INSTITUCIÓN EDUCATIVA N°40474
JOSÉ CARLOS MARIÁTEGUI
MOLLENDO - AREQUIPA

# FICHA INTERACTIVA COMUNICACIÓN

## Leemos un Texto Instructivo

**I. Lee con atención el siguiente texto:**

### PAPA A LA HUANCAINA

(4 personas)



### INGREDIENTES:

- Lata de leche evaporada.
- 2 paquetes de galleta soda
- 4 huevos duros
- 1 kilogramo de papas amarillas.
- 1 cucharada de aceite.
- 100 gramos de queso
- 2 ajíes verdes
- 50 gramos de aceituna
- Perejil picado
- 1 cabeza de lechuga

### PROCEDIMIENTOS:

1. Sancocha papas y huevos juntos o por separado.
2. Lava la lechuga con agua hervida fría.
3. En una licuadora echa queso picado en trozos, galletas partidas, leche y ajíes verdes picados y una cucharada de aceite y licuarlos hasta que se forme la crema, si resulta muy espesa, añade leche o agua hervida.
4. Pela las papas y los huevos y pártelos en rodajas colocando en un tazón grande.
5. Coloca unas hojas de lechuga en cada plato.
6. Pon las papas partidas en los platos.
7. Agrega en los platos la crema preparada.
8. Decore los platos con los huevos en rodajas, con 2 aceitunas y perejil.

**Región: Junín**
**Dificultad: Fácil**
**Preparación: 40 min.**
**Vegetariano: No**
**N° calorías: Medio**



LIVEWORKSHEETS

## II. Dialogamos a partir del texto leído mediante preguntas y resolvemos la ficha



1. ¿Qué tipo de texto es el que has leído?
   a) Texto narrativo
   b) Texto descriptivo
   c) Texto informativo
   d) Texto instructivo

2. ¿Por qué consideras que es un texto instructivo?

   .....

3. ¿Qué partes has reconocido en el texto instructivo?

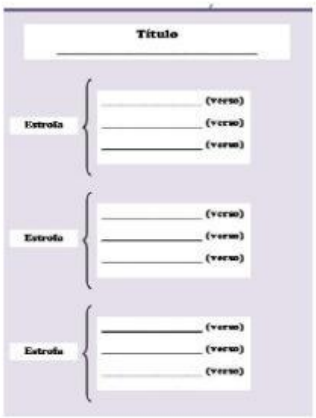
   .....

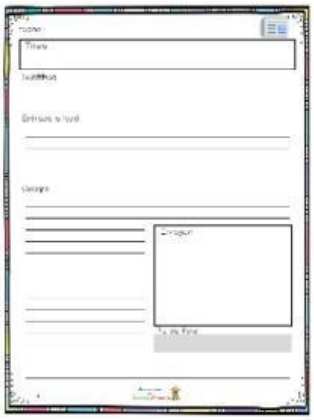
4. ¿Para cuántas personas se prepara la receta?
   a) Para varias personas
   b) Para cinco personas
   c) Para cuatro personas
   d) Para seis personas

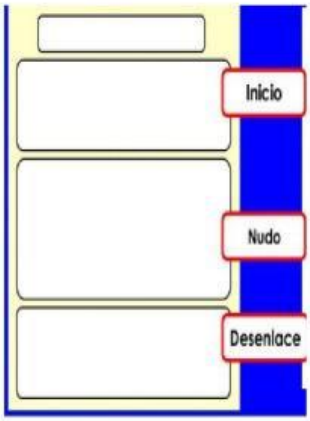
5. ¿Crees que es importante saber para cuantas personas se preparará la receta? ¿Por qué?

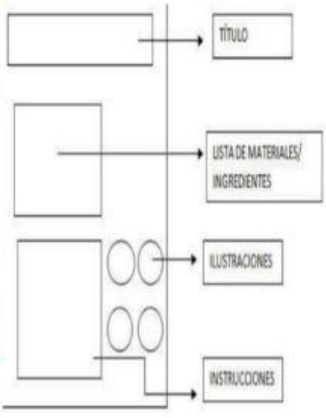
   .....

6. ¿Cuál de los siguientes esquemas le corresponde al texto leído?







LIVEWORKSHEETS



**7. ¿De qué región es plato típico la papa a la huancaína?**

a) Junín
b) Ica
b) Huánuco
d) Pasco

**8. Según el texto, ¿Cuánto tiempo demora preparar 4 porciones de papa a la huancaína.**

a) 4/5 de hora
b) 2/4 de hora
c) 3/4 de hora
d) 2/3 de hora

**9. ¿Qué cantidad de papas amarillas se necesitará para preparar esta receta para 2 personas?**

a) 500 gramos
c) 750 gramos
b) 2000 gramos
d) 2 kilogramos

**10. Según el texto ¿que debes hacer antes de pelar las papas y los huevos?**

a) Colocar una hoja de lechuga en cada plato
b) Preparar la crema
c) Poner las papas en los platos
d) Decorar los platos con los huevos en rodajas, aceituna y perejil.

**11. Según el texto, ¿Qué debes hacer después de colocar la lechuga y las papas en cada plato?**

a) Decorar los platos con los huevos en rodajas, aceituna y perejil
b) Sancochar las papas y los huevos.
c) Preparar la crema.
d) Agregar la crema preparada.

**12. ¿De qué trata principalmente este texto?**

a) Trata de cómo es la papa huancaína
b) Trata de cómo preparar una comida
c) Trata de los ingredientes para preparar la papa a la huancaína.
d) Trata de cómo es la papa a la huancaína.

**13. ¿Cuál es el propósito por lo que se escribió este texto?**

a) Invitarnos a comer papa a la huancaína.
b) Pedirnos que compremos papas amarillas.
c) Dar instrucciones para preparar un alimento.
d) Describir el plato típico de la región Junín.


LIVEWORKSHEETS

**14.** ¿Cuántos títulos y subtítulos presenta esta receta de cocina?



a) 1 subtítulo y 5 títulos
b) 8 títulos y 12 subtítulos
c) 12 títulos y 8 subtítulos
d) 1 título y 2 subtítulos

**15.** ¿Qué comidas elaboradas con papa conoces?

……

……

……

**16.** ¿Cuál plato te gustaría aprender a preparar?

……

**17.** ¿A quién le pedirás ayuda para elaborar el plato de tu preferencia?

……




LIVEWORKSHEETS