

ÁREA DE COMUNICACIÓN

PRUEBA DIAGNÓSTICA

NOMBRES Y APELLIDOS:

GRADO: 6to

SECCIÓN:

A

B

C

D

FECHA: 22/02/2021

Prof.: Dra Amandina Garay Pastor



AHORA PUEDES EMPEZA

- 1. A continuación tienes la estructura de tres tipos de texto diferentes. Relaciona con una línea el tipo al que corresponde cada texto.**

<div>Título</div> <div>Autor</div> <div>Inicio</div> <div>Nudo</div> <div>Desenlace</div>	<div>Título</div> <div>Ingredientes</div> <div>Imagen</div> <div>Preparación</div>	<div>Título</div> <div>Definición</div> <div>Introducción</div> <div>Desarrollo</div> <div>Conclusiones</div>
A	B	C

Informativo

Narrativo

Descriptivo

Instructivo

2. En un barrio de Cusco se lee este aviso:



3. ¿A quién o a quienes crees que está dirigido este aviso?

- a. A la policía
- b. A los vecinos
- c. A los visitantes

¿Cuál es el propósito del texto?

- a. Persuadir a los visitantes.
- b. Llamar a la policía.
- c. Concientizar a la población.

4. Lee el siguiente texto y responde:

Una larga historia

Cuando los españoles llegaron a América en la época del Descubrimiento, frecuentemente eran agasajados por los indígenas con "la bebida de los dioses". Esta bebida, amarga y espesa, estaba elaborada con agua y semillas de cacao, y solía tomarse fría. Esa mezcla es el origen de nuestro actual chocolate.

Aunque aquella bebida resultaba algo amarga, tenía propiedades energéticas: solo con tomar unos tragos, y sin ingerir más alimento, se podría caminar una larga jornada o realizar grandes esfuerzos sin llegar a agotarse.

Poco a poco, esa bebida fue evolucionando para adaptarse a los gustos de los descubridores.

¿Quieres saber cómo llegó a convertirse en nuestro chocolate a la taza?

En un primer momento, se cayó en la cuenta de que el cacao con agua era más agradable si se tomaba caliente o, al menos, a temperatura ambiente y si se endulzaba con azúcar.

Posteriormente, comenzaron a añadirle vainilla, canela o anises y a batirlo toda hasta conseguir una riquísima bebida espumosa.



Más tarde, se le incorporaron frutos secos triturados, sobre todo, almendras y avellanas.

En ese momento, la deliciosa y nutritiva bebida se puso muy de moda no solo en España, sino en gran parte de Europa.

Muchos años después, por fin, se introdujo un cambio definitivo: para elaborar el chocolate empezó a utilizarse leche en vez de agua.

Así es como lo tomamos en la actualidad y... ¡está riquísimo!.

a. Marca la afirmación verdadera de cada par.

Al principio, el chocolate...

☐ era amargo y espeso

☐ se elaboraba con leche

☐ era dulce y espeso

☐ se elaboraba con agua

b. Contesta.

¿Con qué se elaboraba la "bebida de los dioses"?

¿Cómo se tomaba: fría o caliente?

¿Qué propiedades energéticas tenía?

5. Haz un esquema como el siguiente a partir de la información del texto.



6. Contesta.

¿Por qué "Una larga historia" es un texto informativo?

¿Qué proceso se cuenta en forma de secuencia?

7. Marca la afirmación verdadera.

- ☐ Los indígenas agasajaban a los descubridores
- ☐ Los descubridores agasajaban a los indígenas.
- ☐ Los indígenas y los descubridores se agasajaban.

Explica con tus propias palabras el significado del verbo agasajar.

8. Extrae del texto "Una larga historia" lo siguiente:

a. 2 sustantivos: _____

b. 2 adjetivos: _____

c. 2 verbos: _____

9. Observa la imagen, ¿Qué está pasando?. Crea un cuento breve .



¡SÍ SE PUEDE!