

LECCIÓN DE LENGUA Y LITERATURA

1. Observa las imágenes y arrastra el nombre que le corresponde.



LA LIEBRE Y LA TORTUGA



EL LEÓN Y EL RATÓN



LA ZORRA Y LAS UVAS

2. Une con líneas la respuesta correcta de cada título

Fábula

Es el mensaje que deja la lectura

Personajes

Son narraciones cortas

Moraleja

Animales que se comportan como personas

3. Lee las moralejas de algunas fábulas y selecciona el propósito de cada uno.

➤ Cada uno debe asumir su responsabilidad.

☐

Respeto

☐

Responsabilidad

☐

Modestia

➤ Aquello que sirve solo para presumir, no tiene valor alguno.

☐

Respeto

☐

Modestia

☐

Responsabilidad



4. Selecciona la respuesta correcta sobre los carteles.

Los carteles son:

Son avisos que van acompañados de textos largos y poco llamativos



Son avisos que van acompañados de gráficos, letras no legibles y colores oscuros



Son avisos que van acompañados de textos cortos, lectura inmediata, creativos y llamativos



5. Marca los tipos de carta vistos en clases.

Carta personal o familiar

Carta de emergencia

Carta de rescate

Carta formal

6. Lee los textos y luego debajo de cada uno indica que tipo de receta son.

Ingredientes

2 cuyes pelados
5 dientes de ajo
licuados
1 cucharada
de comino o
cucharadita de
achiote
Sal al gusto

Dr. Miguel Rueda
Oftalmólogo
Av. Elías 400-22 y 4 de Diciembre
Teléfono: 7 00 0000 - 0000-0000

Rx

NOMBRE DEL PACIENTE: Rosa Guadalupe

DIRECCIÓN: Los Angeles

PRESCRIPCIÓN:

Gentamicina 1500 Ulf/ml
Gotas Ópticas



7. observa la receta y coloca sus partes según corresponda.

SUBTÍTULO

INGREDIENTES

TÍTULO

PREPARACIÓN

Cuy asado con papas ahogadas

Plato para cinco personas

Ingredientes para el cuy:
2 cuyes pelados
5 dientes de ajo licuados
1 cucharada de comino
½ cucharadita de achiote
Sal al gusto

Para las papas ahogadas:
2 libras de papas
1 cucharada de manteca de chanco o aceite
2 ramitas de cebolla blanca finamente picada
1 cebolla colorada
1 diente de ajo
1 pizca de orégano
1 pizca de pimienta molida
1 cucharada de culantro
Sal al gusto
1 lechuga

Preparación del cuy
Aliñar con ajo, comino y sal. Dejar reposar un día. Barnizar con achiote y asar en carbón, pinchando para que se cocine de forma homogénea.

Preparación de las papas
Pelar las papas y preparar el refrito con la manteca, cebollas, ajo, comino, pimienta y sal. Agregar las papas con suficiente agua hasta que se cocinen. Servir con hojas de lechuga.

