

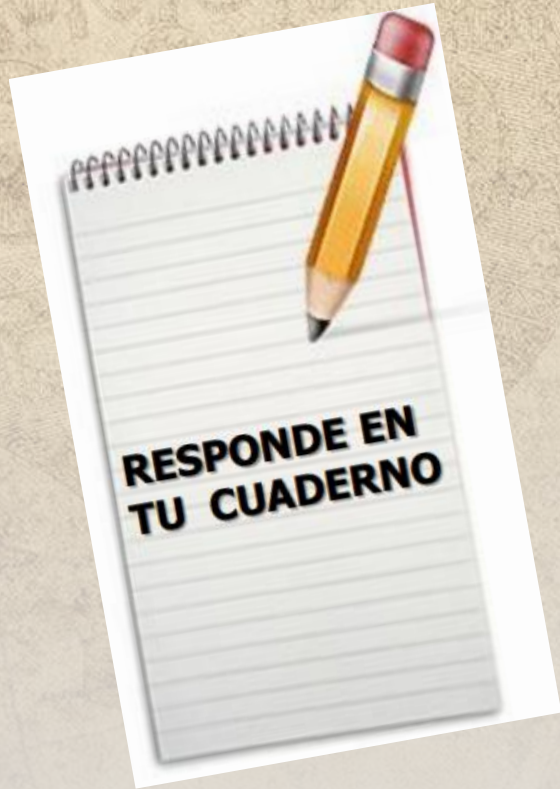


Tuesday, October 27th, 2020

OBJETIVO: RECORDAR
LA CLASIFICACIÓN DE

SUSTANTIVOS (PROPIOS,
COMÚN Y COLECTIVO).

ACTIVITY I:



1. ¿Qué imaginas o piensas al escuchar del texto instructivo?
2. ¿Qué clase de sustantivos de sustantivos conoces o recuerdas?

LOS SUSTANTIVOS.

Los sustantivos son las palabras que utilizamos para nombrar a las personas, animales, objetos, planta, sentimientos etc. Según su significado, los sustantivos se clasifican en:

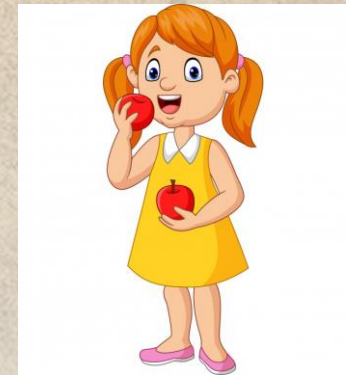


LOS SUSTANTIVOS COMUNES.



LOS SUSTANTIVOS
COMUNES

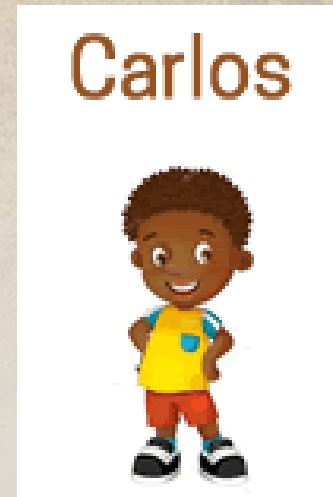
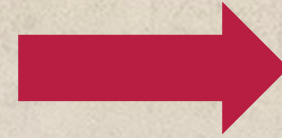

se refieren a seres
u objetos **EN GENERAL**

An illustration of a girl with orange hair in pigtails, wearing a blue t-shirt with a smiley face and red pants. She is standing next to a round clock on a wall.

SUSTANTIVOS PROPIOS (LA PRIMERA LETRA, SIEMPRE SE ESCRIBE CON MAYÚSCULA)



LOS SUSTANTIVOS propios se refieren a seres u objetos **EN PARTICULAR**



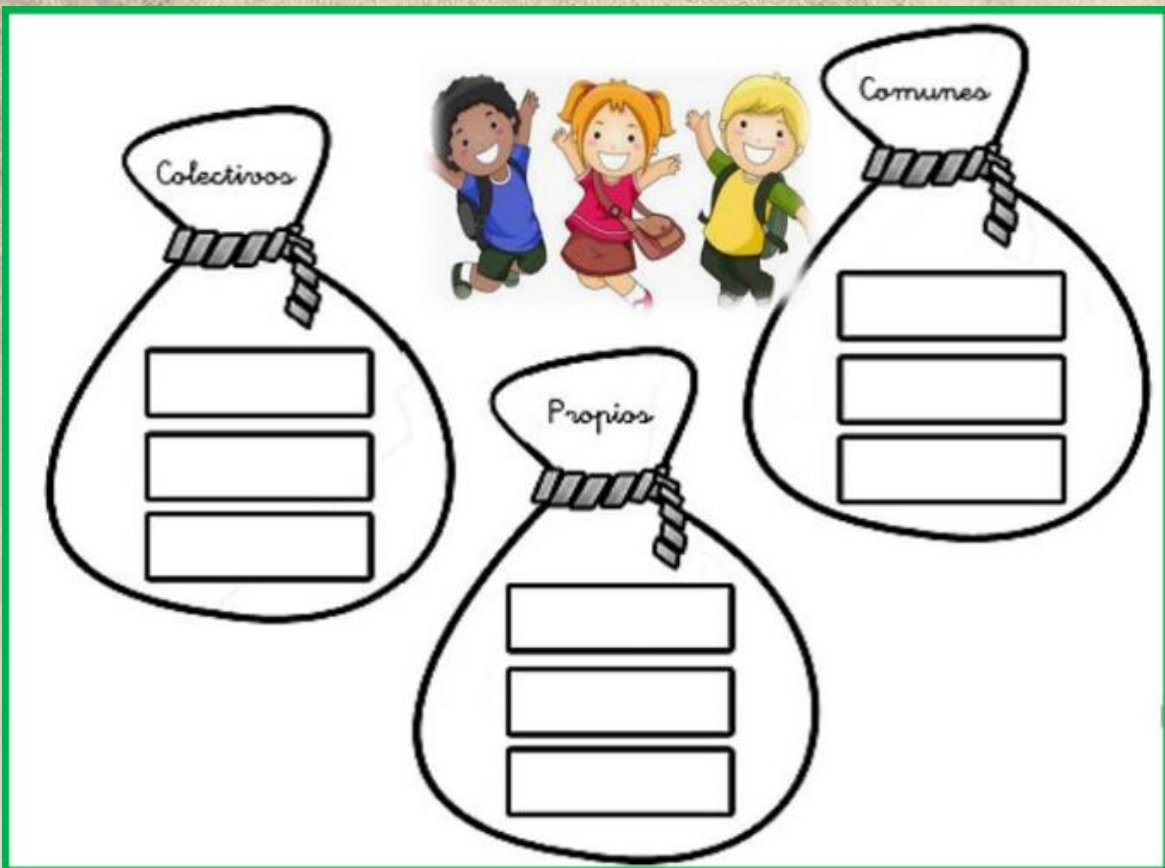
LOS SUSTANTIVOS COLECTIVOS.

LOS SUSTANTIVOS
colectivos
nombran **EN SINGULAR**
a **UN CONJUNTO**
de seres o cosas



SOLDADO		EJÉRCITO	
ISLA		ARCHIPIÉLAGO	
DIENTE		DENTADURA	
PÁJARO		BANDADA	
ESTRELLA		CONSTELACIÓN	
PERRO		JAURÍA	
CERDO		PIARA	
HOJA		FOLLAJE	
JUGADOR		EQUIPO	

ACTIVITY 2: CLASIFICA LOS SUSTANTIVOS SEGÚN CORRESPONDA, EN TU CUADERNO... (5 MINUTOS)



rosa	Saturno	flota
Pedro	hormiguero	barco
hormiga	rosal	Cáceres

SIGUE EL EJEMPLO:

Sustantivo Común	Sustantivo Propio	Sustantivo Colectivo

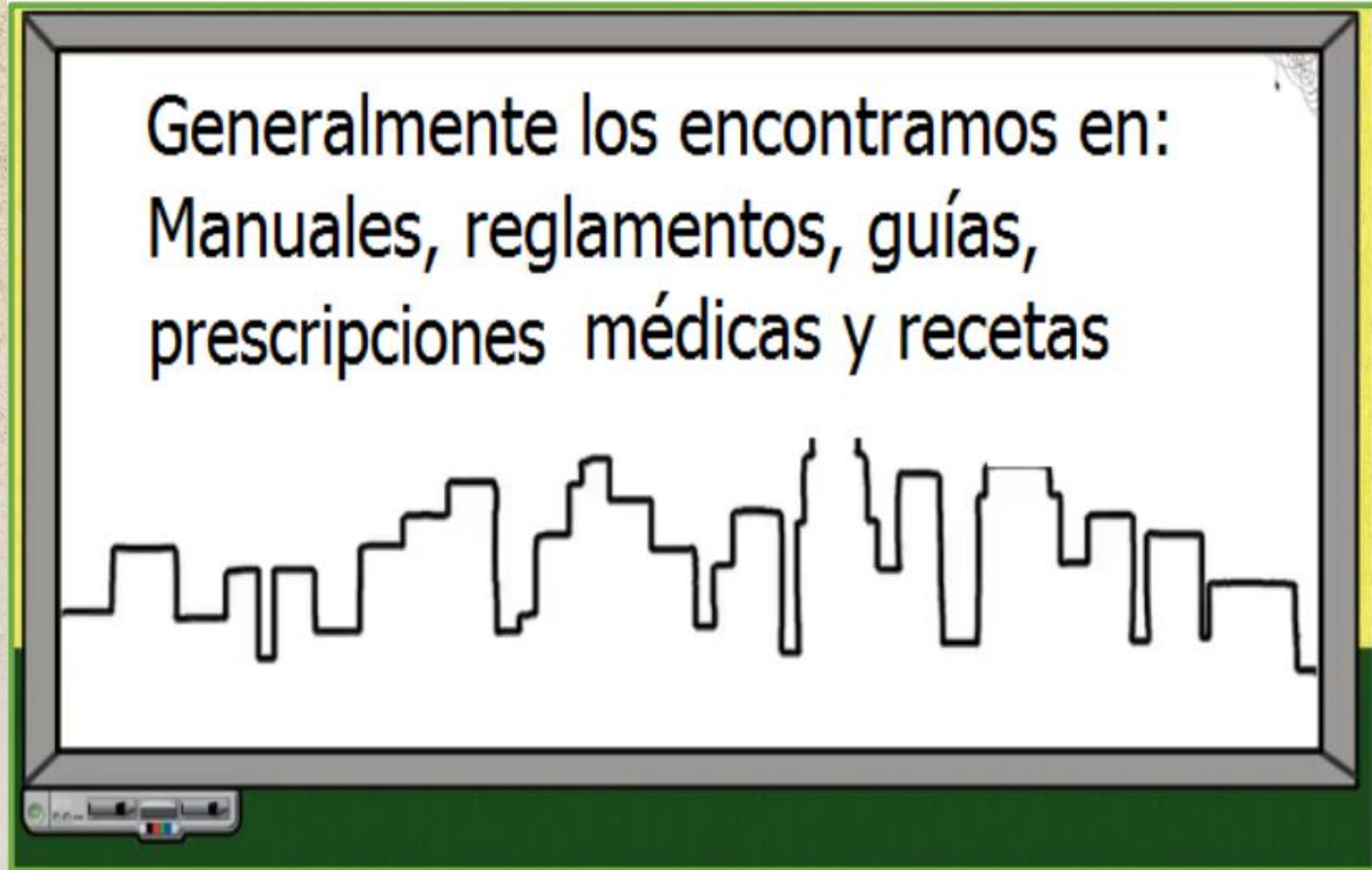
LOS TEXTOS INSTRUCTIVOS.

Los textos instructivos dirigen al lector en la secuencia de pasos o actividades necesarias para llevar a cabo una acción determinada.



¿DÓNDE ENCONTRAMOS LOS TEXTOS INSTRUCTIVOS?

Generalmente los encontramos en:
Manuales, reglamentos, guías,
prescripciones médicas y recetas



EN NUESTRA VIDA DIARIA PODEMOS ENCONTRAR SIEMPRE TEXTOS INSTRUCTIVOS...



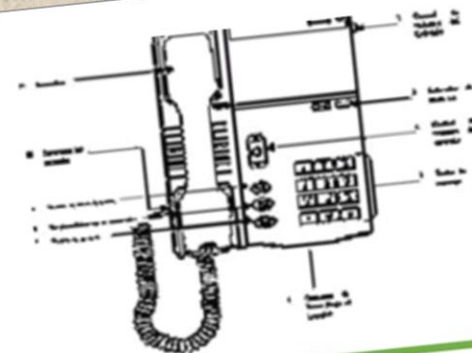
Para llegar de un sitio a otro (señalética)



Preparar algún alimento (receta)

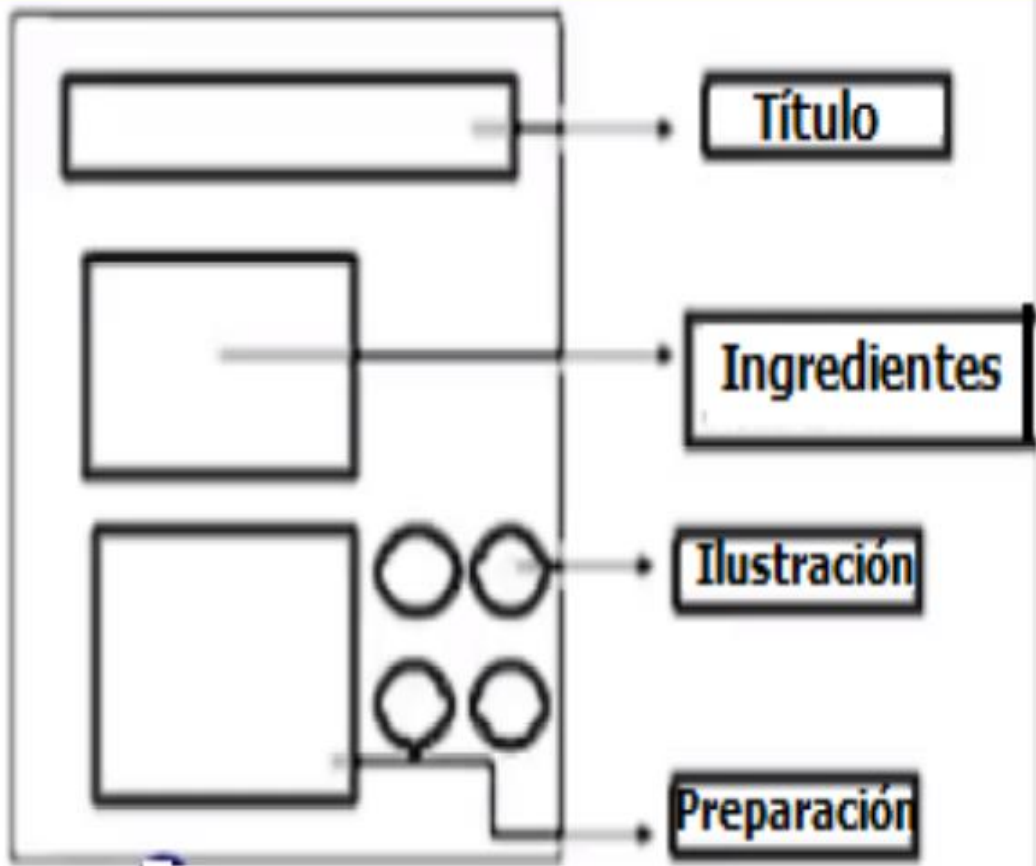


Lavar la ropa (manual de uso)



Configurar un equipo electrónico (manual de uso)

¿CUÁL ES LA ESTRUCTURA DEL TEXTO INSTRUCTIVO?, ESPECÍFICAMENTE LA RECETA...









El título: Es muy claro, corto o directo, por ejemplo, si pretendes preparar un queque hecho con plátanos, el título debe ser "Queque de plátano"














GALLETITAS DE MIEL Y AVENA

INGREDIENTES:

50 g DE  180 g DE 
250 g DE  120 g DE  2  

PREPARACIÓN:

MEZCLAR EN UN  LA , LA  Y EL . HACER UN HOYO, COLOCAR LA  Y LOS  Y REVOLVER CON  HASTA LOGRAR UNA PASTA, AÑADIENDO . ENMANTECAR BIEN UNA  Y PONER EN ELLA VARIAS  DE LA PREPARACIÓN, BIEN DISTANCIADAS ENTRE SÍ. COCINARLAS EN  MODERADO (180') HASTA DORARLAS.

Título

Ingredientes

Ilustración

Preparación

Ingredientes: Las recetas presentan una lista de los ingredientes que se requieren con su cantidades y proporciones.














GALLETITAS DE MIEL Y AVENA

INGREDIENTES:

50 g DE  100 g DE 
250 g DE  120 g DE  2  

PREPARACIÓN:

MEZCLAR EN UN  LA , LA  Y EL . HACER UN HOYO, COLOCAR LA  Y LOS  Y REVOLVER CON  HASTA LOGRAR UNA PASTA, AÑADIENDO . ENMANTECAR BIEN UNA  Y PONER EN ELLA VARIAS  DE LA PREPARACIÓN, BIEN DISTANCIADAS ENTRE SÍ. COCINARLAS EN  MODERADO (180°) HASTA DORARLAS.

Título

Ingredientes

Ilustración

Preparación






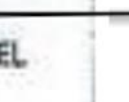








Preparación: Se guía la elaboración de los alimentos, detallando paso a paso los procedimientos a seguir.

GALLETITAS DE MIEL Y AVENA

INGREDIENTES:

50 g DE  180 g DE 
250 g DE  120 g DE  2  

PREPARACIÓN:

MEZCLAR EN UN  LA , LA  Y EL 
, HACER UN HOYO, COLOCAR LA  Y
LOS  Y REVOLVER CON  HASTA LOGRAR
UNA PASTA, AÑADIENDO . ENMANTECAR BIEN
UNA  Y PONER EN ELLA VARIAS 
DE LA PREPARACIÓN, BIEN DISTANCIADAS ENTRE SÍ.
COCINARLAS EN  MODERADO (180°) HASTA
DORARLAS.

Título

Ingredientes

Ilustración

Preparación

Ilustración: Es un dibujo de la receta ya terminada, lo que se quiere conseguir una vez terminada su preparación. La ilustración puede estar o no presente en una receta.



TAREA EN CASA...

- **Activity 3:** Crea un texto instructivo (receta). Recuerda respetar la estructura de la receta vista en clases (título, ingredientes, ilustración (opcional) y preparación).
- La receta debe contener a lo menos 5 sustantivos recordados en la clase, ustedes determinan la clasificación; éstos deberán destacarlos en su receta, subrayándolos o con un color a elección.
- **Activity 4:** Dibuja en tu cuaderno la estructura de la receta (texto instructivo)

THAN

YO

