



OS TEXTOS PRESCRITIVOS



"Receta de Pizza Duncan" (Jesús Pérez Pacheco, CC BY-NC-ND 2.0)



ÍNDICE

OS TEXTOS PRESCRITIVOS

1. AS RELACIÓNS SEMÁNTICAS.....	1
1.1 Clasificación.....	1
<i>Exercicios</i>	1
1.2 Características dos textos prescritivos.....	1
<i>Exercicios</i>	2
2. SIGNOS DE PUNTUACIÓN: OS PUNTOS SUSPENSIVOS E O PUNTO E COMA.....	1
2.1 Os puntos suspensivos.....	1
<i>Exercicios</i>	2
2.2 O punto e coma.....	2
<i>Exercicios</i>	3
SOLUCIÓNS.....	4



1. AS RELACIÓNS SEMÁNTICAS

Os textos prescritivos indican **normas e instrucións** que regulan como deben actuar as persoas nos diferentes ámbitos.

1.1 Clasificación

Distínguese entre:

- a) **Textos normativos:** son **normas** que hai que cumprir e que regulan o comportamento dos e das cidadáns ou persoas que forman parte dun grupo. Ex.: A lexislación, as normas dunha asociación, as normas dun centro educativo, o código de circulación...
- b) **Textos instrutivos:** conteñen as **instrucións** para realizar unha tarefa como poden ser unha receita de cociña, o manual de montaxe dun moble, as instrucións de funcionamento dun aparello, as regras dun xogo.



EXERCICIOS

Exercicio 1

Clasifica estes textos segundo sexan normativos (N) ou instrutivos (I):

- a) Pasos para preparar doces de Entroido.
- b) Regras de xogo do xadrez.
- c) Normas de uso da piscina.
- d) Videotutorial sobre como facer unha figura de papel.
- e) Como chegar á catedral dende a estación de tren.
- f) Regras de préstamo de libros na biblioteca.

1.2 Características dos textos prescritivos

- **Brevidade** e oracións curtas.
- **Vocabulario claro e sinxelo**, aínda que poden aparecer termos técnicos de ámbitos de especialidade como a mecánica, a xustiza...
- Verbos **en imperativo** (forma verbal para dar ordes: *colle a culler*) tanto tratamento de cortesía (*vostede: colla a culler*) como a segunda persoa de singular (*tí*) ou plural (*vostede: collede a culler*).

- Verbos **en infinitivo** (*coller a culler*).
- **Perífrases de obriga** (*hai que*+infinitivo, *deber de*+infinitivo).
- Verbos na **primeira persoa de plural** de presente de indicativo (*acendemos o forno*).
- Construcións nas que **non aparece o suxeito** (emprégase "se"): *cóllese a culler*.
- **Estrutura clara**: pasos numerados ou divididos por guións ou en apartados.
- Presenza de **imaxes** explicativas sobre as accións que se deben realizar.
- **Partes de texto destacadas** (negriña, maiúsculas, subliñado) en títulos e subtítulos.
- **Conectores textuais** que organizan o texto: *en primeiro lugar, para comezar, a continuación, por último, finalmente*.



EXERCICIOS

Exercicio 2

1. Fíxate nesta receita do blogue de receitas en galego *kukinhas*, e introduce os títulos:

Preparación

Ingredientes

BICA DE ENTROIDO

.....

E aquí estamos de novo cunha receita desas que arrecende a Entroido! Despois das dúas versións anteriores, a bica branca de Laza e a bica de Trives, estaba máis que claro que a seguinte tiña que ser esta outra versión de bica, que ten algo das dúas outras.

As bicas están todas boísimas, non se pode negar e, ademais, cada unha ten o seu aquel que a fai diferente, tanto na preparación como nos ingredientes e no sabor final. Que vivan as bicas e o Entroido galego!!! Imos aló!

.....

- 200 gramos de manteiga de vaca (eu merquei esta de Deleitar, boísima!)
- 400 gramos de azucre branco
- 4 ovos
- 200 ml de nata
- 400 gramos de fariña



- 16 gramos de fermento químico (1 sobre)
- azucre para botar por riba
- manteiga e papel de forno para o molde

.....

1. Untamos o molde con manteiga e cubrímololo con papel de forno. Acendemos o forno para que vaia collendo temperatura con calor por riba e por baixo a 160°C.
2. Batemos a manteiga a temperatura ambiente e o azucre ata que estea todo ben mesturado.
3. Engadimos os ovos e batemos de novo.
4. Facemos o mesmo coa nata, sen montar.
5. Xirgamos a fariña e o fermento e ímololo incorporando á masa aos poucos.
6. Vertemos a masa no molde, alisando a superficie e botamos o azucre por riba. Sede xenerosos, que así queda ben crocante.
7. Enforamos a 160°C durante 55 minutos ou ata que o escarvadentes saia seco. E listo!

E despois de só uns 7 pasos ben sinxelos, xa temos un arrecendo pola cociña e por toda a casa deses que dan fame. A min gústame quente e fría, polo que se sodes algo ansiosos de máis e non podedes agardar, metédelle o dente e deixádevos levar por tan saboroso pracer. Se non tedes a posibilidade de atopar manteiga de vaca, podedes facela caseira ou empregar a de sempre. Iso si, esta dálle un sabor de relamber o prato. Se aínda non probastes esta marabilla de bica, non perdades nin un segundo máis, porque está boísima! Bo proveito!

2. Subliña na parte dos 7 pasos os verbos que indican accións que debemos realizar (exemplo paso 1: *untamos, cubrímololo, acendemos...*)
3. Que outras alternativas se nos ofrecen ao final da receita?

Exercicio 3

Sinala se os enunciados sobre o texto da receita son verdadeiros ou falsos:

1. A receita aparece ben estruturada con numeracións.
2. Aparece o tempo total de preparación da receita.



3. A receita é típica dunha época do ano.
4. Para as indicacións empréganse os verbos en infinitivo.
5. Indícase a temperatura do forno.
6. Só sabe ben despois de estar un tempo no frigorífico.



2. SIGNOS DE PUNTUACIÓN: OS PUNTOS SUSPENSIVOS E O PUNTO E COMA

2.1 Os puntos suspensivos

Os puntos suspensivos son **tres puntos** (...) que non presentan espazo nin diante da anterior palabra nin detrás da seguinte.

Empréganse nos seguintes casos:

1. Nos textos ou citas **para suprimir un fragmento**, sempre entre corchetes ou parénteses.

Cando penso que te fuches, negra sombra que me asombras (...)

Cando maxino que es ida, no mesmo sol te me amosas

2. En **refráns ou expresións** que se sobreentenden.

Miña avoa sempre dicía: "En maio, aínda a vella..."

3. Despois de expresións de **dúbida, ironía, alegría, tristeza...**

Non sei....

Se cadra...

Quen sabe...

4. En **enumeracións non concluídas** con conxuncións como *e*, *ou*...

Fíxate que cando empregamos un *etc.* nunca podemos empregar á vez os puntos suspensivos, senón sería redundante. Este *etc.* sempre leva un punto final ao tratarse dunha abreviatura.

- Se o emisor expresa **unha idea incompleta**.

En realidade non sei se...creo que non che farei caso.

- Para **evitar escribir unha palabra malsoante**:

Odio a ese rapaz...é un fillo de p...

Detrás deles escríbese maiúscula cando pechan un enunciado (*Eu non sei nada...Non me chamaron*) e minúscula se o enunciado continúa (*Dubidaba se...darlle a razón en todo*).

Ademais, funcionan como o punto e **nunca se engade un punto** seguido ou á parte a maiores (Incorrecto: **Gústalle a poesía de Celso Emilio, Rosalía, Curros...*). Non obstante, poden ir seguidos doutros signos de puntuación como a coma.



EXERCICIOS

Exercicio 4

Completa con puntos suspensivos ou punto:

- a) Mercou moita froita: mazás, uvas, peras, limóns, amorodos_____
- b) Faille falta para a receita mercar ovos, fariña e azucre_____
- c) Estaba moi asustada ao entrar no castelo e de súpeto algo fixo ruído e era___un paxaro!
- d) Visitamos moitos países de Europa: Croacia, Lituania, Italia, Grecia, etc_____
- e) Seu avó debía ter se cadra_____uns 90 anos.
- f) Non te quero ver diante. Vai á m_____!
- g) Xa se sabe , como se di: "Comer e rañar, todo é___"
- h) En realidade non sei se___Ti apúntame e xa veremos.

Exercicio 5

Escribe a letra das oracións do exercicio anterior (exercicio 4) que se corresponda coas regras de uso dos puntos suspensivos como no exemplo:

- a) En refráns ou expresións que se sobreentenden: g
- b) Despois de expresións de dúbida, ironía, alegría, tristeza...:
- c) En enumeracións non concluídas:
- d) Cando o emisor expresa unha idea incompleta:
- e) Para indicar que se evita unha palabra malsoante:

2.2 O punto e coma

O punto e coma (;) expresa **unha pausa maior ca a da coma, mais menor ca a do punto**. A continuación sempre vai a **seguinte palabra en minúscula**, nunca en maiúscula.

Emprégase:

1. Dentro dunha **enumeración** para separar elementos nos que xa aparece a coma:

Os membros da Xeración Nós foron Castelao, que era o ilustrador da revista; Risco, que foi o seu director e Otero Pedrayo.



2. Para **separar oracións que xa inclúen unha coma** ou expresar relacións de **causa-consecuencia** ou ao revés en substitución de *porque, xa que, así que*:

Se queres vir, xa sabes como quedamos; se non che apetece, non me enfadarei.

Mellor marchamos; se nos ven aquí teremos problemas.

O hospital estaba cheo de accidentados; tivemos que traballar moito.

3. Diante de **non obstante, mais, pero, en cambio, así que, polo tanto, daquela...**, especialmente en oracións longas.

Non me deu tempo a estudar en toda a semana; non obstante déronseme ben os exercicios na clase.



EXERCICIOS

Exercicio 6

Introduce punto e coma se é necesario:

- a) Virán á festa Isa, miña curmá Lois, meu irmán María, miña irmá e Xoán, meu fillo.
- b) Por unha banda, a intelixencia artificial é moi útil pola outra, presenta certos riscos.
- c) Non adestraron demasiado non obstante, gañaron o partido.
- d) Ao despedirse ela foi á casa o seu amigo, ao cine e a súa amiga, a un concerto.
- e) Ía moi elegante: a camisa era branca o pantalón, azul a americana, marrón e os zapatos, negros.
- f) O autobús do equipo tivo un accidente polo tanto suspendeuse o partido.



SOLUCIÓNS

Exercicio 1

Clasifica estes textos segundo sexan normativos (N) ou instrutivos (I):

- a) Pasos para preparar doces de Entroido. I
- b) Regras de xogo do xadrez. I
- c) Normas de uso da piscina. N
- d) Videotutorial sobre como facer unha figura de papel. I
- e) Como chegar á catedral dende a estación de tren. I
- f) Regras de préstamo de libros na biblioteca. N

Exercicio 2

1. Fíxate nesta receita do blogue de receitas en galego *kukinhas*, e introduce os títulos:

Preparación

Ingredientes

BICA DE ENTROIDO

BICA DE ENTROIDO

E aquí estamos de novo cunha receita desas que arrecende a Entroido! Despois das dúas versións anteriores, a bica branca de Laza e a bica de Trives, estaba máis que claro que a seguinte tiña que ser esta outra versión de bica, que ten algo das dúas outras.

As bicas están todas boísimas, non se pode negar e, ademais, cada unha ten o seu aquel que a fai diferente, tanto na preparación como nos ingredientes e no sabor final. Que vivan as bicas e o Entroido galego!!! Imos aló!

Ingredientes

- 200 gramos de manteiga de vaca (eu merquei esta de Deleitar, boísima!)
- 400 gramos de azucre branco
- 4 ovos
- 200 ml de nata
- 400 gramos de fariña
- 16 gramos de fermento químico (1 sobre)



- azucre para botar por riba
- manteiga e papel de forno para o molde

Preparación

1. Untamos o molde con manteiga e cubrímoloo con papel de forno. Acendemos o forno para que vaia collendo temperatura con calor por riba e por baixo a 160°C.
2. Batemos a manteiga a temperatura ambiente e o azucre ata que estea todo ben mesturado.
3. Engadimos os ovos e batemos de novo.
4. Facemos o mesmo coa nata, sen montar.
5. Xirgamos a fariña e o fermento e ímolo incorporando á masa aos poucos.
6. Vertemos a masa no molde, alisando a superficie e botamos o azucre por riba. Sede xenerosos, que así queda ben crocante.
7. Enforbamos a 160°C durante 55 minutos ou ata que o escarvadentes saia seco. E listo!

E despois de só uns 7 pasos ben sinxelos, xa temos un arrecendo pola cociña e por toda a casa deses que dan fame. A min gústame quente e fría, polo que se sodes algo ansiosos de máis e non podedes agardar, metédelle o dente e deixádevos levar por tan saboroso pracer. Se non tedes a posibilidade de atopar manteiga de vaca, podedes facela caseira ou empregar a de sempre. Iso si, esta dálle un sabor de relamber o prato. Se aínda non probastes esta marabilla de bica, non perdades nin un segundo máis, porque está boísima! Bo proveito!

2. Subliña na parte dos 7 pasos os verbos que indican accións que debemos realizar (exemplo paso 1: *untamos, cubrímoloo, acendemos...*)
3. Que outras alternativas se nos ofrecen ao final da receita?

Se non temos manteiga de vaca, podemos facela caseira ou usar a de sempre.

Exercicio 3

Sinala se os enunciados sobre o texto da receita son verdadeiros ou falsos:

1. A receita aparece ben estruturada con numeracións. **V**
2. Aparece o tempo total de preparación da receita. **F**

3. A receita é típica dunha época do ano. **V**
4. Para as indicacións empréganse os verbos en infinitivo. **F**
5. Indícase a temperatura do forno. **V**
6. Só sabe ben despois de estar un tempo no frigorífico. **F**

Exercicio 4

Completa con puntos suspensivos ou punto:

- a) Mercou moita froita: mazás, uvas, peras, limóns, amorodos...
- b) Faille falta para a receita mercar ovos, fariña e azucre.
- c) Estaba moi asustada ao entrar no castelo e de súpeto algo fixo ruído e era... un paxaro!
- d) Visitamos moitos países de Europa: Croacia, Lituania, Italia, Grecia, etc.
- e) Seu avó debía ter se cadra... uns 90 anos.
- f) Non te quero ver diante. Vai á m...!
- g) Xa se sabe , como se di: "Comer e rañar, todo é..."
- h) En realidade non sei se... Ti apúntame e xa veremos.

Exercicio 5

Escrebe a letra das oracións do exercicio anterior (exercicio 4) que se corresponda coas regras de uso dos puntos suspensivos como no exemplo:

- a) En refráns ou expresións que se sobreentenden: **g**
- b) Despois de expresións de dúbida, ironía, alegría, tristeza...: **e**
- c) En enumeracións non concluídas: **a**
- d) Cando o emisor expresa unha idea incompleta: **h**
- e) Para indicar que se evita unha palabra malsoante: **f**

Exercicio 6

Introduce punto e coma se é necesario:

- a) Virán á festa Isa, miña curmá; Lois, meu irmán María, miña irmá e Xoán, meu fillo.
- b) Por unha banda, a intelixencia artificial é moi útil; pola outra, presenta certos riscos.
- c) Non adestraron demasiado; non obstante, gañaron o partido.



- d) Ao despedirse ela foi á casa; o seu amigo, ao cine e a súa amiga, a un concerto.
- e) Ía moi elegante: a camisa era branca; o pantalón, azul; a americana, marrón e os zapatos, negros.
- f) O autobús do equipo tivo un accidente; polo tanto suspendeuse o partido.