

PRUEBA DE SEGUIMIENTO

Responde de acuerdo con el siguiente texto.

SOPA DE VERDURAS

- 1 libra de costilla
- 14 tazas de agua fría
- 2.1/2 cucharadas de sal
- 1 diente de ajo picado
- ½ taza de cebolla picada
- 4 cucharaditas de perejil bien picado
- 2.1/2 tazas de Tomate frescos cocidos y colados
- 2/3 taza de arveja
- 1/8 Cucharadita de Pimienta
- 1 taza de habichuelas cortadas en pedacitos
- 2 tazas de repollo cortado fino
- 1 taza de zanahorias picadas en cuadritos
- 3/4 taza de apio cortado en pedacitos

En una olla se pone el agua, la costilla y 2 cucharaditas de sal; se tapa y se pone a hervir. Se quita la nata que se pueda formar en la superficie de la sopa. Se tapa de nuevo y se cocina a fuego lento durante 4 horas. Se saca la costilla y se agregan los otros ingredientes menos 2 cucharaditas de perejil; se tapa de nuevo y se cocina a fuego lento durante 30 minutos más. Al servir la sopa se añade el resto del perejil. (para 8 o 10 personas).

1. El narrador de la receta es quien
 - A. esta preparando la sopa a medida que va hablando
 - B. explica cómo es la preparación de la sopa
 - C. alista los ingredientes de la sopa
 - D. sirve la sopa una vez preparada

2. La lectura del texto anterior le permite al lector presuponer que el narrador
 - A. Quiere hacer una sopa
 - B. Sabe hacer una sopa
 - C. Aprende hacer una sopa
 - D. Desea hacer una sopa

3. Para que el agua y los demás ingredientes se conviertan en sopa necesita de un elemento transformador. Este elemento es
- A. La costilla porque le da sustancia a los ingredientes
 - B. La sal porque le da sabor a los ingredientes
 - C. El tomate porque supera en cantidad a los otros ingredientes
 - D. El fuego porque permite la cocción de los ingredientes
4. Se puede afirmar que la esencia de lo narrado en la receta es
- A. Los cambios que sufren las verduras en su contacto con el agua
 - B. El proceso de transformación de unos ingredientes en un producto esperado
 - C. La manera como se deben cortar las verduras
 - D. La cantidad de ingredientes que se usa para un guisado de costilla
5. El tiempo de lectura de la receta no es igual al tiempo en que ocurren las acciones, porque el tiempo de
- A. Lectura es mayor que el de preparación de la sopa
 - B. Preparación es anterior al tiempo de lectura de lectura de la receta
 - C. La preparación es igual al tiempo de la lectura de la receta
 - D. Lectura es menor que el de preparación de la sopa
6. Si en la receta se cambiaran expresiones como “se ponen”, “se quita”, “se añade” por “ponga”, “quite”, “añada”, se operaría un cambio de
- A. Infinitivo a potencial
 - B. Imperativo a infinitivo
 - C. Pronominal a imperativo
 - D. Potencial a subjuntivo
7. Si se eliminan de la receta los paréntesis, el ultimo punto seguido y el punto final; se indicaría que
- A. La sopa es para 8 ó 10 personas
 - B. El perejil no es para 8 ó 10 personas
 - C. El perejil es para 8 ó 10 personas
 - D. La sopa no es para 8 ó 10 personas
8. En la receta se narra algo que
- A. Tiene que hacerse
 - B. Nunca se ha hecho
 - C. Se puede hacer
 - D. Siempre se hace