



CALIFICACIÓN:

Capacidades a evaluar

- ★ Comunicarse eficazmente para expresar ideas en la dimensión escrita.
- ★ Resolver situaciones problemáticas a partir de la lectura de un texto de estudio.
- ★ Desarrollar el pensamiento crítico mediante la comprensión lectora de los textos dados y la producción textual empleando estrategias de comprensión y producción.

EVALUACIÓN DE LENGUA

Lean el siguiente texto y resuelvan las actividades:

HISTORIA DE LA PASTA

Se sabía que el **gluten** impide que la masa se disuelva al hervir. Durante mucho tiempo la pasta se hizo a mano; su arrollamiento y cortado era el trabajo más pesado desempeñado por las mujeres. A ello debían las mujeres del sur de Italia el aspecto fornido y rollizo que tanto asombraba a los turistas de finales del siglo XIX. El producto como hoy lo conocemos comenzó a elaborarse de forma industrial a finales del siglo XVIII, en **toscas prensas** o **tornos** de madera de las que salían las largas e interminables tiras de masa que se colgaban al sol para su secado.



La pasta empezó a producirse a gran escala en Nápoles ya en el siglo XIX, con ayuda de prensas de madera. Hacia 1830 los napolitanos idearon una **artesa** mecánica para el amasado. Sin embargo, la primera fábrica de espaguetis data del año 1795, y se estableció en París (Francia), siendo tal la acogida por parte del pueblo que pronto se extendió su elaboración a ciudades como Lyon y otras muchas.

En España a finales del siglo XIX la primera ciudad en fabricar fideos y pasta fue Barcelona: la casa Valls Hermanos. Sin embargo, hay noticia de que los fideos, la pasta o algo muy parecido eran populares en tiempos de Cervantes.

La popularidad de la pasta es hoy de tal envergadura en el mundo que sólo en Italia existen más de cuatro mil fábricas, que lanzan al mercado más de un millón de toneladas al año. Su capacidad industrial es tal que sería posible alimentar a media humanidad con este producto, del que afortunadamente conservamos las viejas recetas.

Descuento ortográfico: 0,10 pt. por cada falta ortográfica hasta 2,00 (dos) puntos.

Punto extra: será obtenido en el caso de que la evaluación no presente ninguna falta ortográfica.

Descuento por caligrafía ilegible: se realizará en cada texto en el que la caligrafía no sea clara y prolija.

No se corregirán las actividades entregadas con lápiz. Recibirán cero punto.

- 1- Busquen en el diccionario las palabras resaltadas y escriban sus significados. (1,50pt)
- 2- Encierren los párrafos entre [] y enumérenlos. (1,00pt)
- 3- Coloquen V o F en la línea de puntos según corresponda. Justifiquen los enunciados falsos. (2,50pt)
 - a) Desde los inicios, la pasta fue fabricada por los hombres usando máquinas.....
 - b) La pasta como hoy la conocemos, empezó a elaborarse en el siglo XVIII.....
 - c) La primera fábrica de pasta data del siglo 1795.....
 - d) Los hermanos Valls de Barcelona fueron los primeros en España en fabricar pasta.....
 - e) La popularidad de la pasta en Italia es tan grande que hay más de 4000 fábricas actualmente....
- 4- Escriban un título para cada párrafo. (2,50pt)
- 5- Elaboren una línea de tiempo en la que muestren el origen y la evolución de la pasta. Pueden agregar dibujos (2,50pt)