Nombre y Apellido: _____

Plan de Redacción

¡Marcamos!

1.Marca la respuesta correcta según corresponda (20pts)

1. Origen del castellano a partir del latín

I. Las transformaciones sufridas por el latín en la Península Ibérica marcaron el origen de la lengua castellana.
II. La lengua de Roma anula paulatinamente la cultura y la lengua de los pueblos que habitaban la Península Ibérica.
III. La variedad de pueblos existentes en esta península antes de la romanización, llevaba consigo una pluralidad lingüística singular.
IV. Antes de la romanización, la Península Ibérica estaba habitada por una serie de pueblos: los íberos, los tartesos, los fenicios, los ligures, los celtas, etc.
V. El latín comienza su penetración en la Península Ibérica el año 218 a. C.

a. V – II – I – III – IV
b. III – V – IV – I – II
c. III – IV – V – II – I
d. IV – III – V – II – I
e. IV – III – II – V – I

2, La Edafología

I. Las herramientas de la edafología permiten simular los mecanismos de alteración de los suelos, pero en primera instancia, han servido para clasificarlos.
II. Los suelos ferralíticos son prácticamente estériles y, por desgracia, su extensión ha aumentado en el mundo, sobre todo debido a la destrucción de la selva húmeda.
III. La edafología se dedica a estudiar el origen de los componentes y propiedades de los suelos.
IV. La edafología dispone de múltiples herramientas y recursos analíticos: análisis físicos, químicos, mineralógicos, cristal o químicos, espectrométricos y microbiológicos.

LIVEWORKSHEETS

Nombre y Apellido: _____

V. Por ejemplo, la edafología describe a los suelos ferralíticos como aquellos que tienen el color y fertilidad del ladrillo, y que se suelen presentar como una costra dura.

a. III – IV – V – II – I
b. IV – V – III – II – I
c. III – IV – I – V – II
d. III – I – IV – V – II
e. IV – III – V – I – II

3. Preparación del pollo a la provenzal

I. Procesar el resto de la manteca aromatizada con el pan lácteo. Con ayuda de una cuchara, colocar esta preparación dentro del pollo, para perfumar el interior.
II. Incorporar como fondo de cocción el caldo del ave y el vino. Cocinar en horno precalentado por cuarenta minutos y servir con papas fritas.
III. Sobre el colchón de cebollas, colocar el pollo y rociarlo con jugo de limón por dentro y por fuera. Echar sal y pimienta al gusto.
IV. Limpiar bien el pollo. Cortar en aros las cebollas y colocarlas en una placa para el horno.
V. Dividir la preparación a base de manteca en dos partes iguales. Con una parte untar la superficie del pollo cuidando que no se rompa la piel.
VI. En un bol, mezclar la manteca, la ralladura de limón, los dientes de ajo y el perejil.

a. IV – III – V – I – VI – II
b. VI – III – IV – V – II – I
c. IV – III – VI – V – I – II
d. IV – VI – III – I – V – II
e. VI – IV – V – III – I – II

LIVEWORKSHEETS

Nombre y Apellido: _____

4. El Temor

I. Pero la reacción del temor falta cuando se destruyen las amígdalas.
II. La reacción del temor y miedo puede ser reproducida en animales por estimulación del hipotálamo y de los núcleos amigdaloideos.
III. Un ejemplo espectacular es la reacción de los monos ante las serpientes.
IV. Pero, después de una lobotomía bilateral temporal, se acercan a ellas sin temor, las levantan e incluso se las comen.
V. Los monos, normalmente, se aterrorizan frente a las serpientes.

a. III – V – IV – I – II
b. II – I – III – V – IV
c. II – I – III – IV – V
d. II – III – V – I – IV

LIVEWORKSHEETS