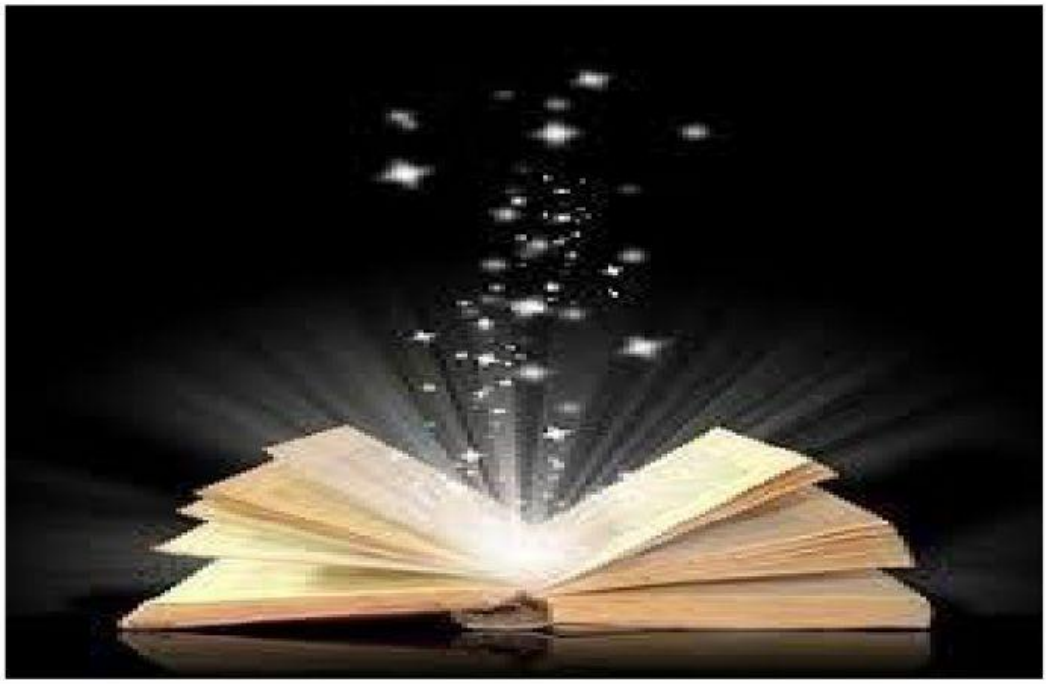
HOJA DE TRABAJO



LIVEWORKSHEETS

Español

7° GRADO

Centro Educativo: Centro de Investigación e Innovación Educativa (CIIE)
Docente: Nancy Yosselin Cruz Contreras
Tema.: Tipos de párrafo
Nombre del estudiante:
Grado: Séptimo

Instrucciones: Investigue sobre los tipos de párrafos y responda en forma ordenada cada una de las interrogantes que se presentan a continuación.

Guia de trabajo

1. ¿Cuáles son los tipos de párrafo?
   R:_____
   _____
   _____
2. ¿Qué se debe usar es un párrafo de enumeración?
   R:_____
   _____
   _____
3. ¿Qué se da a conocer en un párrafo de comparación?
   R:_____
   _____
   _____
4. ¿Qué es un párrafo de secuencia?
   R:_____
   _____
   _____
5. ¿Qué se encuentra en un párrafo desarrollo del concepto?
   R:_____
   _____
   _____
6. ¿Qué es un párrafo de causa y efecto?
   R._____
   _____

LIVEWORKSHEETS

Instrucciones: Lea cada un de los textos e identifique que tipo de párrafo es cada uno.

La jirafa posee una anatomía extraordinaria. Tiene un cuello larguísimo, y cada ejemplar posee un pelaje exclusivo, diferente del de sus semejantes (las manchas de la piel son como nuestras huellas dactilares). Su desproporcionado cuello tiene, como el nuestro, tan sólo siete vértebras, pero muy alargadas. Finalmente, de la cabeza del macho sobresalen unos extraños cuernecillos con los que golpea a sus rivales en celo.

Un joven con alto consumo de alcohol decidió conducir el auto de su padre, pero perdió el control del vehículo en una curva y chocó contra un árbol.

En la empresa se han contratado una serie de empleados, que cobrarán salario desde el próximo mes, son: el gerente, general, el gerente de personal, dos administradores, tres contadores, cuarenta, vendedores de piso, nueve vendedores de mostrador, dieciocho cajeros, doce estibadores.

Las uvas para la elaboración del vino, generalmente se estrujan y despalillan antes de fermentarlas en roble, excepto cuando serán procesadas por Maceración Carbónica entonces van directamente a la cuba de fermentación. Después de esto la pasta que resulta de esto (pulpa, hollejos y pepitas), se vierte en un depósito de fermentación después haberle añadido una pequeña cantidad de dióxido de azufre, con el propósito de prevenir la contaminación biológica. Durante el encubado del mosto, la fermentación alcohólica se desencadena al mismo tiempo que la maceración de los hojellos y las pepitas, la cual se puede prolongar entre cinco y siete días

LIVEWORKSHEETS