

# EL TEXTO INSTRUCTIVO

Un **texto instructivo** es un tipo de texto que nos dice cómo hacer algo o cómo realizar una actividad paso a paso.

Su objetivo es ayudarnos a aprender a hacer algo de manera fácil y ordenada.

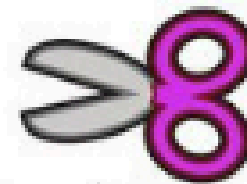
# **Características:**

- Lenguaje claro y sencillo.
- Orden lógico: los pasos se presentan en el orden correcto para que sea fácil seguirlos.
- Verbos en modo imperativo.
- Instrucciones claras y precisas para que no haya confusión.
- Puede incluir imágenes o dibujos que ayudan a entender mejor los pasos.

# TEXTO INSTRUCTIVO

VERBOS

PRESENTE Recorta



INFINITIVO Recortar

IMPERATIVO Recortad

PASOS



Para hacer una TAREA

INSTRUCCIONES

INDICA

EXPRESIONES

En primer lugar

En segundo lugar

Seguidamente

A continuación

Más tarde

Luego

...

PARTES

1 OBJETIVO DE LA TAREA



2 INGREDIENTES - UTENSILIOS



3 INSTRUCCIONES A SEGUIR



Prof. Paula

IMÁGENES

ORACIONES  
BREVES



# **Ejemplos de textos instructivos:**

Recetas de cocina.

Normas para jugar un juego.

Instrucciones para montar un juguete o un rompecabezas.

Cómo hacer manualidades.

Cómo usar una computadora o un programa.

# LA RECETA DE COCINA



# PASOS PARA ESCRIBIR LA RECETA:

## 1. Escribe el nombre de la receta

Pon el nombre del platillo que vas a preparar, por ejemplo: “Galletas de chocolate”.

## 2. Haz una lista de los ingredientes

Escribe todos los ingredientes que vas a necesitar, con la cantidad exacta, como:

2 tazas de harina

1 taza de azúcar

100 gramos de chocolate



# PASOS PARA ESCRIBIR LA RECETA:

## 3. Escribe los pasos para preparar la receta

Indica con instrucciones claras y en orden qué hay que hacer.

Ejemplo:

Mezcla la harina con el azúcar.

Añade el chocolate y mezcla todo bien.

Coloca pequeñas porciones en una charola para horno.

Añade el tiempo de preparación y cocción

## 4. Escribe cuánto tiempo tarda en prepararse y cocinarse.

Por ejemplo: “Tiempo total: 30 minutos”.



# EJEMPLO DE CONSULTA:

## Receta: Galletas de chocolate

### Ingredientes:

- 2 tazas de harina
- 1 taza de azúcar
- 100 gramos de chocolate en trozos
- 1 huevo
- 100 gramos de mantequilla

### Pasos para preparar:

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. En un bowl, mezcla la harina con el azúcar.
3. Agrega el huevo y la mantequilla, mezcla bien.
4. Añade los trozos de chocolate y revuelve todo.
5. Forma pequeñas bolitas con la masa y colócalas en la charola.
6. Hornea durante 15 minutos o hasta que estén doradas.

**Tiempo total:** 30 minutos.





Ahora es tu turno, pasa a la acción y elabora tu propia receta...



# LES NORMES D'UN JOC



# **PASSOS PER A ESCRIURE LES NORMES D'UN JOC**

## **1. Posa un títol atractiu**

Si vols, afegeix un subtítol curt o una frase divertida per cridar l'atenció.

Exemple: “El joc del silenci – Qui serà el més ràpid i silenciós?”

## **2. Material necessari.**

Fes una llista breu del material que es necessita per jugar (si n'hi ha).

Exemple:

Material: 1 pilota petita, cartolines amb paraules, rellotge o cronòmetre.

# PASSOS PER A ESCRIURE LES NORMES D'UN JOC

**3. Nombre de jugadors.** Indica quants alumnes poden jugar (mínim i màxim si cal).

**4. Objectiu del joc.** Escribeu amb una frase senzilla què han d'aconseguir els jugadors.

**5. Descripció de les normes.** Explica com es juga pas a pas. Utilitza frases curtes, clares i numerades si és possible. **ÉS LA PART MÉS IMPORTANT.**

**6. Final del joc i guanyador/a.** Explica com s'acaba el joc i com es decideix qui guanya.

Fes un xicotet dibuix per a acompanyar l'explicació escrita