

Nombre y Apellido: _____

Plan de Redacción

¡Marcamos!

1. Marca la respuesta correcta según corresponda (20pts)

1. Origen del castellano a partir del latín

- I. Las transformaciones sufridas por el latín en la Península Ibérica marcaron el origen de la lengua castellana.
 - II. La lengua de Roma anula paulatinamente la cultura y la lengua de los pueblos que habitaban la Península Ibérica.
 - III. La variedad de pueblos existentes en esta península antes de la romanización, llevaba consigo una pluralidad lingüística singular.
 - IV. Antes de la romanización, la Península Ibérica estaba habitada por una serie de pueblos: los íberos, los tartesos, los fenicios, los ligures, los celtas, etc.
 - V. El latín comienza su penetración en la Península Ibérica el año 218 a. C.
- a. V – II – I – III – IV
 - b. III – V – IV – I – II
 - c. III – IV – V – II – I
 - d. IV – III – V – II – I
 - e. IV – III – II – V – I

2. La Edafología

- I. Las herramientas de la edafología permiten simular los mecanismos de alteración de los suelos, pero en primera instancia, han servido para clasificarlos.
- II. Los suelos ferralíticos son prácticamente estériles y, por desgracia, su extensión ha aumentado en el mundo, sobre todo debido a la destrucción de la selva húmeda.
- III. La edafología se dedica a estudiar el origen de los componentes y propiedades de los suelos.
- IV. La edafología dispone de múltiples herramientas y recursos analíticos: análisis físicos, químicos, mineralógicos, cristal o químicos, espectrométricos y microbiológicos.

Nombre y Apellido: _____

- V. Por ejemplo, la edafología describe a los suelos ferralíticos como aquellos que tienen el color y fertilidad del ladrillo, y que se suelen presentar como una costra dura.
- a. III – IV – V – II – I
 - b. IV – V – III – II – I
 - c. III – IV – I – V – II
 - d. III – I – IV – V – II
 - e. IV – III – V – I – II

3. Preparación del pollo a la provenzal

- I. Procesar el resto de la manteca aromatizada con el pan lácteo. Con ayuda de una cuchara, colocar esta preparación dentro del pollo, para perfumar el interior.
 - II. Incorporar como fondo de cocción el caldo del ave y el vino. Cocinar en horno precalentado por cuarenta minutos y servir con papas fritas.
 - III. Sobre el colchón de cebollas, colocar el pollo y rociarlo con jugo de limón por dentro y por fuera. Echar sal y pimienta al gusto.
 - IV. Limpiar bien el pollo. Cortar en aros las cebollas y colocarlas en una placa para el horno.
 - V. Dividir la preparación a base de manteca en dos partes iguales. Con una parte untar la superficie del pollo cuidando que no se rompa la piel.
 - VI. En un bol, mezclar la manteca, la ralladura de limón, los dientes de ajo y el perejil.
- a. IV – III – V – I – VI – II
 - b. VI – III – IV – V – II – I
 - c. IV – III – VI – V – I – II
 - d. IV – VI – III – I – V – II
 - e. VI – IV – V – III – I – II

Nombre y Apellido: _____

4. El Temor

- I. Pero la reacción del temor falta cuando se destruyen las amígdalas.
- II. La reacción del temor y miedo puede ser reproducida en animales por estimulación del hipotálamo y de los núcleos amigdaloides.
- III. Un ejemplo espectacular es la reacción de los monos ante las serpientes.
- IV. Pero, después de una lobotomía bilateral temporal, se acercan a ellas sin temor, las levantan e incluso se las comen.
- V. Los monos, normalmente, se aterrorizan frente a las serpientes.

- a. III – V – IV – I – II
- b. II – I – III – V – IV
- c. II – I – III – IV – V
- d. II – III – V – I – IV