

La competencia lectora – PISA 2018

La competencia lectora consiste en comprender y usar textos escritos, **evaluar** y reflexionar sobre los mismos, así como interesarse por la lectura, todo ello con el fin de alcanzar las metas propias, desarrollar el conocimiento y el potencial personal, y participar en la sociedad.





becas estudios universitarios Perú

[Todos](#)[Noticias](#)[Imágenes](#)[Videos](#)[Maps](#)[Más](#)[Preferencias](#)[Herramientas](#)

Cerca de 5,040,000 resultados (0.69 segundos)

Becas Estudio FUNIBER | Actualiza tus conocimientos | FUNIBER.org.pe

[Anuncio](#) www.funiber.org.pe/Formación/Online ▼ (01) 4480200

Conoce nuestras becas y programas formativos. Enseñanza 100% online. Presencia en +30 Países. Doctorados 100% Online. 20 Años de Experiencia. Másters a Distancia. Inscripciones Abiertas. Programas: Master Medio Ambiente, Master Salud y Nutrición, Master Psicología.

[Becas](#) · [Maestría, Especialización](#) · [Nuestras Sedes](#) · [Doctorados](#)

PRONABEC - Programa Nacional de Becas y Crédito Educativo ...

<https://www.pronabec.gob.pe/> ▼

El Programa Nacional de Becas y Crédito Educativo, diseña, planifica, gestiona, monitorea y evalúa las becas y créditos educativos a nivel Nacional e ...

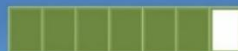
¿Cuáles son las becas que ofrece el Estado Peruano? Conoce todos ...

<https://aweita.larepublica.pe/.../1190893-cuales-son-las-becas-que-ofrece-el-estado-per...> ▼

#2 Beca Perú: Responsabilidad Social en Educación. Para las becas de pre grado: Ser peruano.

Haber culminado satisfactoriamente los estudios de ...

PISA 2018

**Mistura**

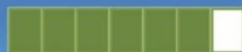
Introducción

Lee la introducción. Después haz clic en la flecha SIGUIENTE.

Una semana antes del inicio de la feria Mistura 2017, José escuchó en la radio un anuncio que invitaba a asistir a esta feria. Esto despertó su interés porque era la primera vez que escuchaba de Mistura. Por ello, buscó información y encontró el siguiente texto en una enciclopedia de internet.

Haz clic en la flecha SIGUIENTE para leer el texto.

PISA 2018

**Mistura**

Lee la información a continuación. Después haz clic en la flecha SIGUIENTE.

Después de leer la enciclopedia, José nota que hay una sección llamada “Enlaces externos”. Como estaba interesado en asistir, leyó uno de los artículos de esta sección.

Haz clic en la flecha SIGUIENTE para leer el texto.

PISA 2018

**Mistura**

Pregunta 1 / 7

Respecto a “Mistura: legado y futuro” que está a la derecha, escribe tu respuesta a la pregunta.

Roca Rey opina que Mistura es una oportunidad para todos los peruanos. Menciona al menos dos razones de su texto que sustenten esta opinión.

Mistura: legado y futurowww.mistura-legado-y-futuro.com**Mistura: legado y futuro**

Las conclusiones que deja la feria gastronómica este año

Bernardo Roca Rey, Presidente de Apega
11.09.2016 / 08:10 p. m.

Hemos llegado a la novena edición de Mistura y, gracias al esfuerzo de millones de peruanos, tenemos motivos para afirmar que le espera un gran futuro. Consolidada como la feria gastronómica más importante de América y con una asistencia de más de 400 000 visitantes, estamos en el año de su internacionalización. De modo didáctico, quiero resumir algunas razones por las que Mistura es una oportunidad para todos los peruanos.

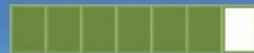
En primer lugar, Mistura es un evento cada vez más popular a nivel internacional. Cada año son más los periodistas y los reconocidos cocineros internacionales que vienen a disfrutar y ver cómo evoluciona la comida peruana.

En segundo lugar, Mistura da a conocer el trabajo de muchos peruanos. Por un lado, convoca a cocineros de renombre para que preparen sus mejores platos. Por otro lado, brinda un espacio para que picanterías y carretilleros también muestren su talento culinario. Si bien la gastronomía da trabajo a 5,5 millones de personas, el reto ahora es contribuir también al beneficio económico de los pequeños productores, de modo que pueden recibir pagos justos por sus valiosos ingredientes.

Finalmente, Mistura contribuye al turismo. Más del 40 % de los turistas que llegan lo hacen para disfrutar de nuestra comida. Esta es una gran oportunidad para crear rutas gastronómicas (la ruta de cacao o del café, por ejemplo) que puedan generar mayor interés entre visitantes y el crecimiento de las regiones.

¡Sí, podemos! Mistura llegó para quedarse en el paladar y el corazón de los peruanos. Ahora es una marca cada vez más reconocida y cuenta con la admiración del mundo. Mistura es solo una muestra del gran fenómeno de la gastronomía peruana, que se basa en nuestra rica tradición culinaria.

PISA 2018

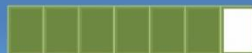
**Mistura**

Lee la información a continuación. Después haz clic en la flecha SIGUIENTE.

Luego de leer el texto de Roca Rey, José decidió asistir a Mistura e invitó a su amiga Susana. Ella le respondió que prefería no asistir y le recomendó leer el siguiente texto.

Haz clic en la flecha SIGUIENTE para leer el texto.

PISA 2018



Mistura

Pregunta 3 / 7

Respecto a “La agonía de una gran feria” que está a la derecha, marca tu respuesta a la pregunta.

Según el texto de Medina, ¿qué quiere decir “huérfana de estrellas”?

- ☐ Mistura cuenta con pocos visitantes.
- ☐ Mistura no cuenta con la participación de cocineros famosos.
- ☐ Mistura cuenta con pocos auspiciadores.
- ☐ Mistura no cuenta con la participación de grandes músicos.

La agonía de una gran feria

Mistura: legado y futuro

<http://www.laagoniadeunagranferia.com>

La agonía de una gran feria

Ignacio Medina*

9 SEP 2016 - 6:23 p. m.



Mistura se apaga. La gran feria gastronómica que dio fama a la cocina peruana cumple su novena edición en medio de un declive imparable. Con poca publicidad, un considerable descenso en el número de expositores, una gran desorganización y una distancia cada día mayor del público, la hasta hace cuatro años gran feria gastronómica de Latinoamérica agoniza víctima de su propia ambición y el aislamiento generado por sus organizadores.

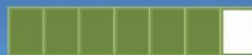
La feria ideada y financiada por Gastón Acurio, en 2008, apenas duró tres días y acogió a 30 000 visitantes. Con el paso de los años, la feria fue creciendo hasta llegar a 11 días de duración con un récord de 506 531 visitantes en el 2012. La ansiedad con que se afrontó el desafío del crecimiento acabó convirtiendo a Mistura en una trampa de la que Apega nunca supo ni quiso escapar. En el 2013, Mistura se trasladó a un local en la Costa Verde. Entonces, la feria se hizo definitivamente grande, demasiado grande.

Las 11 hectáreas que ocupó la feria Mistura en el 2013 no se correspondieron con un aumento del número de visitantes, que se vio notablemente disminuido (los organizadores declararon 387 000 asistentes). Desde entonces, la superficie ocupada por la feria ha ido disminuyendo al mismo ritmo que el número de visitantes y expositores. Pocos confían en que la cifra de cerca de 400 000 asistentes anunciada en la novena edición sea real. Todo ha cambiado, hasta el carácter de la feria. Según estudios realizados, las principales motivaciones de los asistentes a Mistura son los conciertos que se celebran al caer el sol. No es como en las primeras ediciones, cuando las colas se ubicaban desde primera hora de la mañana frente a los restaurantes y los puestos de comida ambulante.

Con Gastón Acurio y el resto de los miembros de la alta cocina peruana definitivamente alejados de Apega, se cerró también la puerta a la llegada de los grandes cocineros del mundo que habían contribuido con la imagen de la feria. Huérfana de estrellas de fama mundial, Mistura también se ha ido quedando sin auspiciadores. La mayoría de ellos se aleja de la gastronomía como fuente de ganancias porque la moda de la cocina disminuye poco a poco en el Perú.

*Periodista gastronómico

PISA 2018

**Mistura**

Pregunta 5 / 7

Lee las dos fuentes de la derecha haciendo clic en cada pestaña. Después escribe tu respuesta a la pregunta.

¿El texto de Roca Rey es una fuente de información confiable sobre la feria Mistura? Justifica tu respuesta.

La agonía de una gran feria

Mistura: legado y futuro

www.mistura-legado-y-futuro.com**Mistura: legado y futuro**

Las conclusiones que deja la feria gastronómica este año

Bernardo Roca Rey, Presidente de Apega
11.09.2016 / 08:10 p. m.

Hemos llegado a la novena edición de Mistura y, gracias al esfuerzo de millones de peruanos, tenemos motivos para afirmar que le espera un gran futuro. Consolidada como la feria gastronómica más importante de América y con una asistencia de más de 400 000 visitantes, estamos en el año de su internacionalización. De modo didáctico, quiero resumir algunas razones por las que Mistura es una oportunidad para todos los peruanos.

En primer lugar, Mistura es un evento cada vez más popular a nivel internacional. Cada año son más los periodistas y los reconocidos cocineros internacionales que vienen a disfrutar y ver cómo evoluciona la comida peruana.

En segundo lugar, Mistura da a conocer el trabajo de muchos peruanos. Por un lado, convoca a cocineros de renombre para que preparen sus mejores platos. Por otro lado, brinda un espacio para que picanterías y carretilleros también muestren su talento culinario. Si bien la gastronomía da trabajo a 5,5 millones de personas, el reto ahora es contribuir también al beneficio económico de los pequeños productores, de modo que pueden recibir pagos justos por sus valiosos ingredientes.

Finalmente, Mistura contribuye al turismo. Más del 40 % de los turistas que llegan lo hacen para disfrutar de nuestra comida. Esta es una gran oportunidad para crear rutas gastronómicas (la ruta de cacao o del café, por ejemplo) que puedan generar mayor interés entre visitantes y el crecimiento de las regiones.

¡Sí, podemos! Mistura llegó para quedarse en el paladar y el corazón de los peruanos. Ahora es una marca cada vez más reconocida y cuenta con la admiración del mundo. Mistura es solo una muestra del gran fenómeno de la gastronomía peruana, que se basa en nuestra rica tradición culinaria.

PISA 2018

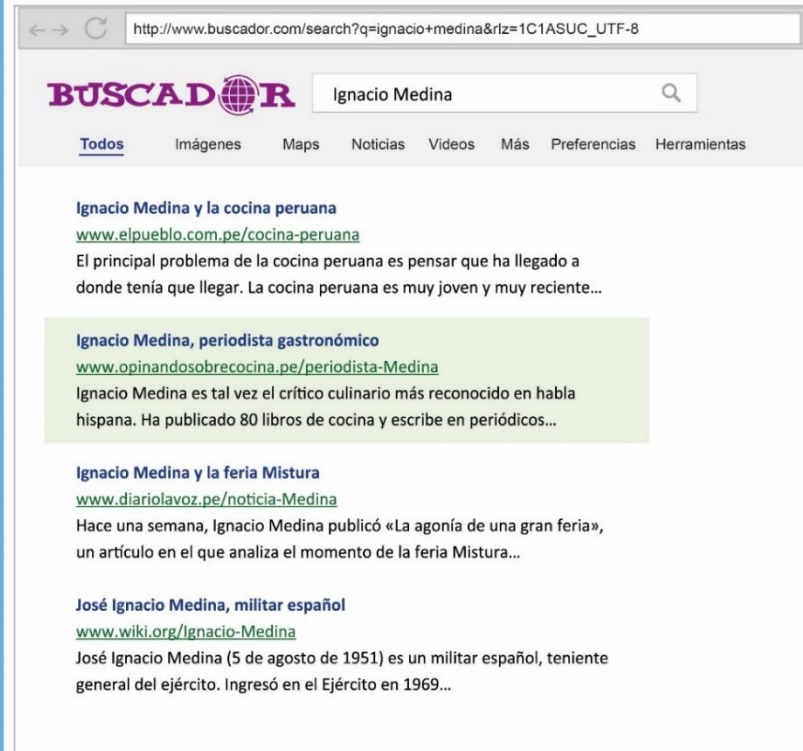
**Mistura**

Pregunta 4 / 7

Lee los resultados de la búsqueda a la derecha. Haz clic en un resultado de la búsqueda para responder a la pregunta.

José quiere conocer más sobre la experiencia profesional del autor de “La agonía de una gran feria”. Por eso, decidió utilizar un buscador de internet.

Para encontrar una fuente de información útil, ¿cuál de los siguientes resultados de búsqueda debería consultar José?



← → ↻

BUSCADOR 🔍

[Todos](#) [Imágenes](#) [Maps](#) [Noticias](#) [Videos](#) [Más](#) [Preferencias](#) [Herramientas](#)

Ignacio Medina y la cocina peruana
www.elpueblo.com.pe/cocina-peruana
El principal problema de la cocina peruana es pensar que ha llegado a donde tenía que llegar. La cocina peruana es muy joven y muy reciente...

Ignacio Medina, periodista gastronómico
www.opinandosobrecocina.pe/periodista-Medina
Ignacio Medina es tal vez el crítico culinario más reconocido en habla hispana. Ha publicado 80 libros de cocina y escribe en periódicos...

Ignacio Medina y la feria Mistura
www.diariolavoz.pe/noticia-Medina
Hace una semana, Ignacio Medina publicó «La agonía de una gran feria», un artículo en el que analiza el momento de la feria Mistura...

José Ignacio Medina, militar español
www.wiki.org/ignacio-Medina
José Ignacio Medina (5 de agosto de 1951) es un militar español, teniente general del ejército. Ingresó en el Ejército en 1969...

PISA 2018

Mistura

Pregunta 6 / 7

Lee las dos fuentes de la derecha haciendo clic en cada pestaña. Después escribe tu respuesta a la pregunta.

Roca Rey menciona que Mistura es un evento cada vez más popular a nivel internacional. ¿Crees que Medina estaría de acuerdo? Utiliza información de su texto para justificar tu respuesta.

La agonía de una gran feria

Mistura: legado y futuro

<http://www.laagoniadeunagranferia.com>

La agonía de una gran feria

Ignacio Medina*

9 SEP 2016 - 6:23 p. m.



Mistura se apaga. La gran feria gastronómica que dio fama a la cocina peruana cumple su novena edición en medio de un declive imparable. Con poca publicidad, un considerable descenso en el número de expositores, una gran desorganización y una distancia cada día mayor del público, la hasta hace cuatro años gran feria gastronómica de Latinoamérica agoniza víctima de su propia ambición y el aislamiento generado por sus organizadores.

La feria ideada y financiada por Gastón Acurio, en 2008, apenas duró tres días y acogió a 30 000 visitantes. Con el paso de los años, la feria fue creciendo hasta llegar a 11 días de duración con un récord de 506 531 visitantes en el 2012. La ansiedad con que se afrontó el desafío del crecimiento acabó convirtiendo a Mistura en una trampa de la que Apega nunca supo ni quiso escapar. En el 2013, Mistura se trasladó a un local en la Costa Verde. Entonces, la feria se hizo definitivamente grande, demasiado grande.

Las 11 hectáreas que ocupó la feria Mistura en el 2013 no se correspondieron con un aumento del número de visitantes, que se vio notablemente disminuido (los organizadores declararon 387 000 asistentes). Desde entonces, la superficie ocupada por la feria ha ido disminuyendo al mismo ritmo que el número de visitantes y expositores. Pocos confían en que la cifra de cerca de 400 000 asistentes anunciada en la novena edición sea real. Todo ha cambiado, hasta el carácter de la feria. Según estudios realizados, las principales motivaciones de los asistentes a Mistura son los conciertos que se celebran al caer el sol. No es como en las primeras ediciones, cuando las colas se ubicaban desde primera hora de la mañana frente a los restaurantes y los puestos de comida ambulante.

Con Gastón Acurio y el resto de los miembros de la alta cocina peruana definitivamente alejados de Apega, se cerró también la puerta a la llegada de los grandes cocineros del mundo que habían contribuido con la imagen de la feria. Huérfana de estrellas de fama mundial, Mistura también se ha ido quedando sin auspiciadores. La mayoría de ellos se aleja de la gastronomía como fuente de ganancias porque la moda de la cocina disminuye poco a poco en el Perú.

*Periodista gastronómico



<http://umc.minedu.gob.pe/pisa-2018/>