puede hacer entender lo importante que son para nosotros. No es necesario que sean regalos caros: unas flores, unos chocolates o cualquier otro regalito que nos ayudarán a expresar nuestros sentimientos.

- Mostrar auténtico interés por la vida y las actividades de nuestros amigos y compañeros, ofrecerles nuestra comprensión y ayuda siempre que lo necesiten… Si así lo hacemos nosotros, también recibiremos la misma atención de su parte cuando la necesitemos, es decir, estarán receptivos con tus problemas y tu vida.

PISTA 2

- ¿Crees que la auténtica amistad es posible?
- Claro que sí. La amistad no solo es posible, sino que, si la cuidamos, es eterna. La amistad, si es auténtica, es duradera. Lo importante es ser generosos, querer sin esperar nada a cambio.
- ¿Qué pasa cuando ya no tenemos nada en común con nuestros amigos?
- Bueno, cuando esto ocurre, viene el distancimiento, creo que pasa cuando esos amigos no son «amigos del alma», sino que nos unimos en circunstancias triviales de la vida. Cuando hay conexión, cuando se comparten afinidades, risas, momentos buenos y malos, no hay distancias.
- ¿Un hombre y una mujer pueden ser solo amigos?
- Sí, siempre que ninguno sienta algo más fuerte, porque entonces el vínculo de amistad se

perdería. Pensar que el hombre y la mujer pueden enamorarse en cualquier momento es como pensar que nos gustan todas las personas. Alguien te puede gustar solo como amigo y no como pareja.

- Y cuando la amistad se acaba, ¿hay que aceptarlo y pasar página?
- Habrá que pensar por qué la amistad se acaba. Si es por una traición, lo mejor es dejarlo. Si, por el contrario, es por un malentendido, siempre hay que luchar para salvarla. Aunque en los dos casos, siempre debemos tener la capacidad de perdonar.

PISTA 3

Cliente: Hola. Traigo este portátil. No se conecta a Internet y va muy lento. Tarda tres veces más que antes en abrir programas. A lo mejor le ha entrado un virus o algo.

Empleado: ¿Descarga usted muchas cosas de Internet?

Cliente: No, casi nada. Solo me conecto unas dos veces a la semana.

Empleado: Entonces no creo que le haya entrado un virus por Internet. ¿Sale algún aviso en la pantalla?

Cliente: Sí, salen avisos de vez en cuando, pero ni entiendo los avisos ni me acuerdo de lo que dicen.

Empleado: No se preocupe. ¿Está en garantía?

Cliente: Sí. Lo compré hace unos siete meses.

Empleado: ¡Qué pena! Si tuviera menos de tres meses, le darían uno nuevo. Vamos a revisarlo. Es posible que no esté estropeado, sino mal configurado. La mitad de los ordenadores que nos traen los clientes solo están mal configurados.

Cliente: Hombre, yo he seguido las instrucciones, he procurado configurar el navegador de Internet como decía en las instrucciones, pero es posible que haya tocado algún botón que no debía. Yo para la informática soy un poco desastre.

Empleado: No se preocupe. Que se haya equivocado usted no significa que sea un desastre. A veces las instrucciones no están muy claras.

Cliente: Bueno, al menos espero que no haya estropeado el ordenador. Si es posible, preferiría no tener que borrar toda la información.

Empleado: Ya verá como no. Tenga el resguardo. Nosotros le llamaremos cuando esté arreglado. No creo que tardemos más de cuatro o cinco días.

Cliente: ¿Puedo llamar yo dentro de unos días?

Empleado: Como quiera.

PISTA 4

Marta: ¿Qué podemos hacer este fin de semana? Estoy aburridísima de estar en casa todo el día. Necesito salir por ahí y pasarlo bien.

Ricardo: Con este tiempo, ¿dónde vamos a ir?

Marta: ¡Pero si hace un día precioso! Basta que yo proponga hacer algo para que a ti no te apetezca.

Ricardo: Andá vos a dar un paseo si querés.

Marta: No sé, yo sola… El tiempo libre y de ocio es para compartirlo con los demás haciendo cosas, conociendo sitios nuevos, yendo a conciertos, al teatro, a pasear por el parque...

Ricardo: Que te vayás, no seás tonta. Yo prefiero quedarme en casa tranquilamente y no hacer nada.

Marta: Ricardo, resulta que he leído en una revista que vosotros, los argentinos, sois un país de gente que disfruta mucho del tiempo libre, literalmente decía el texto que sois de los más hedonistas del mundo.

Ricardo: ¿De verdad? Pues yo no debo de ser un argentino típico.

Marta: Tienes toda la razón, sacarte por ahí a dar una vuelta es complicadísimo.

Ricardo: Lo que pasa, Marta, es que estoy cansado del trabajo toda la semana y lo último que quiero un sábado es salir por ahí a ver una exposición o quedar con los amigos. Para mí el tiempo libre consiste en no hacer nada, vaguear, ver la tele aunque el programa no sea interesante, estar en pijama todo el día...

Marta: Digas lo que digas, la verdadera razón es que no quieres salir conmigo.

Ricardo: Anda, Marta, no te enojés, vamos a quedarnos en casa tranquilamente a ver una peli en el sofá.

Marta: Hijo, eres la alegría de la huerta, da gusto vivir contigo.

PISTA 5

- ¿Está en peligro el tiempo libre?
- En EE. UU. sí, por supuesto. Se ve como algo tonto, sin importancia, improductivo e incluso estúpido. En un mundo en el que trabajar demasiado no basta, estar ocupado y renegar del ocio se ha convertido en el símbolo de estatus definitivo.
- ¿Y en Europa cree que pasará lo mismo?
- Bueno, hay países, como España, donde se ha mantenido el valor del ocio. Allí hay gente que trata de proteger la cultura de tomarse tiempo para descansar y cargar las pilas en lugar de estar trabajando todo el tiempo. O países, como Dinamarca, que han hecho de la felicidad, el ocio y el bienestar sus metas nacionales. Muchos países europeos tienen políticas para garantizar largos periodos de vacaciones pagadas. Eso en EE. UU. no existe.
- Entonces, ¿qué hay que hacer para compaginar el ritmo de vida actual y el tiemplo libre?
- La solución requiere dos líneas de acción: el cambio social y el cambio individual. Y en ambos frentes, tenemos que rediseñar el trabajo, reimaginar nuestras relaciones en el hogar y recupe-

rar el valor del ocio. No podemos tener la nariz todo el día pegada a la computadora. Tenemos que descansar, soñar despiertos, etc., cuando estamos en reposo, es cuando nuestro cerebro está más activo.

PISTA 6

- Hemos leído su currículum y nos ha parecido muy interesante. Usted es cubana, ¿verdad?
- Sí, de La Habana.
- ¿Y cuánto tiempo lleva viviendo en España?
- El mes que viene hará dos años.
- ¿Por qué está interesada en trabajar con nosotros?
- Bueno, es una empresa importante y creo que tendré oportunidades de promoción. También porque es una empresa internacional y considero que mi formación se adapta bien a sus actividades.
- ¿Tiene inconveniente en viajar?
- No, en absoluto. Me gusta viajar.
- Y supongo que tendrá carné de conducir.
- Sí, naturalmente.

- Bueno, señorita Vázquez. Eso es todo. Tenemos buenas noticias para usted. La hemos elegido para el puesto. Es suyo si está interesada.
- ¡Qué bien! Sí, por supuesto que estoy interesada. ¿Cuándo empiezo?
- Bueno, quedan un par de detalles. Tiene que hacerse un reconocimiento médico. Vaya mañana por la mañana a esa dirección. Los resultados estarán en dos días, de modo que venga aquí el viernes por la mañana para firmar el contrato y la señorita García le enseñará nuestras instalaciones.
- Muy bien. ¿Me traigo mi ordenador?
- No, no se lo traiga. Aquí le proporcionaremos todo lo que necesite.
- Ah, por cierto, quería pedirle un favor.
- Dígame.
- Bueno, ya sabe por mi currículum que estoy estudiando alemán. Pues dentro de dos semanas tengo un examen muy importante. Me haría falta salir una hora antes. ¿Podría recuperar esa hora otro día?
- Bueno, tú ve a hacer el examen. No hay problema. Suerte en el examen.
- Muchísimas gracias.

PISTA 7

No podíamos venir a Jalisco y no conocer la costa del Pacífico. En Puerto Vallarta nos espera César, un antiguo ejecutivo madrileño que cambió la presión de los negocios por la del mundo submarino.

- Llegué aquí de vacaciones para bucear. Encontré una forma de entender la vida completamente distinta a la que yo conocía. Si no lo hacía en ese momento, ya no lo haría nunca. Iba a tener que volver de nuevo al trabajo anterior, a las vacaciones de una semana, la presión de los jefes, «tienes que vender más»…

  Antes era responsable... era directivo de una compañía de computadoras, pues… todo el día sentado detrás de un despacho, sentado en los aeropuertos, con el portátil en las manos, el celular... Gané mucho dinero en su momento... lo gasté también. Y cuando llegué aquí empecé a entender que las cosas tienen el valor que tú les das… las cosas cambiaron, ¿verdad? Ya no era tan importante ganar tanto dinero, y lo importante era el tiempo para poder disfrutar lo que ganabas.

- ¿Y ahora a qué te dedicas?

- Pues ahora soy el propietario de una de las compañías más pequeñitas de buceo que hay aquí en la bahía. Yo lo que buscaba era un lugar donde pudiera ir por las tardes a ver las puestas de sol en el mar. Vine una semana de vacaciones, conocí el lugar y dije: «Na, este es el sitio... se acabó la búsqueda».

- ¿Y qué dijo tu familia cuando les dijiste que te venías para acá?

- No me llamaron loco a la cara, aunque sí que se veía en la mayor parte de las personas la mirada. Decían: «En lo que se está metiendo el tipo este», «Ya no tienes veinte años». Es decir, yo me he venido con cuarenta y cinco años a aquí, a Puerto Vallarta.

  Sabes medir tus riesgos, sabes medir las situaciones complicadas y difíciles, y finalmente el resultado ha sido tremendamente positivo.

PISTA 8

... Y ahora vamos a hablarles del hombre más viejo del mundo. El boliviano Carmelo Flores Laura es considerado, a sus 123 años, el hombre más viejo del mundo.

Fue padre de cinco hijos, de los cuales solo el menor vive aún, abuelo de más de 40 nietos y con tantos biznietos que ya perdió la cuenta. Ahora sigue viviendo en una pequeña casa de barro al cuidado de su ganado, de los frutos de la pequeña parcela de la cual se alimentó siempre y se viste con ropas hechas a base de hilo de lana de oveja.

El anciano insiste en que la cultura alimentaria del pueblo aimara es la responsable de su longevidad, sobre todo por el consumo de cereales y verduras típicas de los Andes, como la quinua, el amaranto y el tarwi, y carne de llama o alpaca, que viven en la región del Altiplano. Flores dice que bebe agua fría de la montaña y come un par de veces al año carne de zorrino e insiste en que en su dieta nunca incluyó la carne de vacuno, de pollo o de cerdo, y mucho menos el arroz o los fideos.

Antonio: ¡123 años, qué barbaridad! Y sigue trabajando en el campo. ¿Cuál será el secreto de su longevidad?
Belén: ¿Quién sabe? La dieta seguro que influye. Por cierto, ¿qué es un zorrino?
Antonio: Es una mofeta, ¿sabés?, el animal ese que huele tan mal.
Belén: ¡Puaj, qué asco! Si tuviera que comerme una mofeta, me moriría.
Antonio: Y si supieras que comiendo zorrino vas a vivir más, ¿tampoco lo comerías?
Belén: ¡No lo comería ni siquiera a cambio de la eterna juventud! Prefiero esperar a que descubran alguna píldora. Creo que están a punto de conseguirlo.
Antonio: ¡Andá! Si existiera, todo el mundo la tomaría para mantenerse joven.
Belén: No, todavía no existe, pero están haciendo experimentos con ratones y los resultados son espectaculares, según dicen.
Antonio: Yo creo que la única «píldora milagrosa» es una vida sana. Si tuviéramos una dieta sana, redujéramos nuestro estrés e hiciéramos más ejercicio, todos viviríamos más y mejor.
Belén: Ya, en eso tienes razón. Pero imagina por un momento: ¿Qué pasaría si se descubriera el secreto de la eterna juventud, una medicina que detuviera el envejecimiento?
Antonio: Bueno, para empezar, desaparecerían los ancianos. Pero por otra parte, dentro de un siglo ¡no podríamos caber en este planeta!
Belén: ¡Ja, ja!

PISTA 9

... de acuerdo con datos proporcionados por el Instituto Jalisciense de Cirugía Reconstructiva, un alto porcentaje (el 42 %) se somete a algunas de estas intervenciones quirúrgicas de cirugía estética para mejorar sus condiciones laborales. Otro 22 % de los pacientes considera que una mejor imagen es una gran ventaja en sus trabajos.

PISTA 10

- ¿Qué opinión le merece el periodismo ciudadano? ¿Está sano, enfermo o muerto?
- Está mejor que nunca. Ahora los testigos de un hecho pueden compartir con todo el mundo lo que han visto.
- Ese es el gran debate que se planteó hace años, ¿por el mero hecho de sacar una fotografía en un lugar determinado una persona se convertía de inmediato en periodista?
- Efectivamente. Pero si eres el único que ha tomado una imagen del avión que se ha estrellado en un río has hecho un acto de periodismo. No hace falta especializarse.
- ¿A qué se refiere con la palabra «especialización»? En las redacciones de prensa digital, con equipos de 15 periodistas, es muy difícil, por no decir imposible, especializarse.
- Los medios no deberían intentar abarcarlo todo. Céntrate en lo que haces mejor y, para lo demás, utiliza un enlace.
- Eso es precisamente lo que hacen algunos periódicos digitales.

- Exacto. Los medios deberían especializarse en lo que pueden ser mejores. Cuando me refiero a un periodista especializado, aludo a aquellos cuyos conocimientos sobre un determinado tema les permiten incluso crear su propio negocio.
- ¿Está de acuerdo con los que sostienen que el periodismo impreso es mejor, tiene más calidad, que el que se practica en Internet?
- No, definitivamente no. Es mejor el que se hace en Internet. Y los que sostienen lo contrario me recuerdan a los que preferían los caballos a los coches.
- Que es lo contrario de lo que ocurrió en el pasado: los lectores te buscaban a vos.
- Sí, ha cambiado mucho la situación. Antes el periodista era el único dueño de la información. Quizá algunos ciudadanos supieran cosas que solo conocían ellos. Ahora no, ahora todos los usuarios tienen información y depende de nosotros conseguir que la compartan.
- La realidad es que estamos rodeados de información. La tenemos por todos lados: en el computador, el celular, la tableta, la tele, la radio, los periódicos... ¿Eso nos convierte en la generación más informada de la historia?
- Tenemos que redefinir el término «estar informado». Antes consistía en leer el periódico desde la primera a la última página. Eso era estar informado. Ahora el proceso empieza acercándose a una comunidad para saber qué quiere, qué necesita, con la certeza de que hemos mejorado, o hemos contribuido a mejorar, la vida de muchas personas.

PISTA 11

Periodista: Julia del Mazo y Josep Rosàs son los fundadores de Mattea Bags, una firma de bolsos artesanos que es sinónimo de calidad, tendencia, comodidad y exclusividad. Julia y Josep, dos jóvenes emprendedores, han creado una marca que, a través de un novedoso configurador on-line, te permite crear tu bolso de piel a medida, eligiendo todas sus partes y colores. Un nuevo concepto de comercio basado en ceder el protagonismo a los clientes.

Periodista: ¿Cómo surgió la idea de crear este proyecto conjunto?

Julia: Cuando vivíamos en Australia, decidimos apostar por el mundo on-line, ya que pensamos que sería una buena forma de trabajar en un proyecto conjunto y que fuera posible llevarlo a cabo desde España o el extranjero.

Josep: Julia es una apasionada de la moda y a mí siempre me ha fascinado el mundo de los negocios, por lo que, antes de que saliera un producto similar al mercado, comenzamos a dar forma a la idea de crear una marca de bolsos de calidad producida por artesanos en España y que permitiera la personalización del producto. Julia me convenció de que, cuando el diseño estuviera listo, lanzáramos el producto en Internet.

Periodista: ¿Cuál es la visión de Mattea Bags?

Josep: Queremos ser referente en el segmento de bolsos de piel personalizados en diversos mercados nacionales e internacionales.

Periodista: ¿Cómo podemos definir los bolsos de Mattea?

Julia: Es un producto de calidad, confeccionado en piel por artesanos en España y destinado a personas que buscan algo diferente. Son totalmente personalizables, ya que puedes elegir el color, la forma, los detalles…

Periodista: ¿Qué conceptos definen la marca?

Josep: Queremos transmitir calidad, elegancia y, sobre todo, personalidad, la idea de un producto hecho a medida.

Julia: Buscamos que, cuando piensen en Mattea, piensen en «su propio bolso».

Periodista: ¿Qué proyectos tienen de cara al futuro?

Julia: Estamos desarrollando la marca y las características que queremos que la identifiquen en España, nuestro mercado doméstico.

Josep: En paralelo, estamos definiendo la estrategia diferenciada para cada mercado europeo donde queremos tener presencia, con acuerdos con portales de marcas emergentes de moda.

Julia: Adicionalmente, tenemos proyectos más a largo plazo con acuerdos con grandes almacenes.

PISTA 12

Emprender es, actualmente, la mejor forma de poder luchar contra la crisis, por lo que si estás pensando en montar tu propio negocio, te queremos dar una serie de consejos que te ayudarán a ahorrar en determinados campos.

Monta una oficina low cost

Para montar un negocio no es necesario apostar desde el primer momento por unas grandes oficinas en el mejor sitio de la ciudad. Estos alquileres pueden llegar a ser muy elevados, por lo que es recomendable elegir otras opciones. Lo primero que debemos tener en cuenta es que nuestra casa puede servirnos como nuestra primera oficina, pero si esta idea no nos convence, también podemos optar por la posibilidad de compartir oficina con otras empresas, algo que está de moda últimamente.

Realizar un control total de los gastos

Poner un negocio en marcha puede ser muy complicado, debido a todos los papeleos que se suelen necesitar. Normalmente se suele acudir a un asesor o gestor que se encargue de realizar todo esto, pero nos podemos saltar este paso y hacer todos los trámites por nuestra cuenta, aunque esta decisión nos llevará más tiempo, pero supondrá un importante ahorro.

Ahorrar en gastos de viajes

En muchas ocasiones al lanzar nuestro negocio tendremos que viajar mucho para reunirnos con los clientes. Si es así, miremos las opciones más económicas de alojamientos por la zona y, si es posible, pongámonos en contacto con conocidos para que nos acojan en sus casas.

Marketing por tu cuenta

Para darse a conocer es fundamental contar con una campaña de marketing, campañas en ocasiones muy caras, pero siempre podemos hacer nosotros mismos ciertas tareas como mover redes sociales, acudir a eventos, relacionarnos con medios…

PISTA 13

Comienza mostrando la cómoda vida del joven Ernesto (Gael García Bernal) en la ciudad de Córdoba (Argentina) en una familia acomodada. Su amigo Alberto (Rodrigo de la Serna) le propone realizar un largo viaje de 12.000 kilómetros por Latinoamérica en una vieja motocicleta Norton de 500 c.c. para celebrar su cumpleaños número treinta. El 29 de diciembre de 1951, con escaso dinero e insuficiente equipaje, comienzan el viaje.

Los amigos recorren Argentina durante cuatro semanas y cruzan los Andes hacia Chile. Ahí, tras varias peripecias, la moto se avería y tienen que abandonarla. Entran en contacto con la población más desfavorecida del continente. Continúan el viaje haciendo dedo. A medida que avanzan en su viaje, llegan a conocer y compartir la vida dura de los trabajadores de minas y salitres en Chile. Desde allí, viajan a Perú, llegando a Machu Picchu donde la visión de su increíble arquitectura los asombra.

En Perú, los amigos viajan a una leprosería. Una vez que llegan allí, comprueban que los enfermos están sometidos a un aislamiento rígido y exagerado por parte de las monjas que los cuidan. Ernesto y su amigo se rebelan contra esta situación. El día de su cumpleaños, después de celebrar una fiesta con el personal médico, Ernesto decide cruzar a nado el río para continuar el festejo con los leprosos. Esta escena representa la transformación del protagonista en una persona comprometida con los sufrimientos de la gente. Los dos viajeros ya han comenzado a poner en cuestión el valor del progreso tal y como lo definen ciertos sistemas económicos, que dejan a tantos en la cuneta. Sus experiencias en la leprosería hacen que despierten en ellos los hombres en que se convertirán en el futuro y que definirán el recorrido ético y político de sus vidas. Después de una estancia en Colombia y Venezuela, Ernesto vuelve a casa, pero ya no será la misma persona.

PISTA 14

- Cuando estemos en la nueva casa, tendremos que venir al centro a trabajar, y los niños al colegio, naturalmente.
- Los críos pueden ir en el autobús escolar, ¿o los llevamos en coche?
- Personalmente, prefiero en el autobús escolar. Mi oficina queda lejos del colegio, y la tuya más todavía.
- Además, yo al lado de mi trabajo difícilmente puedo aparcar. Tengo que ir necesariamente en transporte público.
- ¿Y cuál es la mejor combinación para llegar a tu trabajo?
- Creo que iré en bici a la estación del cercanías, que está como a quince minutos. Además,

cuando nos mudemos a la casa nueva, ya habrán terminado probablemente el carril bici. Allí dejo la bici y voy en el tren de cercanías hasta el centro, donde tomo el metro a la estación Norte, o el autobús. La línea 25 tiene una parada justo enfrente de mi trabajo.

- ¿Y cuánto se tarda en hacer ese trayecto?
- Se tardará una hora y media, supongo.
- Entonces cuando llegues a casa por las tardes, los niños ya casi estarán cenando. No podrás ayudarlos con los deberes. ¿No puedes salir antes del trabajo?
- Hmmm, no, por las tardes es cuando más clientes tenemos habitualmente ¿Tú cómo vas a ir al trabajo?
- Pues en coche, supongo.
- ¿Te das cuenta del atasco que vas a pillar todos los días? Y el consumo de gasolina va a ser considerable. ¿No puedes compartir el coche con alguien que viva cerca?
- Buena idea, tengo que preguntar en la oficina a ver si hay alguien que viva cerca. Pero no creo que gaste más que tú, que vas a ir en tren y en autobús todos los días.
- Ya, pero yo me sacaré un abono transporte. Dentro de dos meses echaremos cuentas. Verás que yo habré gastado mucho menos que tú en gasolina.

PISTA 15

- Para los no iniciados, ¿qué puede ofrecernos la domótica?
- La domótica nos ofrece principalmente mayor calidad de vida. Esto se consigue aumentando el confort, consiguiendo un mayor ahorro energético y, por supuesto, una mejora de la seguridad y las comunicaciones dentro del hogar.

- Uno de los puntos en los que más nos ayuda la domótica es a proteger nuestras casas cuando no estamos en ella. ¿Qué tipos de sistemas de vigilancia podemos instalar?
- Podemos instalar desde una alarma antirrobos que avise al propietario en caso de que alguien entre en casa, hasta simulación de presencia cuando no se encuentre nadie en el interior de la vivienda.

- Existen sistemas de seguridad que nos ayudan a detectar y evitar incendios y fugas de agua. ¿Cómo funcionan exactamente?
- Si se produce la fuga, el sistema es tan rápido que de forma telefónica o por correo electrónico la fuga se comunica inmediatamente. Además, en el caso de que lo que se produzca sea una fuga de agua o gas, el sistema también corta el suministro directamente para evitar un empeoramiento de la situación.

- ¿Qué servicios sencillos y baratos podemos incorporar a nuestra casa para mejorar nuestra comodidad?
- Podemos mencionar los sistemas de seguridad, el control telefónico desde el exterior o incluso el control de la climatización de la vivienda… Todas ellas son prestaciones asequibles para cualquier vivienda y cuya inversión es insignificante en comparación con el inmueble.

- Por último, coméntanos qué nuevas tendencias están surgiendo en el campo de la ingeniería domótica, ¿qué es lo que está por venir?
- Las posibilidades son inmensas. Sin embargo, ahora mismo las tendencias se inclinan hacia todo lo relacionado con el hogar digital: encendido o apagado de calefacción a distancia, poner en marcha electrodomésticos por teléfono o algo tan sencillo como subir o bajar las persianas por ordenador.

PISTA 16

Patricia Pinto Santamaría tiene ahora 40 años, está casada, tiene dos hijas y vive en Nicaragua. Escucha su relato:

«Fue la tarde en que llovió ceniza, recuerdo que en la iglesia nos dijeron que teníamos que taparnos la boca para no inhalar arena del volcán, pero que no nos preocupáramos. Tres horas más tarde, como a las 9 de la noche, escuché unos gritos y gente correr frente a nuestra casa. Todo comenzó a temblar, la casa crujía y escuchábamos muchos gritos. Una vecina gritó: "¡Corran, corran, que el volcán estalló!".

En medio de la oscuridad, nos echamos a correr como locas… ahí fue cuando mamá, a las pocas cuadras, tropezó y cayó al piso. Como sufría de asma, no podía seguir adelante. Ella me suplicó que me salvara yo sola, pero una señora la ayudó y corrimos hasta llegar a una loma. En el preciso momento en que subió mamá, llegó la avalancha.

Los niños no cesaban de llorar, pero también las mujeres y los hombres, porque no sabíamos lo que estaba ocurriendo. Sentíamos mucho frío. Desconsolados, veíamos caer lluvia y arena. Después de amanecer y con hambre, vimos la real magnitud de lo que pasaba. Ahí sí que se desató la angustia: empezamos a ver que no había quedado nada de nada. Había gente hundida en el lodo; los que quedaban atrapados gritaban para que los auxiliaran.

Caminamos desde el miércoles y, la siguiente noche, llegamos a una finca donde nos dejaron quedar en una pieza pequeña. Ahí esperamos a que amaneciera, pero ese día explotó otra vez el volcán y se escucharon las sirenas. La tierra tembló de nuevo, el miedo volvió con más intensidad y pasó esa noche… nosotros en el piso, sin comer nada. Y seguimos caminando. Cuando llegamos a un extremo de la cordillera, ahí se quedaron los que estaban más débiles, hasta el viernes que salimos a una finca al otro lado de Guayabal, ahí fue donde unas almas caritativas nos dieron leche y comida.

Sin zapatos y con los pies llenos de cortadas pasamos a Guayabal y fue cuando vimos que todo estaba cerrado por la gran cantidad de muertos que sacaban del fango asesino. Fue en ese instante cuando finalmente mamá logró encontrarse con mi papá y, después con un familiar, que nos ayudó y ofreció albergue y comida durante todos esos días posteriores a la tragedia».

PISTA 17

Desastres naturales: ¿una maldición o una bendición?

El mundo se estremece ante la última tragedia ocurrida en cualquier parte del mundo, pero lo cierto es que más de un millón de terremotos sacuden anualmente el planeta. Cada año se contabilizan entre 50 y 60 volcanes activos, auténticas gargantas profundas al interior de la Tierra. Los grandes desastres naturales, como huracanes, maremotos, erupciones volcánicas, inundaciones y seísmos llevan matando a seres humanos desde tiempos inmemoriales. En los últimos cien años, los terremotos se han llevado la vida de más de un millón de personas, mientras que los desbordamientos de los ríos se han cobrado nueve millones de almas. Los huracanes y ciclones son particularmente letales y matan rápidamente. La energía que pueden desencadenar en un solo día -se han llegado a medir ráfagas que superan los 320 kilómetros por hora- equivale a 500.000 bombas atómicas como la que se arrojó sobre Nagasaki. Sin embargo, las muertes se concentran en un 95 % de los casos en los países del Tercer Mundo. ¿Casualidad? A largo plazo, la perspectiva de este hecho deprimente cobra un giro inesperado cuando se investigan las razones. «Si observas las zonas que son volcánicamente más activas, descubrirás que son las que poseen el suelo más fértil», asegura Leslie Newson, escritora y doctora en Psicología por la Universidad de Exeter en Reino Unido. «Toda esa cantidad de cenizas y lavas que los volcanes escupen a la atmósfera están repletas de nutrientes que regeneran los suelos. Por tanto, no es casualidad que los volcanes activos y los terremotos ocurran en zonas bastante ocupadas. La gente acude allí a cultivar esos magníficos suelos, mantener a su familia, tener hijos, pero se colocan en una situación de riesgo. A la larga, el ser humano sale ganando».

PISTA 18

- ¿Recuerdas tu primer día de colegio, Fernando?
- Sí, lo recuerdo bien. Vivíamos en Londres. Me llevó mi madre al colegio. Era un colegio de monjas, católico, y ahí iban niños de muchas nacionalidades y de todas las partes de Londres. Era el mismo al que iba mi hermana mayor, y yo iba confiado y contento. Lo que no sabía era que mi madre me dejaría solo en el colegio y que mi hermana estaría en otra clase. Si lo hubiera sabido, no habría ido tan contento. Además, yo todavía no había aprendido inglés, con lo que no entendía nada de lo que decía la profesora. Para colmo de males, cuando vi que estaba solo, empecé a llorar y una monja me pegó con una vela en la palma de la mano, como castigo. Supongo que no me dio fuerte, pero bastó para que empezara a llorar más fuerte y lanzar gritos, y así estuve el día entero. Pero creo que habría llorado igualmente aunque no me hubiera pegado aquella monja.

- ¿Y te costó mucho aprender inglés?
- Pues recuerdo que estuve como unos cinco días totalmente desorientado y confuso. La profesora nos dio unos libros para aprender a leer, en inglés, naturalmente, y yo solo entendía los dibujos. Al final, la profesora se dio cuenta de que una niña colombiana de mi clase hablaba castellano como yo, y le dijo que me ayudara porque esta niña ya hablaba inglés. De modo que

la niña me explicó de forma concisa y clara que los tres garabatos que había al lado del dibujo de un gato formaban la palabra «cat», y que así es como se decía «gato» en inglés. Fue como una revelación para mí. Yo ya no estaba en medio de una panda de locos que decían palabras sin sentido. Simplemente hablaban en una lengua distinta, pero yo también podía aprenderla, igual que había aprendido a decir «cat». Después, en cuestión de unos tres meses ya estaba chapurreando en inglés. Pero si no me hubiera ayudado la niña colombiana, creo que me habría vuelto loco.

- ¿Y cuál era tu materia o tu asignatura preferida?
- Creo que las lenguas: francés y latín. Puede que, después de aprender inglés, sintiera curiosidad por todas las demás lenguas.

PISTA 19

Debido a que el concepto «tapa» ha variado a lo largo de los años, es complicado fijar una fecha exacta para el nacimiento de la misma. Por ejemplo, en el Siglo de Oro de la literatura española, el término «llamativos» fue usado por Cervantes en el Quijote para referirse a la «tapa», mientras que la palabra «avisillos» fue empleada por Quevedo para hablar de la tapa, ya que era algo que se comía antes de la comida principal. La Real Academia de la Lengua Española define la tapa como una “pequeña porción de algún alimento que se sirve como acompañamiento de una bebida”.

Se cree que fue el rey Alfonso X el Sabio el que dio origen a esta forma de comer. Por prescripción médica, tenía que tomar una o dos copas de vino diarias y, para evitar los efectos del alcohol, acompañaba la bebida con unos bocados de cualquier comida.

Otros fijan su nacimiento en la época de los Reyes Católicos: se registraban numerosos incidentes a la salida de las tabernas protagonizados por personas ebrias y, para evitar el efecto tan fuerte del alcohol, se les ponía a los clientes unas lonchas de jamón u otro embutido.

También hay quien afirma que fue el rey Alfonso XIII el que, en una visita a la venta El Ventorrillo del Chato (entre Cádiz y San Fernando), dio origen a la tapa; pidió una copa de vino y, de repente, se levantó una ventisca que invadió la venta. Para que el polvo y los insectos no entraran en la bebida, el camarero puso encima de la copa del rey una loncha de jamón a modo de «tapa». Está claro que la idea gustó tanto al monarca que repitió.

Otras teorías fijan su nacimiento en los labriegos del siglo XIX. Para reponer fuerzas y continuar con el trabajo sin hacer comidas copiosas, tomaban una copa de vino con algo de comida, generalmente embutido o queso.

Sea como sea, nacieran en el siglo XVI o en el XX, fruto de la actividad monárquica o campesina, lo cierto es que hoy están completamente consolidadas en la gastronomía del país, siendo su seña culinaria por excelencia y un elemento exportable a otros países que ya están elaborando sus propias tapas.

Frente a los platos de comida tradicionales, está demostrado que las tapas presentan varias ventajas: son más ligeras, rápidas de hacer y permiten comer una gran variedad de alimentos. Un pequeño inconveniente es que, a veces, a los comensales se les cae la tapa y se les mancha la ropa, ya que a menudo se toman de pie.

Su precio, más bajo que el de un plato de comida al uso, es otra de las ventajas que presentan las tapas. Y aunque hace años las tapas se comían antes de la comida principal, actualmente se puede comer de tapas.

La dimensión social de las tapas es, finalmente, uno de los mayores atractivos de las mismas. «Tapear» es definido por los españoles como uno de los entretenimientos principales. La dilatación de la comida entre tapa y tapa favorece la conversación, la digestión y las relaciones sociales.

Por todo lo dicho, las tapas están consideradas un lujo gastronómico al alcance de todos.

PISTA 20

Disfruta de las 10 tapas españolas más corrientes fuera de nuestras fronteras.

1. No nos cansamos de decirlo: este esponjoso plato a base de patatas no puede faltar en nuestra dieta. Es el resultado de una ciencia exacta: el aceite a la temperatura idónea, la patata en su punto y el huevo ni muy hecho ni poco. Deliciosa también con cebolla.

2. El bien preciado arroz típico de Valencia es un símbolo mundial en todos los bares de Marca España. Puede ser de marisco, de pollo, de conejo, con verduras... Su sabor, inigualable.

3. Es una de las tapas más populares, pero no hay una receta única. Patata y mayonesa parecen los dos elementos básicos. Y, a partir de ahí, empiezan las diferencias: con atún o sin atún con o sin pepinillos, con o sin aceitunas, con gambas o sin gambas, etc. Lo importante es que todos los ingredientes estén bien equilibrados y que la patata sea de la mayor calidad posible.

4. Una de las recetas más sencillas y típicas que podemos realizar es echar unos ajos y unas guindillas en aceite hirviendo para, acto seguido, deleitarnos con el chisporroteo de las gambas en él. Un bocado exquisito… si no te pasas con el picante, claro.

5. Aunque existan muchas variantes del también denominado «al infierno», de todas la más conocida es la asturiana. Lo importante es mezclar cualquier tipo de chorizo joven (picante o no) con el alcohol en una cazuela de barro y prenderle fuego. El infierno lo vas a ver si intentas comerlo pronto…

6. Si alguien pone en duda que son un bocado de alta cocina, mejor que no siga escuchando. Me refiero a esas bolitas ovaladas apenas doradas, crujientes, rellenas de una bechamel suave con el sabor de fondo de un buen jamón.

7. Aunque los italianos también podrían patentarlas desde que salieran en El Padrino, el caso es que se han abierto un hueco como representativas de nuestra gastronomía. Se pueden realizar con cualquier tipo de carne, de mayor o menor tamaño, salsa casera o de bote…

8. Uno de los clásicos de la cocina española, como de todos los países mediterráneos, son los rebozados a la romana. Deliciosos anillos mezclados con harina y huevo y fritos en aceite de oliva. Se sirven acompañados de limón, mayonesa o alioli.

9. Otra tapa típica española es el surtido: jamón, chorizo, salchichón ibéricos, con trozos de queso y pan tostado untadas con tomate, ¡un manjar de dioses! Fácil, rápido y rico.

10. Si nos paramos a mirar cualquier bar español, probablemente el elemento más distintivo sea este producto que nunca falta en nuestra mesa; ya sea como aperitivo, condimento o como aceite, la aceituna debería formar parte de nuestra vida.

PISTA 21

- ¿Por qué los mexicanos odian la cocina Tex-Mex?
- El chef Bricio Domínguez nos lo explica de forma muy clara, porque hay varios alimentos que se suponen mexicanos y que no lo son, por ejemplo, los frijoles con sabor dulce. ¡Lo ponen en tortillas duras, en tortillas de colores con sabor a doritos y a papa...! El maíz es el maíz.
- El cocinero Roberto Ruiz afirma que «México es mucho más que el Tex-Mex».
- Efectivamente, la Tex-Mex es una cocina muy exportable, hecha por americanos y un gran negocio en Estados Unidos, pero cuesta quitarse esa imagen. Es más, alguna vez le han preguntado al gran cocinero Roberto Ruiz en su restaurante si no tenía quesadillas normales… ¡y las normales son las suyas! La Tex-Mex no es una cocina seria. En México no comemos nachos. Se llaman totopos y no llevan queso.