

PRUEBA DE EVALUACIÓN INICIAL DE DIAGNÓSTICO COMPETENCIA LINGÜÍSTICA



CALIFICACIÓN

COMPRENSIÓN:

LECTURA : _____

EXPRESIÓN : _____

GRAMÁTICA : _____

TOTAL:

4º Primaria

CURSO ESCOLAR: _____

Nombre del alumno/a _____

Tutor/a _____

Fecha _____ Número Orden _____

Colegio _____

Localidad: _____

Comprensión lectora

Lee la siguiente lectura con atención.

Receta de Gazpacho Andaluz

La receta de Gazpacho es una típica receta de Andalucía, donde se prepara este tipo de caldo de hortalizas frías que ayuda a combatir el calor del verano de una forma sana, natural y equilibrada. Esta receta es muy sencilla de preparar y se puede tomar a cualquier hora del día o como primer plato de una comida.

Ingredientes para 6 personas:

- Pan del día anterior: 100 gramos.
- Tomates rojos maduros: 800 gramos.
- Pimientos verdes: 2 unidades.
- Diente de ajo: 1.
- Pepino: 1 pequeño.
- Aceite de oliva virgen: Un chorrito.
- Vinagre: 4 cucharadas soperas.
- Agua: 2 vasos.
- Sal: 1 pellizco.



Preparación:

Tiempo de preparación: 14 minutos

- Se llena una olla con agua y se mete el pan dentro para que se remoje.
- Por otro lado, se lavan y se pelan los tomates, el pepino y los pimientos procurando que no queden semillitas.
- Una vez limpios se cortan a trocitos y se pasan por la batidora.
- Cuando ya están las verduras batidas se añade un diente de ajo previamente pelado y se bate nuevamente
- A continuación se añade el pan que estaba en remojo, la sal, el vinagre, y el aceite.
- Se bate todo de nuevo hasta que quede bien mezclado y se añade el agua, poco a poco.
- Se prueba, y si es necesario se le añade sal.
- Se pone el gazpacho en la nevera y se refrigera durante al menos 4 horas. Si se prepara como bebida, se pueden añadir algunos cubitos de hielo.
- Se sirve bien frío en vasos, copas o platos hondos.

Ahora responde a las siguientes preguntas.

1. Escribe **FALSO** o **VERDADERO**:

- Los ingredientes principales del gazpacho son las hortalizas:

- El gazpacho se sirve en platos hondos:

- Para hacer gazpacho para 12 personas hacen falta 3 pimientos verdes:

2. Explica por qué el gazpacho se toma en verano:

3. Juan va a celebrar una fiesta de verano. Para ello quiere ayudar a su madre a preparar un gazpacho para los 12 invitados. Ayúdale tú rellenando el cuadro con los ingredientes que necesitará:

Ingredientes	Cantidades para 12 personas.
Pan del día anterior.	
Tomates rojos maduros.	
Pimientos verdes.	
Dientes de ajo.	
Pepinos.	
Aceite de oliva virgen.	
Vinagre.	
Agua.	
Sal.	

4. ¿Cuánto tiempo tendrá que permanecer el gazpacho en el frigorífico antes de ser servido?

5. Completa con palabras:

El gazpacho es típico de _____. Es una receta muy _____ de preparar, y se puede tomar a cualquier hora del _____ o como _____ plato de una comida. Además es una manera de aprovechar el _____ que sobró el día anterior.

6. Nombra 4 utensilios o electrodomésticos necesarios para hacer un buen gazpacho.

7. Subraya la oración más correcta (sólo una):

- El gazpacho refresca mucho pero es muy difícil de hacer.
- El gazpacho es típico de Andalucía y se hace a base de hortalizas.
- El gazpacho se puede tomar calentito cuando hace frío.

8. Explica por qué crees que el tomate, el pepino y el pimiento se pelan y se les quita las semillas.

9. A la abuela de María se ha sobrado una pieza de pan de 50 gramos, y quiere aprovecharla para hacer gazpacho. ¿Para cuántas personas podrá preparar gazpacho con esa cantidad de pan? Rodea la respuesta correcta.

Para seis personas

Para doce personas

Para tres personas

10. Ordena y escribe las siguientes oraciones:

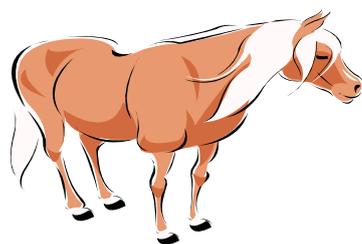
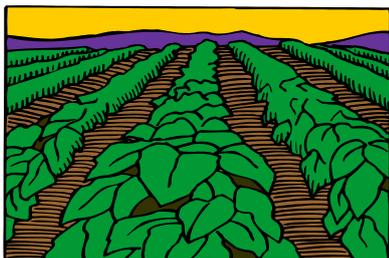
Se prueba el gazpacho, y si está soso se le añade un poco de sal.

Se pone el pan duro a remojar.

Se pelan y trocean los tomates, el pepino y los pimientos.

Dictado

Blank writing lines for dictation.



Gramática

1.- Escribe palabras que signifiquen lo mismo que las siguientes:

Pelota: alegre:

Automóvil: delgado:

Busca y escribe parejas de palabras que signifiquen lo contrario

feliz ancho caerse hablar

.....

2.- Clasifica estas palabras y escribe una más de cada familia: frutera, campamento, marino, frutal, marisco, acampar, marea, campesino

Familia de **mar**:

Familia de **fruta**:

Familia de **campo**:

3.- Completa con la letra adecuada:

m/n

b/v

g/gu

d/z

ca.....pana

prohi.....ido

á.....ila

verda.....

i.....vernal

ser.....icio

.....acela

nue.....

4.- Rodea el verbo de estas oraciones. Después, subraya de negro el sujeto y de rojo el predicado:

- Mi amiga Elsa juega al baloncesto.
- Las equilibristas caminaron por la cuerda floja.
- Los cuidadores del Zoo limpiaron a los elefantes.

5.- Rodea la sílaba tónica de las siguientes palabras:

Alberto, David, Sandra, Margarita, Azucena, Cándido, Salomé, Rocío