



Nombre: _____

Fecha: _____

Paralelo: _____

INDICACIONES GENERALES

- Duración: 60 min.
- Recuerde hacer una letra clara y legible.
- Este trabajo es individual, solo puede consultar con el/a docente.
- Use sus materiales personales, no está permitido prestar materiales durante el desarrollo de la prueba.
- Esta prueba representa el 30 % de la nota del período.

1.- Escriba Verdadero o Falso según corresponda a cada enunciado.
(0,50ptos C.U. total 2,50 ptos.)

- a) La tierra está feliz y llena de vida. (_____)
- b) El calentamiento global es el aumento de la temperatura de la tierra. (_____)
- c) No hay que preocuparse por el calentamiento global. (_____)
- d) Este inconveniente, causa cambios en el clima y nos afecta a todos. (_____)
- e) El calentamiento global solo es problema de los peces. (_____)

2.- Une con línea cada tema con su respectivo concepto.
(0,50ptos C.U. total 2,50 ptos.)

Fenómenos Climáticos

Cada año la tierra se está volviendo más caliente

Cambios en los ecosistemas

Existen más huracanes, sequías y tormentas.

Aumento del Nivel del Mar.

Los glaciales en los polos y en las montañas se están derritiendo.

Deshielo de Glaciales

Muchos animales no pueden adaptarse al calor y se están extinguiendo.

Aumento de temperatura.

Al derretirse el hielo los océanos suben de nivel.



Red
Educativa
Ignaciana
RUEI - Ecuador



JESUITAS
ECUADOR

LIVEWORKSHEETS



- 3.- Dibuja y colorea una causa de los gases de efecto invernadero.
(1 pts C/U dibujar y colorear, total 2 pts.)

- 4.- Resuelva la sopa de letras.
(0,25ptos C/U, total 3 pts.)

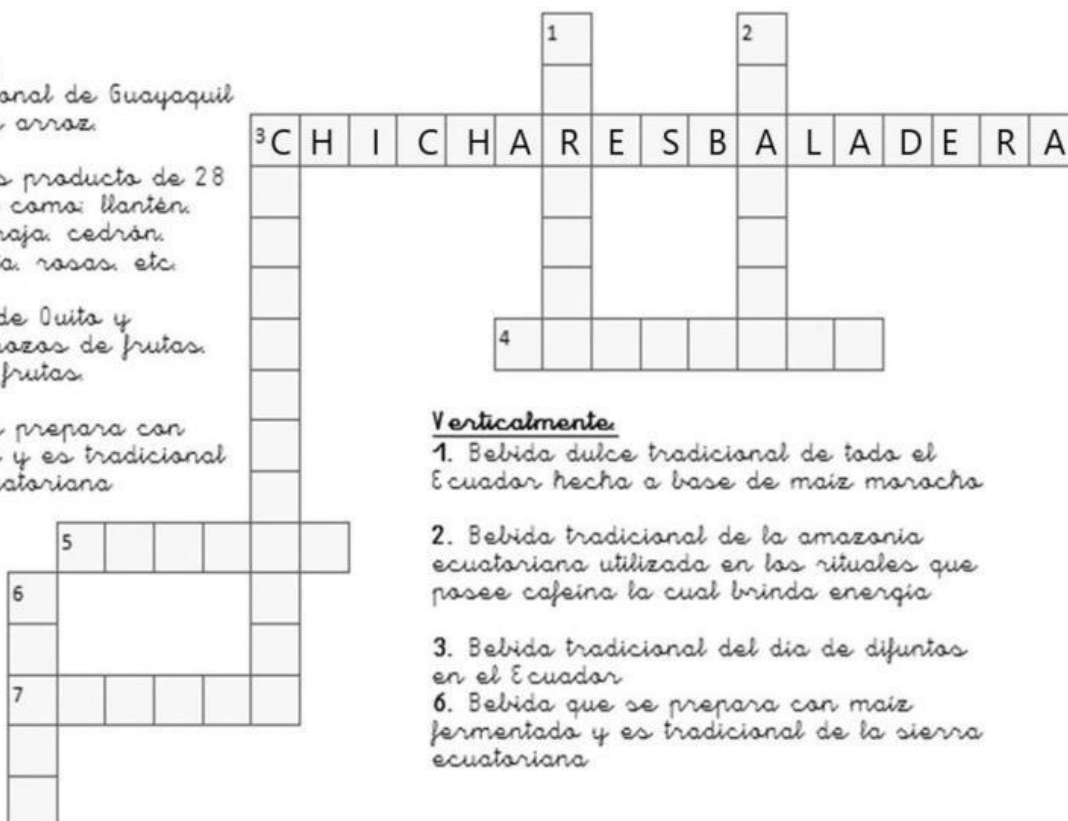
Horizontalmente

3. Bebida tradicional de Guayaquil hecha a base de arroz.

4. Esta bebida es producto de 28 hierbas y flores como: llantén, hierbabuena, barraja, cedrón, manzanilla, menta, rosas, etc.

5. Bebida típica de Quito y contiene mate, trozos de frutas, zumo de dichas frutas.

7. Bebida que se prepara con maíz fermentado y es tradicional de la sierra ecuatoriana.



Verticalmente

1. Bebida dulce tradicional de toda el Ecuador hecha a base de maíz moracho.

2. Bebida tradicional de la amazonia ecuatoriana utilizada en los rituales que posee cafeína la cual brinda energía.

3. Bebida tradicional del día de difuntos en el Ecuador.

6. Bebida que se prepara con maíz fermentado y es tradicional de la sierra ecuatoriana.





UNIDAD EDUCATIVA BILINGÜE JAVIER
AÑO LECTIVO 2024 - 2025
5º Año EGB
ESTUDIOS SOCIALES
Evaluación del Corte II - Periodo III

5.- Encierre las plantas medicinales que encuentres en el siguiente enunciado.
(0,25ptos C.U. total 1pto)

Claveles	Hierbabuena	Cedro	Romero
Stevia	Menta	Lirio	Tulipán
Margarita	Girasol	Pino	Roble

Elaborado por:	Aprobado por:
Lcda. Francisco Rodriguez Docente	Mgtr. Yuliana Meza A. Dirección Académica

