COMUNICACIÓN

1º Grado

APRENDO en casa 2021

EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE Nº 08

Fecha: 8/11/2021

Escucha y lee atentamente:

A continuación, empezaremos con la elaboración de nuestro TEXTO INSTRUCTIVO (RECETA DE COCINA) PARA PREVENIR LA ANEMIA EN NUESTRA FAMILIA Y COMUNIDAD.

1

PARTE DOS: "PLANIFICAMOS Y ELABORAMO NUESTRO TEXTO INSTRUCTIVO PARA PREVENIR LA ANEMIA (RECETA DE COCINA)": Para elaborar nuestro TEXTO INSTRUCTIVO seguiremos tres pasos o etapas importantes:

1. La Planificación del TEXTO INSTRUCTIVO.
2. La Textualizaciòn del TEXTO INSTRUCTIVO.
3. La Revisión del TEXTO INSTRUCTIVO.

1º

PLANIFICACIÒN: Planificamos nuestro RECETA DE COCINA

¡A empezar, ahora elabora tu Plan de Escritura!!

PLANIFICAMOS NUESTRO TEXTO INSTRUCTIVO (RECETA DE COCINA) PARA PREVENIR LA ANÈMIA				
¿Para qué escribiré la RECETA DE COCINA?	¿A quiénes estará dirigido mi RECETA DE COCINA?	¿Sobre qué tratara ?	¿Qué tipo de lenguaje utilizaré en mi RECETA DE COCINA?	¿Qué ELEMENTOS PARATEXTUALES consideraste en RECETA DE COCINA?

Sabías que:

LOS ELEMENTOS PARATEXTUALES DEL TEXTO: Son marcas o señales que ayudan a comprender mejor el contenido del texto, resaltan los datos importantes del texto y son las siguientes:

- El título.
- Los subtítulos.
- Tipos de letras.
- Colores
- Las palabras resaltadas en negrita, subrayadas o en otro color.
- Las imágenes.

LIVEWORKSHEETS

COMUNICACIÓN

1º Grado

APRENDO en casa 2021

EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE Nº 08

Fecha: 8/11/2021

2º

TEXTUALIZACIÒN: Escribimos nuestro RECETA DE COCINA

Llegó el momento de elaborar **NUESTRO TEXTO INSTRUCTIVO (RECETA DE COCINA)**: Realiza primero un primer borrador de tu trabajo y/o el diseño de tu RECETA.

Sigue estos pasos para realizar tu TEXTO INSTRUCTIVO (RECETA DE COCINA):

Paso 1	Decide que plato quieres dar a conocer y define para cuantas personas será tu receta.
Paso 2	Crea un título y escríbelo en la parte superior y central de la hoja.
Paso 3	Piensa en que ingredientes llevara tu plato y en qué cantidades, de acuerdo con el número de porciones.
Paso 4	Anota los pasos de manera breve, clara y ordenada y preséntalo en una secuencia, ya sea con números, letras, guiones o cualquier otra marca gráfica. También puedes utilizar conectores de secuencia como: primero, a continuación, después, finalmente, etc
Paso 5	Puedes incluir un consejo o un comentario sobre el valor nutritivo del plato o una sugerencia acerca de la presentación del plato.

Ahora escribe tu RECETA DE COCINA:

TÌTULO

INGREDIENTES

IMAGEN

PREPARACIÒN

LIVEWORKSHEETS