

ACTIVIDADES DE LENGUA Y LITERATURA PARA 1ER AÑO



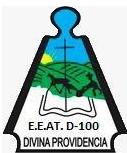


Hola, Chicos.

Espero que se encuentren muy bien. Les comento cómo vamos a trabajar en esta oportunidad.

Como ustedes recordarán, empezamos esta segunda etapa una articulación de contenidos con los sectores de producción. En este caso con granja. Por ellos, es importante trabajar un tipo de texto que seguramente lo tendrán presente en sus prácticas: **texto instructivo.**

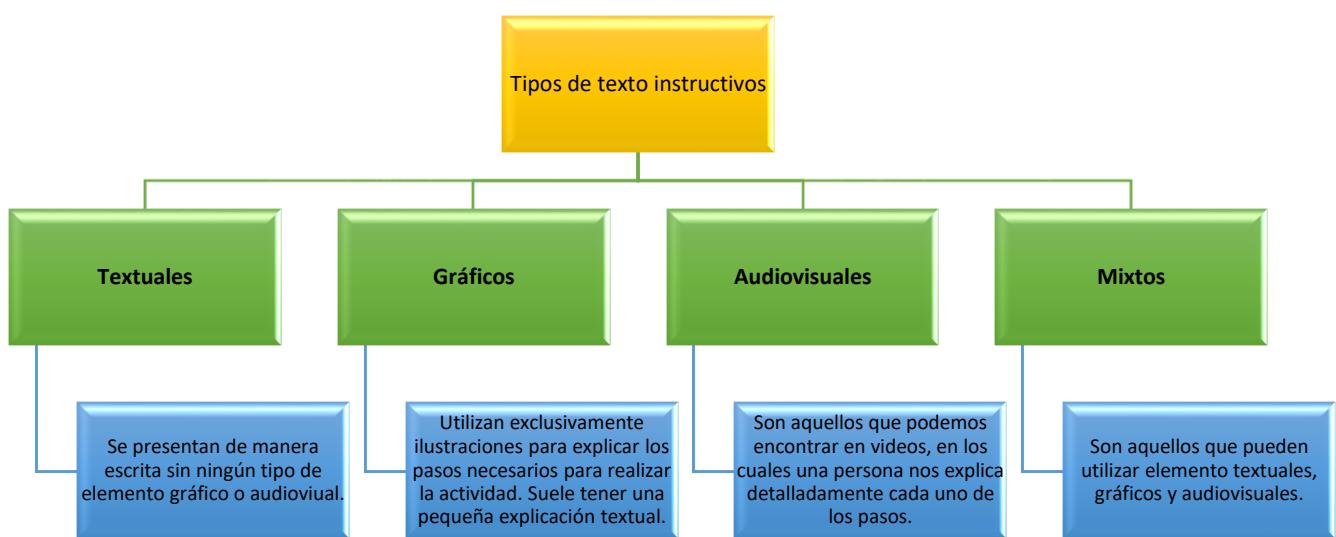
A continuación, retomaremos los textos vistos en la clase y agregaremos unas actividades para poner en práctica.



Texto Instructivo

Los **textos instructivos** son aquellos que se encargan de proporcionar pasos o pautas para realizar una tarea específica. La finalidad del mismo es lograr que el lector pueda realizar una acción determinada siguiendo los pasos. Son textos NO FICCIONALES ya que utilizan datos que son reales.

Estos textos se distinguen por la utilización de la **función apelativa del lenguaje**, donde busca llamar la atención del receptor. Se enfocan principalmente en el objetivo y luego en las instrucciones para lograr dicho objetivo. En la mayoría de las ocasiones el orden cronológico de las pautas juega un papel fundamental para llevar a cabo cualquier procedimiento.





Textos instructivos más comunes que podemos utilizar:

✚ **Recetas:** son aquellos que están destinados a la preparación de diferentes comidas.

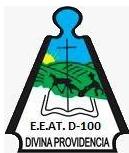
Brindan información de los ingredientes necesarios y su modo de preparación.

Están compuestos de elementos textuales y gráficos.

✚ **Manuales de uso:** son aquellos que vienen incluidos cada vez que se adquiera un artefacto nuevo como, por ejemplo: roperos, celulares, computadoras, instrumentos musicales, electrodomésticos, etc. Sirven para enseñar a las personas la manera de funcionar de dichos aparatos o también armarlos. Están compuestos de elementos textuales, aunque algunos traen elementos gráficos.

✚ **Procedimientos para el cuidado de la salud:** en la actualidad y debido al COVID-19, surgieron diferentes instructivos con la finalidad de cuidar la salud de uno mismo y del prójimo. En este caso podemos encontrar una variedad de ellos, desde solamente imágenes con un pequeño texto, solo textuales, aquellos que tienen nada más que gráficos, videos (audiovisuales) y los mixtos. Muchos se destacan por lograr un buen uso de barbijos o simplemente estimular el lavado de manos, brindando los pasos necesarios para que sea efectivo.





Texto N° 1



Empanadas salteñas

INGREDIENTES

Para la Masa

- 1 kg. de harina
- 200 gr. de grasa de pella

Para el relleno

- 1 1/2 kg. de sobaco (carné magra)
- 8 huevos
- 1 cebolla
- 2 papas medianas
- 1 atado de cebolla verde
- Sal, comino, pimentón

PREPARACIÓN

Masa

Preparar el relleno (recado) la noche anterior a la elaboración de las empanadas. En una taza mediana hacer salmuera con agua caliente y disponer de un recipiente para derretir la grasa. Sobre una mesa (preferentemente de madera) colocar el kilo de harina en forma de corona. Añadir parte del agua y la grasa derretida. Comenzar a integrar los ingredientes añadiendo, de a poco, el resto del agua. Formar una masa de consistencia más bien blanda, dejar reposar media hora tapada con un lienzo. Tomar pequeños pedacitos de masa, armar unos bollitos y estirar en forma de medallones. Rellenar con el recado.

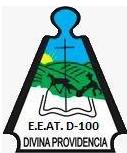
>>> Sugerencia práctica: estirar un rectángulo de masa de 2 mm. de espesor y cortar con molde de 10-12 cm. de diámetro los discos.

Relleno

Colocar en una cacerola (preferentemente de hierro) 5 cucharadas de grasa pella hasta que se derrita, agregar la cebolla finamente picada, dorar unos momentos y poner la carne (picada a mano y pasada previamente por agua hirviendo). Condimentar con sal, comino y pimentón. Agregar un chorro de agua fría y retirar del fuego. Mezclar las papas picadas y cocidas con anterioridad. Poner en un recipiente y dejar enfriar. Colocar encima cebolla verde y los huevos duros, todo bien picadito. Sobre cada uno de los discos de masa colocar 1 o 1 1/2 cucharada de relleno, juntar los extremos y "repulgar". Disponer una cacerola o sartén con grasa pella, abundante y muy caliente. Freír.

¡A saborearlas!





Texto N° 2

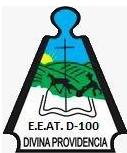
La mayoría de los aparatos caseros vienen con un folleto de instrucciones ilustrado y en varios idiomas, que sirve para explicarle al usuario cómo se emplea el aparato y qué hacer ante determinadas situaciones.

Instrucciones de uso en una lavadora



Instrucciones de lavado.

- Introducir la ropa en la lavadora. Esta no debe sobrepasar los 9kg.
- Cerrar la puerta de la lavadora.
- Añadir el detergente en el primer compartimiento, y/o la lejía en el segundo, y/o el suavizante en el tercero.
- Seleccionar el programa de lavado de acuerdo al contenido: rápido, intenso, delicado.
- Controlar, antes de encender, que todos los pasos estén correctos.

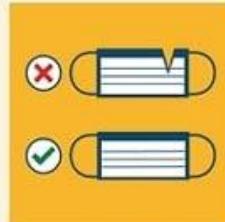


⊕ **Actividad N° 1**

- a) ¿Los textos 1 y 2 son textos instructivos? Justificá tu respuesta.
- b) ¿De qué tipo serían? Recetas, manual de uso u otro tipo de texto. Justificá tu respuesta.
- c) ¿Qué intención tienen estos textos? Marcá la opción que creas que corresponde: **Ordenar – Crear un texto artístico – comunicar pensamientos.**

⊕ **Actividad N° 2:** observen la siguiente imagen

CÓMO USAR MASCARILLAS CORRECTAMENTE





- a) Asigná a cada recuadro con imágenes un número.
- b) En cada recuadro con el número asignado, agregá la explicación de la misma.
- c) Una vez terminado la opción "B", indicá que tipo de texto instructivo te quedó.

La actividad debe ser copiada en la carpeta. Las consultas se pueden hacer vía WhatsApp y correo electrónico de lunes a viernes en el horario de 8 a 17h.

Fecha de entrega: viernes 18 de septiembre.

Prof. Cristian Beltrame