

Programas de PREGRADO



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE COLOMBIA

VICERRECTORÍA ACADÉMICA
DIRECCIÓN NACIONAL DE ADMISIONES

2012

Textos

PRUEBA DE ADMISIÓN

1 de Octubre de 2011



Este documento **no** representa la opinión o consentimiento de la Universidad Nacional de Colombia ni de ninguna de sus instituciones.

A continuación usted encontrará 3 lecturas referenciadas en el examen de admisión para ingreso a pregrados en el primer semestre de 2012 a través de las cuales se evaluaron distintas áreas que contiene el examen de admisión:

- Análisis de textos
- Ciencias Naturales
- Ciencias Sociales
- Matemáticas

Este documento busca contextualizar a los aspirantes dentro del área de análisis de textos y el componente de comprensión textual que tiene [el examen de admisión](#) de la Universidad Nacional de Colombia, y está construido a partir de las opiniones de varios aspirantes que presentaron la prueba.

Este **no es un documento oficial**, tenga en cuenta que a partir de la prueba del segundo semestre de 2010 la universidad no publica los exámenes de admisión.

Cordialmente,



<http://www.pasaralaunacional.com>
contacto@pasaralaunacional.com

Historia del pan en Colombia

[1]

La industria panadera llega a Colombia con la misma conquista en los albores del siglo XVI, en el momento en que se da esa mezcla de comestibles indígenas y españoles donde se reemplazan unos por otros o se complementan, es decir el mestizaje culinario. Para esa época los indígenas consumían el maíz en sus diversas formas como arepa, bollo, sopas, tamales y pan, luego de la llegada de los españoles se introduce otro cereal desconocido en estas tierras, el consumido en el continente europeo, es decir, el Trigo, desde ese mismo momento se traen semillas y espigas y se siembran en diferentes regiones del país dando excelentes resultados. La nobleza española añorando consumir el pan blanco de su tierra manda traer las semillas de trigo y ordena que se siembren en las diferentes regiones del territorio americano, de esta forma las zonas de clima frío cambian su labor agrícola por este producto, es así como se inicia la producción de la harina y el consiguiente pan y hostias para el rito litúrgico.

[2]

En 1567 se registra el cultivo de trigo por parte de los indígenas para elaborar la harina y, por lo tanto, el pan. En la Colonia los cultivos de trigo se situaron especialmente en Boyacá y Cundinamarca donde se formaron monopolios comerciales cuyo producto se destinaba casi exclusivamente a la capital del Reino, ya que el trigo en grano, su derivado la harina y el pan, formaban parte de la alimentación cotidiana de los santafereños hasta el punto de ser sometido este producto a los más estrictos controles por la tendencia de los comerciantes a acapararlo, desviarlo, rendirlo o venderlo más caro. En 1618 el oidor y alcalde de la corte en la Real Audiencia de este reino hace una denuncia de que se vende la producción por el camino de Suesca y la mandan a Honda.

[3]

Con el ánimo de solucionar esta y otras situaciones relacionadas con la distribución de este producto, el Cabildo optó por redactar varios decretos donde especificaba sus medidas, peso y precio teniendo en cuenta a los menos favorecidos. Estos precios de la harina y el pan se pregonaban en Tunja y en Santafe. En 1620 se anunciaba que las panaderas y tratantes que venden el dicho pan amasado y cocido sean obligados solamente a dar cuatro libras y media de dicho pan cocido por un tomín de plata corriente...y que el dicho pan bien acondicionado y sin defraudar su peso...los dichos tratantes han de vender el dicho pan en sus tiendas públicamente y teniéndolo de manifiesto y las dichas panaderas en las dichas plazas públicas sin excepción de personas para que todos consigan el fruto del dicho gasto”

[4]

Para prevenir los posibles fraudes por parte del molinero, la distribución y venta del pan se organizaban por remates; las medidas se exigían que fueran hechas de madera; los pesos y piezas para recoger la harina no debían estar horadados y se prohibía tener cerdos en el molino, todo esto con el objetivo de saber cuantas libras de harina salían de una fanega de trigo sembrado.

[5]

En 1614 existían sembrados en Ubaté, Simijaca, Tunja, Tausa y Guatavita, poblaciones éstas cercanas a la capital de donde se llevaba la harina a Santafé gracias a los pregones que ordenaban su traslado a la “Casa del Pósito” sitio destinado para su guardia y custodia, la cual quedaba consignada en el libro: “quedan hechas buenas en el libro del Pósito de esta ciudad a Andrés González, siete cargas de harina y veinte y una fanegas y cuatro almudes de trigo de tierras de Ubaté que se trajeron por orden del comisario de aquel partido en 10 de marzo de 1614 años...” se daban los mandatos: “y del trigo en rama lo hagan trillar y estando limpio se le mande a Don Juan de Villabona...”especificando las medidas.

[6]

El pan se convirtió en acompañante de comidas y de consumo diario para los santafereños quienes lo incluían en sus compras cotidianas, además la harina era indispensable para los misioneros ya que la usaban para elaborar las hostias símbolo religioso en las ceremonias litúrgicas. Los nativos eran obligados a sembrar este producto ya que era necesario para la dieta de los nobles españoles y se preciaba de ser caro, sin embargo pronto escaseó y no fue suficiente para la demanda de la capital, llegó a tal punto la demanda de este grano que se dificultó su abasto, entre otras por la pérdida de las cosechas y las condiciones climáticas lo que trajo como consecuencia la especulación en los precios y el acaparamiento con las lógicas penas por parte de las autoridades.

[7]

A propósito, un documento de 1620 titulado “Acuerdo de la Real Audiencia de Santafe sobre fijación de precio del pan y la harina”, nos ilustra la situación: “...en la venta de la harina que se trae en esta ciudad y se vende en ella, ha habido y hay algunos excesos en su precio y valor vendiéndose la arroba de la dicha harina por más precio del que es justo. Particularmente han ocasionado esto algunas personas que por vía de regatonería tratan de vender la dicha harina en pan cocido defraudando el peso de dicho pan y la calidad y bondad que debe tener conforme a las ordenanzas y autos de buen gobierno y para que cesen los dichos inconvenientes y también se atienda en lo posible el aprovechamiento justo y moderado que deben tener las panaderas y tratantes que conforme a su obligación suelen vender y venden pan cocido en sus tiendas y en las plazas públicas de esta ciudad” . De igual forma la Real Audiencia, en este mismo año,

mandó que se recogieran todas las cosechas de trigo cocido o en rama que hubiere en la ciudad de Tunja, Villa de Leyva y así cumplir con el abasto de la ciudad de Santafe.

[8]

En 1699 se redactó un decreto o auto contra los tratantes de Santafe sobre la falta en el peso de tortas y pan, a pesar de que la harina había bajado de precio, expresándose de esta manera: "se está experimentando la falta de peso que debe tener el pan y tortas en grave perjuicio de toda la república y en particular de los pobres que no se abastecen con el pan y tortas tan pequeñas..."por consiguiente "manda que todas las amasanderas hagan las tortas cada una de 12 onzas cocidas y el pan de 2 lb. por un real, que sea blanco, de forma que no excedan de lo referido", y advierte " pena de que todo el que cogiese será perdido y se pasará a dar a la providencia que convenga y ninguno de los tratantes ni otra persona alguna compre pan o tortas sin el peso requerido so pena de 10 pesos y veinte días de cárcel.

[9]

Todavía a principios del siglo XVIII persistían los problemas de distribución y abastecimiento de la harina para los tratantes y panaderas, continuaban los problemas de personas que guardaban o escondían el grano para enviarlo fuera del distrito donde lo compraban a mejor precio y posiblemente las distancias recorridas eran más cortas, igualmente se insistía en los pregones y en los castigos a quienes no cumplían con las órdenes.

Cecilia Restrepo Manrique, "La alimentación en la historia de la vida cotidiana de Santafe a finales de siglo XVIII."

Áreas evaluadas: Análisis Textual y Matemáticas

Una carta mentirosa

Poco después que los jesuitas empezaron a plantar sus misiones en la California envió un misionero a otro por medio de un indio neófito dos tortas de pan (regalo entonces muy apreciado por la escasez del trigo) con una carta, en que le hablaba de esta remesa.

El neófito probó el pan en el camino, y habiéndole gustado le comió todo. Llegado a presencia del misionero a quien era enviado, le entregó la carta, y habiéndole reclamado el pan, negó haberle recibido, y como no pudiese adivinar quién había dicho aquello al misionero, se le advirtió que la carta era la que se lo decía, sin embargo de lo cual insistió en su negativa y fue despedido.

A poco tiempo volvió a ser enviado al mismo misionero con otro regalo, acompañado también de una carta y en el camino cayó en la misma tentación. Mas como la primera vez había sido descubierto por la carta, para evitar que esta le viese la metió debajo de una piedra mientras devoraba lo que traía.

Habiendo entregado al misionero la carta y siendo con ella convencido nuevamente del hurto, respondió con esta extraña simplicidad:

Yo os confieso, padre, que la primera carta os dijo la verdad porque realmente me vio comer el pan; pero esta otra es una embustera en afirmar lo que ciertamente no ha visto.

Francisco Xavier Clavijero, "Historia de la Antigua o Baja California".

Área evaluada: Ciencias Sociales

Polvo de hornear

¿Recuerdan a los locos Adams? Cuando una vendedora de cosméticos le preguntaba a Merlina -¿Qué polvos usa tu mamá?- ella respondía decidida -*Polvos para hornear*-. La vendedora aclaraba que su pregunta se refería al maquillaje, ante lo cual la niña insistía en su respuesta -*Polvos para hornear*-.

Bueno, a excepción de Morticia Adams, todos usamos los polvos de hornear para ayudar a que un pastel, panqué o cosa similar aumente su tamaño y tenga una consistencia más ligera al hornearlo. ¿Cómo sucede esto?

El polvo de hornear es una mezcla de un ácido y una base (o álcali). Cuando a esta mezcla se le añade agua se forman burbujas de dióxido de carbono. Estas burbujas nos aseguran meter dentro de la mezcla de nuestra receta pequeños paquetitos de aire, que le darán ligereza al pan al cocinarlo.

El calor inicial del horno ayuda a liberar mayor cantidad de dióxido de carbono de nuestra mezcla del polvo de hornear. Además, y esto es lo más importante, el calor expande el dióxido de carbono (recordemos que es un gas) y el aire que queda atrapado, se forma vapor y la presión hace que estos paquetitos de aire crezcan y por tanto hagan crecer al alimento que estamos horneando.

Pero ¡ojo!, que el polvo de hornear no dura para siempre. La humedad del aire va haciendo que pierda su potencia, así es que para no desperdiciar tiempo, dinero y esfuerzo, vale la pena probarlo antes de usarlo. Cosa de poner un poquito del polvo en una pequeña cantidad de agua, mientras más burbujas hagan, mejor. Obvio que si no hay burbujas (o hay muy poquitas) vale más tirarlo y comprar otro, o prepararlo uno mismo: media cucharadita de crémor tártaro (ácido) por un cuarto de cucharadita de bicarbonato de sodio (álcali). Si se va a usar inmediatamente con eso basta, si se va a guardar hay que agregarle 1/4 de cucharadita de fécula de maíz (maicena) que ayude a absorber la humedad.

Sin embargo, según Hillman (The New Kitchen Science, 2003) vale más usar los polvos comerciales, pues su efecto es un poco más retardado y eso los hace actuar cuando el producto ya está en el horno.

El efecto del polvo de hornear se logra con la combinación de bicarbonato de sodio y vinagre.

Lucía Remes, "Polvo para hornear", versión adaptada. [a+]

Área evaluada: Ciencias Naturales – Química Básica