

Fundación
BBVA



LEER
en
CASA



TEXTO INSTRUCTIVO

¿Qué actividades realizaremos?

¿Qué materiales o recursos utilizaremos?

Trabajo con un texto instructivo.

- Puede copiar los fragmentos del texto en la pizarra o preparar previamente un papelote:

a. Para facilitar que la cera se endurezca, coloque el molde en agua fría.

b. Agregue el color.

c. Engrase el molde con aceite y coloque la mecha.

f. Derrita la parafina (cera) a baño María.

d. Vierta la esencia que dará el olor.

e. Deja secar la pieza durante 2 o 3 días.

Trabajo con la lectura titulada: **¿Cómo preparar el néctar del norte peruano?** (Adelante 5 Piura, páginas 148-149)

- Papelote con lectura.
- Plumones para el papelote.

Producción de texto.

- Hojas o cuaderno para que los estudiantes escriban un texto.

Producción de texto.

- Puede copiar los fragmentos del texto en la pizarra o preparar previamente un papelote:

¿Qué actividades realizaremos?

¿Qué materiales o recursos utilizaremos?

TEXTO A:

- En el momento que veamos que se empiezan a dorar los bordes, sacar las galletas.
- En un bol mezclar la mantequilla con el azúcar.
- Una vez mezclado, agregar la cucharadita de esencia de vainilla.
- Pasar la harina por un colador antes de incorporarla al bol. Mezclar muy bien.
- Colocar la bandeja en el horno a 180° de temperatura durante unos 12 minutos.
- Sacar la masa, estírela con un rodillo (o botella) hasta que quede de 1 centímetro aproximadamente.
- Guardar la masa en la refrigeradora durante 1 hora más o menos.
- Cortar la masa estirada con un vaso o algún objeto circular y colocar en una bandeja.

TEXTO B:

- En una olla ponemos la leche, el arroz, las cáscaras de naranja y la rama de canela. Calentamos a fuego medio mientras no dejamos de remover.
- Cuando esté caliente, pero que no llegue a ebullición, dejamos cocer. Removemos cada cinco minutos, para asegurarnos que el arroz con leche no se pegue y para liberar el almidón.
- Pasados unos 45 minutos, cuando el grano esté casi hecho añadimos el azúcar. Dejamos cocinar 10 minutos más, hasta que el arroz ahora sí esté bien blando.
- Apagamos el fuego y añadimos la mantequilla. Quitamos las cáscaras y la canela en rama y mezclamos bien.
- Espolvoreamos encima un poco de canela molida, para darle el toque final.

INICIO

01 PRESENTACIÓN:

Recuerde a sus estudiantes que hay distintos tipos de textos y que estos pueden ser:

- DESCRIPTIVOS
- INFORMATIVOS
- INSTRUCTIVOS
- NARRATIVOS
- ARGUMENTATIVOS

Anuncie que la sesión de hoy se centrará en los textos **INSTRUCTIVOS**.

02 TRABAJO PREVIO:

- Copie este pequeño texto en la pizarra:

- Para facilitar que la cera se endurezca, coloque el molde en agua fría.
- Agregue el color.
- Engrase el molde con aceite y coloque la mecha.
- Derrita la parafina (cera) a baño María.
- Vierta la esencia que dará el olor.
- Vierta la cera de la vela derretida en el molde.

- Pida a un estudiante que lea en voz alta la información copiada en la pizarra.
- Señale que cada una de estas oraciones son instrucciones. Pregunte a todo el grupo de clase: ¿Para qué son estas instrucciones?, ¿Qué se quiere lograr siguiendo estos pasos? La idea es que sus estudiantes respondan que el texto busca dar instrucciones sobre cómo hacer una vela.
- Pídale a sus estudiantes que ordenen las instrucciones. Puede escribir el número al costado de cada instrucción.

- | | | |
|---|---|---|
| A | Para facilitar que la cera se endurezca, coloque el molde en agua fría. | 6 |
| B | Agregue el color. | 2 |
| C | Engrase el molde con aceite y coloque la mecha. | 4 |
| F | Derrita la parafina (cera) a baño María. | 1 |
| D | Vierta la esencia que dará el olor después de ponerle color. | 3 |
| E | Vierta la cera de la vela derretida en el molde. | 5 |

○ Pida a un estudiante que lea el texto siguiendo el orden correcto.

○ Señale que los textos instructivos ofrecen indicaciones, de manera ordenada, para llevar a cabo una actividad. Ahora trabajaremos con textos instructivos para identificar cómo se suelen escribir y cómo se usan.

03 EL PROPÓSITO DE LA SESIÓN:

COMUNIQUE EL PROPÓSITO DE LA SESIÓN

¿QUÉ VAMOS A APRENDER?

Comprendemos y producimos un texto instructivo.

¿CÓMO LO VAMOS A HACER?

Leemos un texto instructivo.

Reescribimos textos instructivos

DESARROLLO

Primera Actividad

Comprendemos un texto instructivo y lo reescribimos.

01 PEGUE EL TEXTO "UNA RUTA ARQUEOLÓGICA" EN LA PIZARRA.

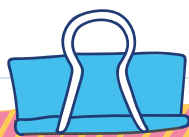
02 PIDA A SUS ESTUDIANTES QUE LEAN EN SILENCIO LOS TEXTOS Y LUEGO, LEA USTED -UNA VEZ MÁS- EL TEXTO EN VOZ ALTA.



¿Cómo preparar el néctar del norte peruano?

En la región de Piura, puedes encontrar dos deliciosas bebidas que forman parte de las tradiciones de esta región: la algarrobina, hecha del fruto del árbol del algarrobo, y la chicha de jora. La chicha de jora es una milenaria bebida que era consumida ya entre las poblaciones pertenecientes a diversas culturas precolombinas. Actualmente, preparar la chicha de jora en Piura

1



es una actividad familiar que dura aproximadamente una semana. Casi todos los miembros de la familia participan en su preparación, pero suele ser la madre quien se encarga de cocinarla en el fuego de leña del zapote, árbol que crece en el cálido clima piurano.

INGREDIENTES (para 10 personas):

- Dos kilos de maíz
- Diez litros de agua
- Chancaca y clavo de olor, según el gusto de quien la preparará

Preparación:

Primero, se lava el maíz. Una vez limpio, se remoja en abundante agua para que se humedezca con mayor rapidez. El maíz se deja remojando en un tinajón durante una noche completa.

Luego, se extiende el maíz, ya remojado, sobre unas cuantas hojas de achira. Se envuelve con más hojas de esta planta.

Todo este proceso de tapado se hace en una habitación oscura, pues la ausencia de luz y la cantidad de hojas favorecerán su pronta germinación. Hay que dejar el maíz envuelto durante tres días hasta que los pequeños tallos empiecen a crecer.

Después de estos tres días, se quitan las hojas al maíz ya germinado y se extiende bajo el sol para que se seque.

El secado se debe hacer durante otros tres días.

Una vez secado, se muele el maíz y se obtiene la harina.

Es conveniente que esta harina se ponga a secar durante unas **2** horas.



Se pone la harina del grano de maíz molido en una olla con diez litros de agua y se deja hervir, durante todo un día, a fuego lento. El fuego debe estar siempre en el mismo nivel. En este momento, se agregan la chancaca y el clavo de olor de acuerdo con la cantidad preparada y con el gusto de quien está haciendo la bebida.

Cuando ya ha hervido lo suficiente, se vierte el preparado, poco a poco, en unos grandes tinajones en los que se enfriará. El enfriado de la bebida se debe vigilar cuidadosamente, pues si la temperatura varía, puede afectar su sabor.

El siguiente paso consiste en colar la bebida usando un pedazo de tocuyo. Si ya está colada, se pasa a unos cántaros especiales para el proceso de fermentación. Este proceso puede durar más de un día. Durante la noche en que la chicha reposa, se debe probar el ácido para saber en qué momento se interrumpirá la fermentación. Una vez que la espuma sube, la bebida ya está lista para ser servida. Se sugiere probar la acidez de la bebida con cuidado, pues de esta dependen su sabor y el grado de contenido alcohólico.

3


(Adelante 5, Piura, págs. 148-149)

03 MENCIONE A SUS ESTUDIANTES QUE LA ESTRUCTURA DEL TEXTO ES BASTANTE CLARA:

- Presenta una breve introducción sobre las bebidas de Piura y la chicha de jora en particular,
- Los ingredientes,
- La preparación.

● SEÑALE QUE 

La primera parte podría no estar en un texto instructivo. El resto es lo que hace que el texto sea instructivo, que en este caso es una receta.

● ASIMISMO, MENCIONE QUE en cuanto a las formas de decir, hay que destacar cómo se escriben las instrucciones 

- organizadas con conectores de secuencia (primero, luego, después).
- con verbos en forma impersonal que expresa

cómo se hace algo (se lava, se extiende, se quita, etc.). También se pudo haber usado verbos en infinitivo (lavar, extender, quitar) o imperativo (lava, extiende, quita).

04 AHORA PÍDALES A SUS ESTUDIANTES QUE EN UNA HOJA (O SU CUADERNO) ESCRIBAN LA RECETA DE SU PLATO FAVORITO (AJÍ DE GALLINA, TALLARINES CON CARNE, ETC.) SIGUIENDO LA ESTRUCTURA INDICADA EN EL PUNTO PREVIO (INGREDIENTES, PREPARACIÓN) Y USANDO ALGUNAS DE LAS FORMAS PARA EXPRESAR INSTRUCCIONES.

05 MIENTRAS SUS ESTUDIANTES TRABAJAN, ACÉRQUESE Y VERIFIQUE SU TRABAJO.

06 PIDA A ALGUNOS DE SUS ESTUDIANTES QUE LEAN SUS TEXTOS EN VOZ ALTA.

Segunda Actividad

Reescribimos los textos instructivos y utilizamos conectores de secuencia.

01 PUEDE COPIAR LOS FRAGMENTOS DEL TEXTO EN LA PIZARRA O PREPARAR PREVIAMENTE UN PAPELOTE:



- En el momento que veamos que se empiezan a dorar los bordes, sacar las galletas.
 - En un bol mezclar la mantequilla con el azúcar.
 - Una vez mezclado, agregar la cucharadita de esencia de vainilla.
 - Pasar la harina por un colador antes de incorporarla al bol. Mezclar muy bien.
 - Colocar la bandeja en el horno a 180° de temperatura durante unos 12 minutos.
 - Sacar la masa, estírela con un rodillo (o botella) hasta que quede de 1 centímetro aproximadamente.
 - Guardar la masa en la refrigeradora durante 1 hora más o menos.
 - Cortar la masa estirada con un vaso o algún objeto circular y colocar en una bandeja.
-
- En una olla ponemos la leche, el arroz, las cáscaras de naranja y la rama de canela. Calentamos a fuego medio mientras no dejamos de remover.
 - Cuando esté caliente, pero que no llegue a ebullición, dejamos cocer. Removemos cada cinco minutos, para asegurarnos que el arroz con leche no se pegue y para liberar el almidón.
 - Pasados unos 45 minutos, cuando el grano esté casi hecho, añadimos el azúcar. Dejamos cocinar 10 minutos más, hasta que el arroz ahora sí esté bien blando.
 - Apagamos el fuego y añadimos la mantequilla. Quitamos las cáscaras y la canela en rama y mezclamos bien.
 - Espolvoreamos encima un poco de canela molida, para darle el toque final.

02 EXPLIQUE A SUS ESTUDIANTES QUE TIENEN QUE:

-Ordenar los pasos que aparecen en los textos.

-Reescribir los pasos en un solo párrafo. Para ello, deberán utilizar conectores de secuencia (Primero, luego, después, finalmente, etc.) y los verbos en imperativo.

-Nota: Si es necesario, utilice el primer texto como ejemplo y hágalo con sus estudiantes.

-Poner título al texto.

-Pueden trabajar en parejas.

03 PIDA A UN ESTUDIANTE QUE LEA SU TEXTO, MIENTRAS LOS DEMÁS LO CORRIGEN.



CÓMO PREPARAR GALLETAS

Primero, hay que mezclar la mantequilla con el azúcar. Una vez mezclado, agregue la cucharadita de esencia de vainilla. Luego, pase la harina por un colador antes de incorporarla al bol y mezcle muy bien. Guarde la masa en la refrigeradora durante 1 hora más o menos. Ahora, saque la masa y estírela con un rodillo (o botella) hasta que quede de 1 centímetro aproximadamente. Seguidamente, corte la masa estirada con un vaso o algún objeto circular y coloque en una bandeja. Finalmente, coloque la bandeja en el horno a 180° de temperatura durante unos 12 minutos. En el momento que veamos que se empiezan a dorar los bordes, saque las galletas.

RECETA DE ARROZ CON LECHE

Primero, en una olla ponga la leche, el arroz, las cáscaras de naranja y la rama de canela. Caliente a fuego medio, no deje de remover. Luego, cuando esté caliente, pero que no llegue a ebullición, deje cocer. Remueva cada cinco minutos, para asegurarse que el arroz con leche no se pegue y para liberar el almidón. Después, pasados unos 45 minutos, cuando el grano esté casi hecho añada el azúcar. Deje cocinar 10 minutos más, hasta que el arroz ahora sí esté bien blando. Seguidamente, apague el fuego y añada la mantequilla. Quite las cáscaras y la canela en rama y mezcle bien. Finalmente, espolvoree encima un poco de canela molida, para darle el toque final.

CIERRE

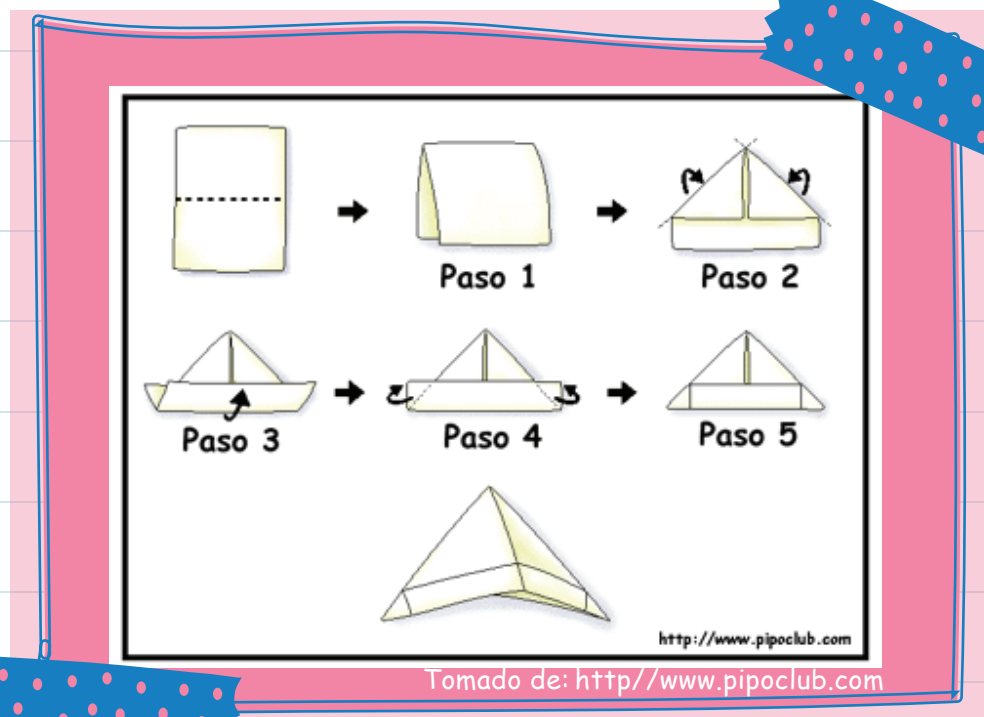
01 ELABORE UNA SÍNTESIS DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS PARA LA PRODUCCIÓN DE LOS TEXTOS INSTRUCTIVOS:

Primero, a manera de ejemplo, ordenamos los pasos para hacer velas. Luego, leímos un texto que nos presentaba las instrucciones de cómo se preparaba el néctar. Ordenamos sus pasos y al hacerlo, notamos las características del texto instructivo (Orden de acciones; uso de imperativo o infinitivo para escribir las instrucciones; uso de conectores de secuencia). Después, escribimos nuestra receta favorita. Para consolidar este aprendizaje, trabajamos con dos textos cortos que mostraban las instrucciones de dos recetas: cómo hacer galletas y arroz con leche. En la última actividad ordenamos los pasos de cada receta, los reescribimos y pusimos un título coherente para las acciones que nos describían.

02 PREGUNTE A SUS ESTUDIANTES QUÉ OTROS TIPOS DE TEXTOS INSTRUCTIVOS SE LES OCURREN. PUEDEN SURGIR RESPUESTAS COMO, POR EJEMPLO: RECETAS; REGLAS PARA JUGAR; INSTRUCCIONES PARA ARMAR ALGÚN OBJETO, ETC.

PROPUESTA DE ACTIVIDADES LIBRES

01 Copie este dibujo en la pizarra 



02 Explique a sus estudiantes que se trata de un sombrero de papel. Ahora, indique que deberán escribir las instrucciones para cada paso del dibujo.

Es importante que también consideren la primera (Tome una hoja de papel A4) y la última figura (Estire el triángulo desde su base y tendrá un sombrero de papel).