INSTITUCIÓN EDUCATIVA FEDERICO SIERRA ARANGO

Resoluciones Deptales. 15814 de 30/10/2002 – 9495 de 3/12/2001

NIT: 811039779-1 DANE: 105088001750

Bello - Antioquia

Telefax: 461 57 61 **Dirección:** Calle 22D #43C 35 Bello – Antioquia **E-mail:** iefsierra@yahoo.es **Web:** *www.federicosierra.edu.co*

ÁREA:	Lectura Crítica	**GRADO:**	Décimo

Docentes	E-mail	Código *Classroom*
Marcela Rojas López	*marcela.rojas@virtual.edu.co*	***siscmzw***

Taller Guía #2 – Segundo Periodo

(*Semanas 3 y 4*)

Del ***19*** al ***30 de Abril*** de 2021

TEMA:	**Competencia #2 de la prueba de Lectura Crítica**
LOGRO:	Comprende cómo se articulan las partes de un texto para darle un sentido global.

Competencia #2: *Comprender cómo se articulan las partes de un texto para darle un sentido global (Continuación)*

Recuerda que esta competencia consiste en la capacidad de comprender cómo se relacionan semántica y formalmente los elementos locales que constituyen un texto, de manera que este adquiera un sentido global.

Para la actividad de este taller guía, se propone que antes de comenzar a resolver la actividad busques las palabras que no conoces y también aquellas de significado dudoso.

ACTIVIDAD

A partir de la siguiente lectura conteste las preguntas de la 1 a la 4.

Los deliciosos vinos espumosos de Champagne (provincia francesa) son los más famosos del mundo y el resultado de una serie de operaciones y meticulosas manipulaciones. La única bebida que tiene el derecho de llamarse champaña es la que cumple con las reglas específicas de suelo, clima y de crecimiento de la uva en la mencionada región.

Esta provincia se encuentra al noroeste de París. Es una planicie cuidadosamente cultivada en donde predominan las viñas de uvas blancas. Dichas uvas, por lo general, son más pequeñas y un poco más ácidas que las demás clases de uvas.

Algunas personas piensan que estos vinos son sólo para ocasiones muy especiales, en cambio a otras personas les gusta tomarlos antes, durante y después de las comidas a cualquier hora del día. Quizás se deba a que sus burbujas producen un deleite inigualable a todos los paladares.

1. En la lectura anterior, la palabra subrayada <u>derecho</u> se refiere a

A. mérito
B. preferencia
C. oportunidad
D. capacidad

2. Según la lectura, los requisitos para que el vino se denomine champaña es

A. La capacidad de producir un deleite inigualables a todos los paladares
B. La topografía donde se cultiva la uva y el sabor del vino
C. El lugar y condiciones climáticas donde se produce el vino
D. El lugar donde se produce y la calidad del vino

3. La idea principal de la lectura es

A. La meticulosidad en la elaboración de la champaña
B. Los requerimientos para la elaboración de la champaña
C. La importancia del cultivo de la uva blanca para la producción de la champaña
D. La importancia de la topografía para la producción de la champaña

4. A partir de la lectura, se puede decir con seguridad que

A. la producción de la champaña depende de la meticulosidad con la que se elabora el vino
B. la producción de la champaña depende depende la calidad y sabor de la uva
C. la producción de la champaña depende del lugar donde se elabora
D. la producción de la champaña depende del clima, suelo y crecimiento de la uva

Evidencia del Aprendizaje

En el encuentro sincrónico de la clase de **LECTURA CRÍTICA,** programado para el día **jueves 29** de **Abril** a las **9:00AM,** debes participar activamente en las preguntas o debates que se planteen, dando tus opiniones sobre lo estudiado del tema.

En la plataforma educativa *Classroom*, debes resolver la actividad que allí se programe y la cual, se activará el mismo día del encuentro; o un día antes. Puedes ir realizando la lectura y la posible solución de este taller en tu cuaderno u hojas aparte. A partir de las indicaciones que te de la profesora durante el encuentro, podrás luego presentar el formulario en la plataforma *Classroom*.

Si presentas problemas de conectividad debes informarlo a la docente por medio de *Whatsapp* o correo electrónico. Si reclamas este taller en físico, debes esperar las fechas de entrega programadas por la institución o contactar a la docente para realizar la entrega por canales como *Whatsapp*, correo electrónico o también por *Classroom*.