Repaso de español

1. Los son documentos que contienen espacios en blanco donde se escribe la información solicitada.
2. Generalmente en los formularios se piden de los individuos.
3. Coloca los datos correctamente dentro del formulario:

Ernesto **martinez@outlook.com** **Atizapán de Zaragoza**

Rio Paraná 86 **Martínez Gómez** **55 2212 6328** **54416**

Suscripción al periódico

El Nacional

Datos del solicitante:

Nombre: **Apellidos:**

Dirección: **C.P.**

Teléfono: **E-mail:**

Localidad:

4. ¿Cuál es el objetivo del formulario anterior?

Préstamo de un libro Inscripción a biblioteca Inscripción a periódico

LIVEWORKSHEETS

5. Selecciona los datos que debe registrarse en un formato para comprar un producto en internet:

Datos personales	**Dirección física**	**Correo electrónico**	**Fecha**
Alergias	**CURP**	**Edad**	**Sexo**
Tipo de Sangre	**No. de tarjeta bancaria**	**Talla**	

6. Selecciona los datos que debe registrarse en un formato de expediente médico:

Datos personales	**Dirección física**	**Correo electrónico**	**Fecha**
Alergias	**CURP**	**Edad**	**Sexo**
Tipo de sangre	**No. de tarjeta bancaria**	**Peso**	

LIVEWORKSHEETS

7. Relaciona las partes principales de un formato:

Leyendas	**1ª. columna de espacios en blanco**	**Nombre de la institución**
Distribución	**2ª. columna de espacios en blanco**	**Título del formato**

Suscripción al periódico

El Nacional

Datos del solicitante:

Nombre: **Apellidos:**

Dirección: **C.P.**

Teléfono: **E-mail:**

Localidad:

LIVEWORKSHEETS

8. Las describen con precisión los ingredientes, cantidades y los pasos necesarios para preparar comidas y bebidas.

9. Selecciona el ejemplo de una receta:

Patatas fritas

Ingredientes

- 3 ó 4 patatas (300g.)
- 4 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- Sal

Elaboración (Pasos)

1. Calentar aceite en una sartén.
2. Añadir las patatas cortadas, la sal y los ajos.
3. Freír al gusto.
4. Servir en plato.



10. El del platillo o la bebida nos da una idea de lo que vamos a comer o beber. Los y nos indican lo necesario para la preparación. Finalmente, el incluye cada uno de los pasos que debemos seguir para la preparación.

11. Escribe **M** si el verbo está en imperativo o una **F** si está en infinitivo:

Funde el chocolate con la leche.

Calentar aceite en un sartén.

Aderezar con pimienta rosa, curry, azúcar glas y jengibre.

Ayúdate del palo para meter la manzana en la cobertura, escurre y deja secar.

Lava, seca y quita el rabito de cada manzana para pinchar un palo de brocheta.

Pinchar con cuidado los palitos de galleta y chocolate como si fueran las ramas de la manzana.

LIVEWORKSHEETS

12. Relaciona los elementos principales de una receta:



Pan de ajo

- 4 dientes de ajo picados
- 1 barra de mantequilla, ablandada
- 1 Baguette o pan francés, cortado a lo largo
- ½ cucharadita de sal kosher
- 2 cucharadas de perejil fresco picado
- ¼ de taza de queso parmesano rallado

1. Precaliente el horno a 220°C. Forrar una bandeja de horno grande con papel de aluminio.
2. En un tazón pequeño, cree la mezcla de mantequilla de ajo. Mezcle la mantequilla ablandada con el ajo, la sal y el perejil hasta que estén bien combinados.
3. Extender la mezcla de mantequilla de ajo sobre las rebanadas de pan. Espolvorear con queso parmesano.
4. Hornea el pan hasta que esté tostado y dorado en los bordes (unos 10 minutos). Servir y disfrutar.

Procedimiento

Fotografía

Título

Ingredientes

13. Selecciona las oraciones que forman parte de una receta:

Calentar aceite en un sartén.

Calentar tus manos con unos guantes.

Agregar las papas cortadas, sal y ajo.

Poner los platos en la mesa.

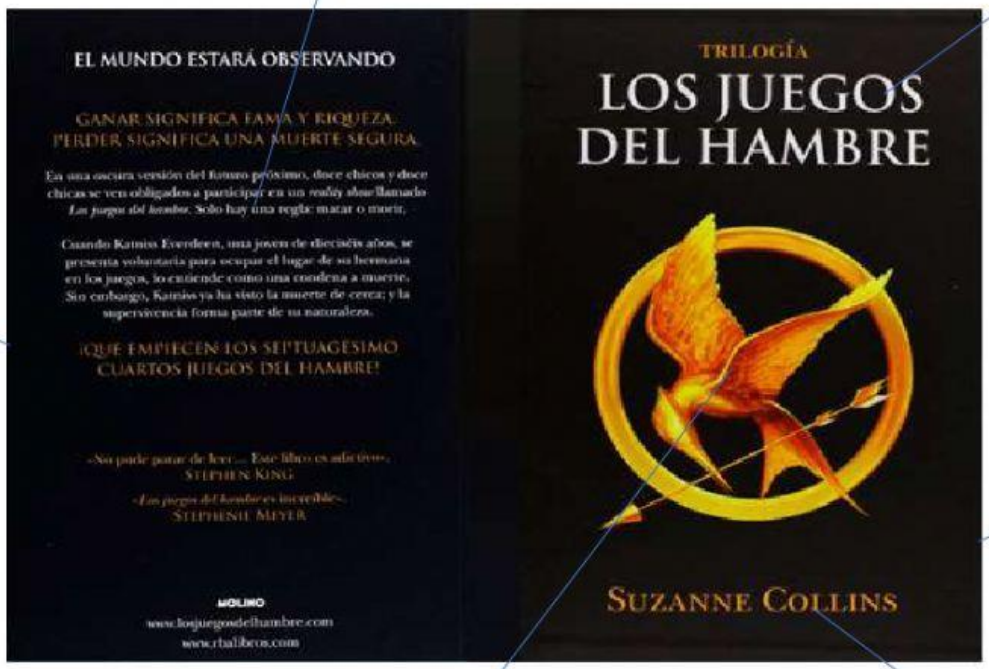
Freír al gusto.

Lavar las manos.

Servirlas en un plato.

LIVEWORKSHEETS

14. Identifica las partes principales de un libro:



15. Relaciona las partes del libro con sus funciones:

Portada	Son las secciones en las que se divide un libro.
Índice	Contiene un breve resumen de lo que trata la obra y algunos datos del autor.
Contraportada	Contiene ilustraciones o imágenes alusivas a la obra.
Capítulos	Da el número de página en donde se encuentra un contenido.

LIVEWORKSHEETS

16. Los son compendios que agrupan varias recetas que pueden ser organizados de diferentes formas.

17. Selecciona las partes principales de un recetario:

Contraportada	Recetas
Índice	Cantidades
Ingredientes	Fotografías
Portada	Platillos
Manteles	Introducción

18. Relaciona las partes de un recetario con su función.

Anuncia el tipo de recetas que se incluyen y la manera en que se organizan.	a) Índice
Presenta una lista de las recetas incluidas y la página en la que se encuentran.	b) Fotografías
Hacen más atractivas los platillos y muestran cómo deben servirse o presentarse.	c) Portada
Página inicial en la que se indica qué tipo de recetarios es.	d) Introducción
Debe incluir el nombre del platillo, los ingredientes y como se preparan.	e) Recetas

LIVEWORKSHEETS

19. Para describir una persona o personaje utilizamos sus .

20. Las se refieren a aquellas que podemos ver y se relacionan con la forma de ser de la persona.

21. Selecciona las palabras que podemos utilizar en una descripción física:

Trabajador	Inteligente
Alto	Viejo
Bajo	Valiente
Responsable	Moreno
Carismático	Joven

22. Selecciona las palabras que podemos utilizar en una descripción psicológica:

Trabajador	Inteligente
Alto	Viejo
Bajo	Valiente
Responsable	Moreno
Carismático	Joven

LIVEWORKSHEETS

23. Los son los distintos formatos físicos que sirven para difundir información escrita acerca de un tema.

24. Relaciona las columnas:

Es una composición de imágenes sintéticas y fáciles de entender con textos claros y breves.	Revista de divulgación
Se distingue por su estructura, suele tener dos caras (díptico) o tres (tríptico); en la primera presenta el título y las otras se desarrolla el tema.	Cartel informativo
Es un medio de comunicación que tiene como objetivo divulgar información sobre temas de interés cultura, histórico o científico.	Folleto
Expone un tema de interés para el publico en general. Su texto debe ser breve y claro, con letra legible y buen tamaño.	Infografía

LIVEWORKSHEETS