



1. DEFINICIÓN

Texto en el que aparecen indicaciones de manera muy clara para que se entienda fácilmente. Su finalidad es que el receptor logre realizar una actividad.

2. ESTRUCTURA

OBJETIVO

Finalidad del texto. Puede ser un título. Por ejemplo una receta de cocina.

INSTRUCCIONES

- Siguiendo un orden lógico (causa- efecto) o cronológico, se presentan los pasos que deben seguirse para conseguir el objetivo.
- Las ideas se distribuyen en párrafos.
- Las instrucciones se presentan en apartados en los que se trata un único tema o subtema.
- Normalmente aparecen elementos tipográficos como viñetas, números, símbolos, dibujos...).

3. ASPECTOS LINGÜÍSTICOS

- Predominio de la función conativa y apelativa.
- Aparecen imperativos y futuros apelativos(Ej. Echaré la pasta en agua 10 minutos).
- Uso de la 2ª persona, porque el texto se dirige a un receptor o la 1ª persona del plural.
- Léxico denotativo y preciso.
- Sintaxis simple: oraciones simples y no muy extensas.
- Conectores: temporales (primero, en primer lugar, al mismo tiempo, después, por último, finalmente...), consecutivos (por lo tanto, en consecuencia, así pues...), causales (porque, puesto que, ya que...), explicativos (es decir, o sea, etc.), finalidad (para, para que, con motivo de...).

4. EJEMPLO DE TEXTO ARGUMENTATIVO

Textos instructivos son : recetas de cocina, reglas de un juego, leyes y reglamentos, instrucciones para el manejo de aparatos, partes meteorológicos...

A continuación, aparece una receta de cocina.

ARROZ CON LECHE

INGREDIENTES

Leche entera

Arroz

Cáscara de limón

Canela en polvo

Azúcar



PREPARACIÓN

En una cazuela pon a hervir la leche (4 vasos grandes) junto con la rama de canela y la cáscara de limón.

En otra cueces el arroz (seis cucharadas bien colmadas) en agua durante 10 minutos. Retiras y escurres bien para añadirla acto seguido a la leche .

A continuación, deja cocer a fuego muy lento el arroz y la leche al menos 15 minutos más.

Retiramos un momento del fuego, para que no se nos pegue, y le añadimos seis cucharadas de azúcar que removeremos bien para disolverla.

Finalmente arrimamos la cazuela al fuego y, sin dejar de mover con una cuchara de madera, la mantenemos un minuto más para integrar bien el azúcar.

Repartimos el arroz en una fuente y añadimos canela en polvo .