Aspaen SAUCARÁ

EFQM Committed to Excellence 2 Star - 2018

GUIA 46

ASIGNATURA	Español	Curso	4°	Periodo	3	Desempeño	2
TEMA							
PROFESOR	Orlando Barrera Cáceres						
ALUMNO							

D	M	A
	09	2021

RESPONDE LAS PREGUNTAS 31 A 35 CON BASE EN EL SIGUIENTE TEXTO

EL SEMÁFORO AZUL



Una vez, el semáforo que hay en la plaza del Duomo de Milán hizo una rareza. De improviso, todas sus luces se tiñeron de azul y la gente no sabía a qué atenerse. -¿Cruzamos o no cruzamos? ¿Estamos o no estamos? Por todos sus ojos, en todas direcciones, el semáforo propagaba la insólita señal azul, de un azul tan azul como no lo había estado nunca el cielo de Milán. Mientras esperaban a ver qué pasaba, los automovilistas gritaban y tocaban el claxon, los motociclistas hacían rugir el tubo de escape y los peatones más gordos gritaban: -¡Usted no sabe quién soy yo! Los ingeniosos decían irónicamente: - El verde se lo habrá comido el alcalde para hacerse una casita en el campo. - El encarnado lo han utilizado para teñir a los peces de los jardines.

- ¿Sabéis que hacen con el amarillo? Lo añaden al aceite de oliva. Finalmente llegó un guardia y se situó en medio del cruce para dirigir el tráfico. Otro guardia buscó la cajita de los mandos para reparar la avería, y quitó la corriente. El semáforo azul, antes de apagarse, tuvo tiempo de pensar: "¡Pobrecitos! Les había dado la señal de "vía libre" para el cielo. Si me hubiesen entendido, ahora todos sabrían volar. Pero quizá les ha faltado valor".

Rodari, Gianni. Cuentos por teléfono. Traducción de Ramón Prats de Alos-Moner. Barcelona: Juventud, 1973. Pág. 58

31. Cuando el texto menciona que los ingeniosos hablaban irónicamente, quiere decir que ellos

A. buscaban que los otros les explicaran lo que decían.
B. lo que decían era una burla de la situación.
C. criticaban directamente sobre un hecho particular.
D. se burlaban de las situaciones desastrosas que vivían.

32. En la expresión ¡Usted no sabe quién soy yo!, los signos de admiración se utilizan para expresar

A. la sorpresa de quien habla con el peatón.
B. la indignación de quien dice la frase.
C. la incredulidad de quien se encuentra en la vía.
D. la desesperación de quien escucha el ruido.

33. El propósito del semáforo con la rareza realizada fue

A. motivar a los conductores a que manejaran como quisieran.
B. animar a los choferes a entrar con su auto a un mundo de fantasía.
C. permitirles a los conductores llegar más rápido a su destino.
D. provocar una catástrofe que permitiera tener más ángeles en el cielo.

LIVEWORKSHEETS

34. En el texto, el orden en el que se cuentan los hechos es

A. las luces del semáforo se tiñeron de azul → los conductores empiezan a manejar en todos los sentidos → apagan el semáforo → el semáforo reflexiona sobre su acción.

B. las luces del semáforo se tiñeron de azul → los conductores se detienen ante la confusión → apagan el semáforo → el semáforo reflexiona sobre su acción.

C. las luces del semáforo se tiñeron de azul → los conductores se detienen ante la confusión → el semáforo reflexiona sobre su acción → apagan el semáforo.

D. las luces del semáforo se tiñeron de azul → los conductores empiezan a manejar en todos los sentidos → el semáforo reflexiona sobre su acción. → apagan el semáforo.

35. El personaje principal de la historia es

A. el semáforo, porque realiza la acción que da origen a la historia.
B. el guardia, porque evita una desastre que terminaría en tragedia.
C. uno de los ingeniosos, porque explica qué pasa con el color verde.
D. uno de los automovilistas, porque buscó ayuda ante el problema.

RESPONDE LAS PREGUNTAS 36 A 40 CON BASE EN EL SIGUIENTE TEXTO

MITOS Y REALIDADES SOBRE LOS ALIMENTOS PROCESADOS

Actualmente, los consumidores pueden escoger entre una gran variedad de alimentos. Los alimentos procesados aportan diversidad y placer a nuestra dieta. En este artículo, Food Today analiza algunos de los mitos y las realidades relacionados con estos alimentos.

Mito: Los alimentos procesados no son tan nutritivos como los frescos

Realidad: Muchos alimentos procesados son tan nutritivos como los productos frescos que han estado almacenados, o incluso más, si se emplean determinados métodos de procesado. Las verduras congeladas suelen procesarse a las pocas horas de haberse cosechado. El proceso de congelación implica una pérdida muy reducida de los nutrientes, de manera que las verduras congeladas conservan un alto contenido de vitaminas y minerales. En cambio, las verduras frescas se recogen y, posteriormente, se transportan al mercado. Pueden pasar días e incluso semanas hasta que llegan a nuestra mesa, lo que implica una pérdida progresiva de vitaminas independientemente del cuidado que se tenga al transportarlas y almacenarlas. Ciertos métodos de procesado pueden provocar la pérdida de determinados nutrientes, es el caso de algunas vitaminas y minerales que se quedan en el agua de cocción o en las partes del grano que se eliminan para elaborar la harina. Sin embargo, el procesado de alimentos también puede aportar beneficios nutritivos adicionales. Se ha demostrado, por ejemplo, que el licopeno, un poderoso antioxidante (sustancia que protege al organismo) presente en el tomate y la sandía, puede asimilarse mejor (aumenta su "biodisponibilidad") cuando los tomates se procesan y convierten en puré, salsa o sopa de tomate.

Tomado y adaptado de http://www.eufic.org/article/es/artid/111/

36. Entre el mito y la realidad planteadas en el texto se está haciendo

A. un contraste.
B. una comparación.
C. un paralelo.
D. una explicación.



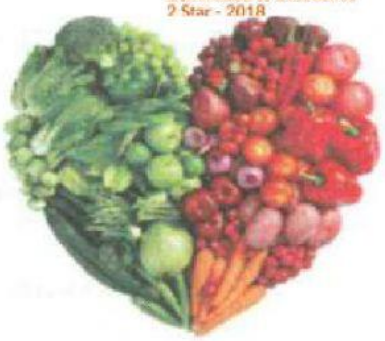
37. La diferencia principal de los alimentos procesados entre "el mito y la realidad" está en

A. la clase de alimentos que se procesan.
B. la manera de procesarlos.
C. el nivel de nutrición que tienen.
D. el modo de congelarlos.

38. Del texto se puede entender que los alimentos procesados

A. pueden ser mejores que los no procesados.
B. y los no procesados son iguales en nutrientes.
C. tienen más nutrientes que los no procesados.
D. pueden ser tan buenos como los no procesados.

LIVEWORKSHEETS



39. Según el texto, el tomate y la sandía tienen en común que

A. se pude hacer puré con cualquiera de ellos.
B. son alimentos biodisponibles en la naturaleza.
C. son sustancias que protegen al organismo.
D. poseen antioxidantes como el licopeno.

40. Al determinar la calidad de los alimentos procesados, el texto tiene en cuenta

A. el almacenamiento y el transporte de los mismos.
B. la cantidad de nutrientes que poseen.
C. la clase de vitaminas y minerales que tienen.
D. el método de cocción usado en el procesamiento.

LIVEWORKSHEETS