



National  
Qualifications  
2019

**X769/77/11**

**Spanish  
Reading and Translation  
(Text)**

TUESDAY, 7 MAY

---

**INSTRUCTIONS TO CANDIDATES**

Candidates should enter their surname, forename(s), date of birth, Scottish candidate number and the name and Level of the subject at the top of their first answer sheet.

**Total marks — 50**

**SECTION 1 — READING — 30 marks**

Attempt ALL questions, which are printed in a separate booklet.

Write your answers clearly, in **English**, on your answer sheet.

**SECTION 2 — TRANSLATION — 20 marks**

Attempt to translate the whole extract.

Write your translation clearly, in **English**, on your answer sheet.

**You may use a Spanish dictionary.**

An OW in the margin indicates a new question.

## SECTION 1 — READING — 30 marks

### Attempt ALL questions

Read the whole article carefully and then answer, in **English**, ALL the questions. These are contained in a separate booklet.

This article is about children being allowed in public places.

#### Este local no admite menores: ¿el aumento de la ‘niñofobia’?

Cualquier persona que tenga hijos ha experimentado en alguna ocasión ante la llegada a su restaurante de una familia con carritos, al camarero con esa mirada de desprecio que insiste además en que no hay mesa, aunque el local esté medio lleno. Algunos establecimientos ni se molestan en disimular y lo dicen abiertamente: los menores no son bien recibidos.

Así de claro lo dejan en su página web los responsables del restaurante Fuente La Piñeda en la región norteña de Asturias: *“Queremos mantener un ambiente tranquilo. Rogamos que tanto los bebés como los niños menores de seis años no sean incluidos en sus reservas. Gracias”*.

Eduardo Jiménez, propietario de este mismo restaurante asegura con franqueza: “Preferimos que los niños no vengan, porque hemos tenido malas experiencias. Éste es un lugar pequeño que solo tiene seis mesas. Lo que más me molesta es que cuando vienen, los bebés lloran y gritan o los pequeños empiezan a correr, a entrar y salir. Todos los cristales se quedan sucios. A pesar de eso, debo admitir que los hijos no son los maleducados, sino los padres, que les dejan hacer lo que quieren y encima comportarse como si estuvieran en su propia casa”.

De hecho, el cartel de “no se admiten menores” cuelga ya en numerosos hoteles, restaurantes, aviones y, por supuesto, incluso en el vagón silencioso del AVE [High Speed Train]. La oferta turística *solo para adultos* está en apogeo y cada vez hay más demanda no solo entre los británicos y los alemanes sino también entre los españoles.

¿Estamos viviendo un auge de la ‘niñofobia’ o simplemente se trata de satisfacer las peticiones de una parte de la población? ¿Existe discriminación o la mala educación de padres y criaturas ha provocado una dudosa reputación entre el sector de la restauración?

Armando Romero, director de una agencia de viajes, explica: “No hay ‘niñofobia’ alguna, sino que ciertas compañías han aprovechado un nicho de mercado. Igual que existen cruceros para las personas solteras u hoteles para gays, también los hay exclusivamente para adultos y tenemos establecimientos de este tipo en toda España. De esta forma, contamos con alternativas para todos los gustos”.

Mientras surgen webs especializadas en este tipo de oferta, proliferan los blogs que cubren la demanda contraria, es decir, locales donde los chiquillos son bien acogidos. Silvia Benítez, fundadora de Conbebé, una red social en la que los padres comparten sus recomendaciones, argumenta: “Yo considero que los clientes son los niños, más incluso que los padres. Para mí, los factores más importantes son que tú vas a un local donde tu hijo se siente cómodo y que la familia se queda más relajada sin tener que preocuparse por nada. Los padres, nosotros buscamos sitios que nos hagan la vida fácil: que tengan cambiador para bebé, un cubilete con lápices de colores y cosas así. . .”.

Aunque las cosas hayan cambiado en los últimos años, todavía queda mucho camino por recorrer para igualarnos con el resto de Europa, donde la mentalidad sigue siendo muy diferente. No cabe duda de que en muchos países europeos, los restaurantes, hoteles y museos están adaptados para los críos, que tienen sus propias mesas, su espacio y sus juegos nada más llegar. No se trata de un servicio extra, sino de la oferta habitual.

En España, todavía predominan los lugares estrechos, sin cambiadores y, por supuesto, sin zonas de esparcimiento para los más pequeños. Ahí reside el éxito de algunos restaurantes de comida rápida y no precisamente en la calidad de su comida, sino por haber sido los primeros en pensar en el público familiar: menús infantiles y amplias zonas de juego.

Sin embargo, hay muchos padres hartos de acudir a estos sitios de comida rápida, que aspiran a encontrar otro tipo de locales que ofrezcan alimentos más saludables. “Hay vida más allá de los ‘nuggets’, lo prometo”, observa Noemi Navas, autora del blog de ocio de Madrid. “No quiero ir a restaurantes de niños con fritos congelados como menú infantil”, protesta.

De hecho, según un sondeo de Eroski Consumer, más de un 85% de los menús infantiles tienen una baja calidad dietética. Efectivamente, encontrar rastros de verduras o de legumbres en las comidas para niños es misión imposible.

Ante esta situación, el año pasado, se puso como objetivo revolucionar la carta infantil y fue lanzada la iniciativa ‘#ñamñam’ para intentar que los menús fueran más equilibrados y casi un centenar de restaurantes participó en esto. En los restaurantes como Reyes de la Pizza este proyecto va como anillo al dedo. Este establecimiento en Madrid cuenta con un espacio dedicado a los niños, donde pueden dibujar o participar en pintacaras y todo siempre supervisado por monitores de una empresa de ocio infantil.

“Todos teníamos hijos y sabíamos que ir a comer con ellos no siempre es fácil”, cuenta Nuria Martínez, responsable de marketing del restaurante. “No puedes pedir a un chaval que aguante una comida sentado y además toda una sobremesa”, explica Marisa Ortiz, clienta habitual de este local. “Si ellos están entretenidos, los padres disfrutamos de un rato de tranquilidad, todos nos vamos contentos y queremos volver otro día”.

Reclamar alternativas para sentarse a la mesa con los más pequeños no significa que haya que incomodar a nadie. Marisa afirma: “Claro que no puedes pretender ir a un restaurante de cinco tenedores con dos niños. Pero tampoco hace falta resignarte a los aburridos ‘nuggets’ de siempre.”

[END OF TEXT]