



Saber esencial: **Comprensión Lectora**

SI TUVIERA FE COMO UN GRANITO DE MOSTAZA

Si tuvieras fe como un granito de mostaza,
eso dice el Señor. (Bis)

Yo le diría a esas montañas,
muévanse, muévanse, muévanse (Bis)

Y las montañas se moverán, se moverán, se moverán.
Y las montañas se moverán, se moverán, se moverán.

Si tuvieras fe como un granito de mostaza,
eso dice el Señor. (Bis)

Yo le diría a los enfermos,
Sánense, sánense, sánense (Bis)

Y los enfermos se sanarán, se sanarán, se sanarán.
Y los enfermos se sanarán, se sanarán, se sanarán.

Si tuvieras fe como un granito de mostaza,
eso dice el Señor. (Bis)

Yo les diría a mis hermanos,
Ámense, ámense, ámense (Bis)

Y los hermanos se amarán, se amarán, se amarán.
Y los hermanos se amarán, se amarán, se amarán.



**JESUSINOS A LA OBRA****I. Responde las siguientes preguntas:**

1. ¿Cómo quien deberías tener fe?
 - a. Un granito de arroz
 - b. Un granito de mostaza
 - c. Un grano de trigo
2. ¿Qué sucederá con las montañas?
3. ¿Por qué crees que los enfermos se sanarán?
 - a. Porque tienen fe en que no se sanarán.
 - b. Porque tienen fe como un granito de mostaza.
 - c. Porque no tienen nada de fe.
4. ¿Qué entiendes por la palabra "fe"?
 - a. Creer en alguien cuyas cualidades no necesitan ser demostradas.
 - b. Ser muy desconfiado con los demás.
 - c. Confiar solo en los padres.
5. ¿Por qué Dios pide que los hermanos se amen?
6. ¿Qué mensaje nos deja la letra de esta canción?
7. ¿Qué opinas de aquellas personas que no tienen fe?



LA PACHAMANCA

Pachamanca es una palabra quechua que significa comida preparada bajo la tierra. Es un procedimiento que emplean los peruanos desde hace siglos para cocinar sus alimentos, sobre todo para manifestar afecto hacia la persona por quién se preparada la pachamanca.

Se cava la tierra hasta una profundidad aproximada de 50 centímetros. Se introduce en el hoyo piedras planas y lisas y en el centro se coloca leña o carbón, que deben arder hasta que las piedras se vuelvan blanquecinas.

Una vez hecho esto, se elimina la ceniza con ayuda de lampas y se acomodan los alimentos de la manera siguiente: al fondo se colocan las papas, camotes, ollucos y yucas; encima se acomodan unas piedras calientes y sobre estas, el cerdo o carnero, o también ollas con cuyes o aves aderezadas. Luego, más piedras, y sobre estas, queso, plátanos, membrillos y humitas. Encima de todo se colocan las piedras restantes, que se tapan con hierba, costales y con la tierra extraída al cavar el hoyo.



1. ¿Qué significa la palabra pachamanca?
 - a. Comida que se prepara encima de la tierra.
 - b. Comida que se prepara debajo de la tierra.
 - c. Comida preparada bajo la mesa.



2. ¿Para qué emplean este procedimiento los peruanos?
3. ¿Por qué las piedras se vuelven blanquecinas?
 - a. Porque ese es su color natural.
 - b. Porque es el color que adquieren luego de calentarse tanto.
 - c. Porque posiblemente le echen un componente.
4. ¿Por qué se eliminan las cenizas con la lampa?
 - a. Porque ensuciaría los alimentos.
 - b. Porque las utilizaremos en otras cosas.
 - c. Porque luego las volveremos a echar.
5. ¿Qué pasaría si no cubrimos los alimentos con piedras calientes?
6. ¿De qué trata el texto?
7. ¿Qué opinas de la pachamanca como plato típico del Perú?

