

# PRUEBA REGIONAL DE INICIO COMUNICACIÓN

4° GRADO DE PRIMARIA

***Apellido Paterno:***

***Apellido Materno:***

***Primer Nombre:***

***Segundo Nombre:***

***Tercer Nombre:***

***Grado:***

***Sección:***

***Inst. Educativa:***



# INDICACIONES

- 1. Lee cada pregunta con mucha atención.**
- 2. Luego marca con una X la respuesta correcta.**
- 3. Si lo necesitas, puedes leer nuevamente la pregunta.**
- 4. Solo debes marcar una respuesta por cada pregunta.**

LEE CON ATENCIÓN EL SIGUIENTE TEXTO Y RESPONDE:

**Los sabores de la Nona en Bambino Restaurante**

Pizzería "El Bambino de la Nona", el nuevo restaurante de pizzas al horno será tu favorito en San Antonio; ya que ofrece platillos de la cocina italiana preparados con ingredientes importados de la mejor calidad siendo las pizzas napolitanas su especialidad al horno de piedra.

Bambino *tiene el balance perfecto entre sabor, calidad, precio, servicio y ambiente.*

"El Bambino de la Nona" es el nuevo restaurante italiano de comida casual en el distrito de San Antonio que te espera para conquistar tu paladar y compartir lo mejor de la cocina tradicional italiana.

El nombre de "El Bambino (niño) de la Nona (abuela)" surge en memoria del hijo y de la abuela del socio italiano Julio Cesar Góngora.



Si estas planeando una comida familiar, una cena con amigos o en pareja será una gran opción para complacer a todos. Pizzería "El Bambino de la Nona" cuenta con una capacidad de 80 personas, es casual, elegante y muy cómodo, además de su gran horno de leña que destaca en la cocina abierta para preparar una de las especialidades principales del menú.

Cuando vayan a Pizzería "El Bambino de la Nona" les recomendamos probar:

- La pizza tradicional (pizzas al horno que difícilmente se encuentran en Moquegua), como la pizza *BAMBINO* con salsa de quesos, aceite de oliva y trufa.
- Pizza de pera y gorgonzola
- Pasta Liguine Amatriciana con vino tinto y peperonccino
- Lasagña

En el resto de la carta podrás encontrar diferentes preparaciones de las cuales son elaboradas al momento con exquisitos ingredientes, desde lo más clásico hasta lo más elaborado, pero también hay opciones de ensaladas como la

Capresse, o pescados y carnes acompañados de alguna guarnición como espárragos o puré de papa.

Por último, te recomendamos probar algo de la lista de cafés y postres, como un delicioso tartufo originario de Cabria Italia, uno de los más emblemáticos a nivel internacional así como también su Tiramisú y Panna Cotta.

Pizzería "El Bambino de la Nona" nos ofrece una cocina italiana a precios accesibles al alcance de todo bolsillo, en un ambiente y servicio de primera, ya que además de todo conocen a la perfección cada platillo de la carta y sabrán recomendar el mejor vino o cerveza para un buen paladar.

Pizzería "El Bambino de la Nona" es un restaurante de cocina italiana que se ubica en la: Urbanización Enrique López Albújar K 19 San Antonio al costado de los Edificios de Enace.

#### AHORA RESPONDE LAS PREGUNTAS:

**1. ¿Con qué propósito el autor escribió este texto?**

- a) Informar sobre la cocina italiana y sus sabores.
- b) Entretener a los lectores con hechos interesantes sobre las Pizzas.
- c) Convencer a los lectores para que visiten la Pizzería "El Bambino de la Nona".
- d) Enseñar cómo se prepara pizzas y comida italiana.

**2. ¿De qué trata principalmente el texto?**

- a) De la Pizza tradicional *BAMBINO* con salsa de quesos, aceite de oliva y trufa.
- b) De la vida del italiano Julio Cesar Góngora.
- c) De cómo se hacen las Pizzas en la Pizzería "El Bambino de la Nona".
- d) Del sabor, calidad, precio, servicio y ambiente que ofrece la pizzería "El Bambino de la Nona".

**3. El nombre "El Bambino de la Nona". Significa:**

- a) El hijo y la abuela del italiano Julio Cesar Góngora.
- b) El niño de la abuela.
- c) La pizza del niño y la abuela
- d) Los ricos sabores de la abuela

LEE EL SIGUIENTE PÁRRAFO:

Pizzería "El Bambino de la Nona" nos ofrece una cocina italiana a **precios accesibles** al alcance de todo bolsillo, en un ambiente y servicio de primera, ya que además de todo conocen a la perfección cada platillo de la carta y sabrán recomendar el mejor vino o cerveza para un buen paladar.

4. En el párrafo que significa "precios accesibles":

- a) Que los precios son muy elevados.
- b) Que los precios son exclusivos.
- c) Que los precios son cómodos.
- d) Que los precios son variados.

## LEE LA SIGUIENTE INFOGRAFÍA

### Gato andino

NOMBRE CIENTÍFICO:

*Leopardus jacobita* (Cornalia,  
1865)

Peso: 4 – 8 kg.

Longitud: 57 – 92 cm (cuerpo); 40 – 48 cm (cola)

Hábitat: Esteparia y Llanuras.

Estado de Conservación:



▲ Se estima que la población de este felino en el Perú es relativamente pequeña, quizá menor a los 2500 individuos.

#### ¿Cómo es?

Es un felino de cuerpo robusto, con una piel extremadamente suave, de color gris cenizo con franjas marrón amarillentas, que se distribuyen en líneas verticales. En cautiverio aproximadamente vive 16 años



En el Perú, el área de distribución conocida para esta especie abarca la zona altoandina, por encima de los 4000 m de altitud, entre el sur del departamento de Áncash y la frontera con Bolivia y Chile.

#### Comportamiento:

De hábitos crepusculares, nocturnos y solitarios. Según las referencias de la población indígena de Bolivia, las hembras, luego del período de gestación, dan a luz a sus crías en grietas o huecos entre las rocas o aprovechando los matorrales.

#### ¿Qué come?

Se alimenta de roedores de pequeño y mediano tamaño como la vizcacha (*Lagostomus maximus*), y la chinchilla (*Chinchilla chinchilla*), entre otros roedores, además de aves acuáticas y terrestres, huevos y reptiles.

Es una de las especies de felinos más amenazadas debido a la pérdida y fragmentación de su hábitat, la caza y la reducción de sus presas.

#### Leyenda

- CR** En peligro crítico (CR)
- EN** En peligro (EN)
- VU** Vulnerable (VU)



**AHORA QUE LEÍSTE LA INFOGRAFÍA RESPONDE LAS PREGUNTAS:**

**5. ¿Cuál es el propósito del texto?**

- a) Narrar una historia del gato andino
- b) Informar sobre las características del gato andino.
- c) Explicar cómo y dónde vive el gato andino en América.
- d) Argumentar la importancia de preservar la vida silvestre.

**LEE LA LEYENDA EXTRAÍDA DEL TEXTO Y LUEGO RESPONDE**



**6. En la leyenda ¿Qué representa la parte sombreada del estado de conservación del gato andino?**

- a) Que se encuentra en estado de extinción.
- b) Que se encuentra estado de debilidad.
- c) Que se encuentra en peligro.
- d) Que se encuentra en estado de preocupación menor.

**7. Según el texto, la expresión "de hábitos crepusculares", significa:**

- a) Que preferentemente está activo en horas de la tarde.
- b) Realiza sus actividades durante las horas del día.
- c) Que está activo principalmente entre el amanecer y el atardecer.
- d) Que está activo principalmente al oscurecer hasta al amanecer.

**8. ¿Por qué los gatos andinos se encuentran más amenazados en su estado de conservación?**

- a) Por la caza indiscriminada de vizcachas que amenaza la supervivencia de los gatos andinos.
- b) Por la disminución de animales que sirven de alimento a los gatos andinos.
- c) Por su hábitat que está siendo destruido por la caza de estos felinos y la reducción de sus presas.
- d) Porque son atrapados para ser vendidos a los zoológicos.

**LEE EL SIGUIENTE TEXTO**

**El pueblo donde no había nombres**



Cuentan que hace mucho tiempo atrás, en una lejana aldea, había personas que no tenían nombres y, para identificarlas, mencionaban algunas de sus características:

—Mira, ahí está el niño del lunar en la nariz —decían los más pequeños.

—Ahí viene la señora de la larga cabellera —decían las vecinas.

Con el paso del tiempo, el número de habitantes del pueblo fue creciendo; y cada vez se hacía más difícil identificar a las personas.

Entonces, la gente empezó a evitar las conversaciones y las visitas.



Preocupados, un grupo de pobladores decidió consultar al anciano más sabio del pueblo. Quien les dio esta solución:

—Que cada familia elija una palabra que los represente y que cada uno de sus integrantes elija para sí mismo una palabra de acuerdo a sus características.

Una pareja de esposos dijo:

—Nosotros elegimos la palabra “alegría” para que nos represente, porque nos gusta estar siempre sonriendo. Y como muchas veces he cuidado el pueblo con valentía, me pondré Valiente Alegría.

—Como a mí me gusta agradecer siempre, me llamaré Gracia Alegría.

Después de escuchar a todos, el anciano sentenció:

—A la palabra que represente a la familia la llamaremos apellido y a la que represente a cada persona la llamaremos nombre, y para no confundirlas siempre las escribiremos con la letra inicial en mayúscula.

Los niños, entusiasmados, que siempre andan imitando a los mayores, decidieron también, ponerle nombre a sus mascotas.

De esta manera volvieron a tener esas amables conversaciones de antaño sin tener que enredarse al tratar de identificarse.

Así fue como, gracias al anciano de esa lejana aldea, todos tenemos un nombre y un apellido que nos identifica.

#### AHORA RESPONDE LAS PREGUNTAS:

**9. Según el texto, a quién consultaron para solucionar el problema de identificar a las personas:**

- a) A la familia Gracia Alegría
- b) Al más anciano del pueblo
- c) A la familia Valiente Alegría
- d) Al anciano más sabio del pueblo

**10. ¿Cuál es el tema principal del texto?**

- a) Como reducir el número de habitantes de la aldea.
- b) Nombrar los lugares del pueblo
- c) La identificación de los habitantes de la aldea
- d) Retomar las conversaciones de los pobladores

**11. Los niños a quiénes comenzaron a poner nombres.**

- a) A sus amigos
- b) A sus mascotas
- c) Los lugares que visitaban
- d) A sus padres.

**12. Según el texto, ¿qué significa la frase "nos identifica"?**

- a) Que representa a la familia
- b) Las características de la aldea
- c) Que indica la ciudad de donde viven
- d) Que nombra para diferenciarlos de los demás

LEE EL SIGUIENTE TEXTO

**Aguaje, fruto de la palmera milagrosa de la Amazonía**



El aguaje es una palmera de la Selva amazónica conocida con el "árbol de la vida". Tiene gran importancia ecológica, económica y social.

Esta palmera crece en los pantanos de las zonas húmedas cercanas de los ríos. Al ecosistema en donde crecen los aguajes se le conoce como aguajal. Crece de manera silvestre en Loreto, Ucayali y San Martín.

En los aguajales, se observan los diferentes tamaños de palmeras cuyos tallos pueden medir desde 25 m a 35 m de altura. Sus frutos son de forma ovoide y con una cáscara de color guinda o roja; además, tienen forma de piña, con poca pulpa comestible (12% del peso del fruto), que es aceitosa y de sabor agridulce. Crecen en racimos que pueden llegar a contener cerca de mil frutos.

Se consume en forma natural; se pela su cascara y se come fresco, pero también en mermeladas, yogures, helados y cocteles. Últimamente también hay cápsulas preparadas de este fruto sin agregarle ningún aditivo.

Posee grandes propiedades nutritivas, entre las que tenemos las siguientes:

- 1) Vitamina A, beneficioso para el cabello
- 2) Antioxidante, que contribuyen al rejuvenecimiento de la piel
- 3) Betacaroteno, que podría prevenir el cáncer
- 4) Vitaminas C y D, que fortalece los dientes, las encías y los huesos.



El aguaje es un fruto que crece en zonas de la selva. La planta se caracteriza por ser una palmera que desarrolla varios frutos. El fruto del aguaje tiene poca carnosidad, pero su consumo tiene grandes beneficios para el cuerpo, mejora la piel, los dientes, el cabello, los huesos, etc. Además, se puede preparar para su consumo de variadas formas.

**AHORA RESPONDE LAS PREGUNTAS:**

- 13. ¿De qué trata principalmente este texto?**
- a) De la venta del aguaje
  - b) De la preparación del aguaje
  - c) Del valor nutricional del aguaje
  - d) De las características del aguaje
- 14. ¿Para qué fue escrito este texto?**
- a) Para darnos una opinión sobre el aguaje
  - b) Para darnos un consejo de como consumir aguaje
  - c) Para que vendamos el aguaje
  - d) Para darnos información sobre el aguaje
- 15. ¿Cómo se le conoce al aguaje?**
- a) Árbol de la vida
  - b) Árbol de aguajal
  - c) Palmera de la vida
  - d) Palmera milagrosa

**LEE LA SIGUIENTE ORACIÓN EXTRAÍDA DEL TEXTO:**

Crece de manera silvestre en Loreto, Ucayali y San Martín.

**Después de haber leído responde:**

- 16. ¿Qué significa "crece de manera silvestre"?**
- a) De manera peligrosa
  - b) De manera domesticada
  - c) De manera cultivada
  - d) De manera natural

**LEE EL SIGUIENTE PÁRRAFO:**

Esta palmera crece en los pantanos de las zonas húmedas cercanas de los ríos. Al ecosistema en donde crecen los aguajes se le conoce como aguajal. Crece de manera silvestre en Loreto, Ucayali y San Martín.

**Después de haber leído el párrafo, responde las preguntas:**

**17. ¿De qué trata el párrafo leído?**

- a) Del hábitat del aguaje
- b) Del consumo del aguaje
- c) De las características del aguaje
- d) De los beneficios del aguaje

**18. Según el texto, ¿Qué es un aguajal?:**

- a) Un ecosistema húmedo y arenoso
- b) Un lugar desértico con poca humedad
- c) Un suelo con bastante vegetación
- d) Un lugar pantanoso y húmedo

LEE EL SIGUIENTE TEXTO

**Un rico cebiche**

(Para 2 personas)

**Ingredientes**

- 1 filete de pescado fresco
- 1 cebolla roja
- 1 ají limo
- 5 limones
- Sal y pimienta al gusto



**Preparación**

- 1° Cortar el filete de pescado en cubos pequeños. Pedir la ayuda de un adulto
- 2° Cortar la cebolla en juliana (en tiras largas y muy delgadas)
- 3° Picar ají
- 4° Cortar los limones y exprimir en una taza
- 5° Colocar el pescado en un recipiente
- 6° Agregar la sal, la pimienta, el jugo de limón y el ají limo
- 7° Mezclar los ingredientes
- 8° Servir el plato y a disfrutar



**AHORA RESPONDE LAS PREGUNTAS:**

**19. ¿Por qué en el paso 1° es necesario pedir ayuda a un adulto?**

- a) Porque los adultos deben cocinar
- b) Porque los adultos son expertos cortando pescado
- c) Por seguridad y evitar sufrir algún accidente
- d) Porque los adultos deben ayudar a los niños

**20. ¿Para qué fue escrito este texto?**

- a) Para enseñarnos lo rico que es el cebiche
- b) Enseñarnos a preparar un rico cebiche
- c) Para que vayamos a comprar un rico cebiche
- d) Para ver que ingredientes tiene el cebiche