

LOS TEXTOS INSTRUCTIVOS

Los **textos instructivos** se utilizan con la finalidad de instruir o enseñar algo al lector. Son documentos con una **clara intención didáctica**, por lo que deben ser detallados, claros y precisos.

Las instrucciones que se utilizan diariamente para realizar algunas tareas que forman parte de la vida cotidiana, como montar un mueble, tomar un medicamento, preparar una receta o aprender el funcionamiento de un aparato electrónico, son **textos instructivos**. Estos textos pueden ser más o menos complejos, en función de la dificultad de las acciones que describen.

Estructura y características de los textos instructivos

Aunque se trata de textos con un formato específico y diferente en cada caso, en general, los textos instructivos suelen tener una estructura compuesta por los siguientes elementos:

- **Título.** Indica el tema sobre el que se va a instruir. Por ejemplo: “Instrucciones de montaje de…”, “Indicaciones para…”, etc.
- **Enumeración de los elementos que se van a utilizar.** Contiene un listado de piezas, herramientas, ingredientes, etc., con el detalle del nombre y su función específica, si la tiene.
- **Instrucciones.** Son las indicaciones sobre cómo utilizar los elementos enumerados para alcanzar el fin que se persigue al escribir el texto: montar un mueble, hacer funcionar un aparato eléctrico, elaborar una receta, etc.

Algunas de las principales **características de los textos instructivos** son las siguientes:

- Uso de un formato especial.
 - Uso de un lenguaje sencillo, claro y directo.
 - Uso del infinitivo y del imperativo.
 - Uso de oraciones impersonales.
 - Uso habitual de ilustraciones, imágenes, gráficos, etc., que sirven para clarificar o reforzar el texto.
 - Uso de numeración, asteriscos, guiones, etc., que permiten secuenciar las explicaciones en los pasos necesarios.

EJEMPLO DE TEXTO INSTRUCTIVO.

Receta de cocina

Espaguetis a la carbonara con champiñones.

Ingredientes:

- 200 g de espagueti
- 100 g de bacón
- 150 g de champiñones frescos
- 1 cebolla
- 2 huevos
- 150 g de queso rallado
- 200 ml de nata para cocinar
- Aceite de oliva
- Agua
- Sal

Elaboración:

1. Poner a cocer los espaguetis en abundante agua con sal y un chorro de aceite de oliva, para que no se peguen durante la cocción. Los retiraremos cuando estén al dente (es decir, ni duros, ni demasiado cocidos). Mientras cuece la pasta, podemos aprovechar para preparar la salsa carbonara.
2. Pelar la cebolla y picarla en trozos pequeños. Lavar los champiñones en abundante agua para eliminar la tierra y cortarlos en láminas.
3. Poner a calentar un chorro de aceite de oliva en una sartén y echar la cebolla. Mantenerla a fuego medio y mover hasta que esté dorada. Cuando esté, agregar los champiñones y remover de vez en cuando para que se hagan de manera uniforme. Una vez que se doren, añadir el bacón cortado en trozos pequeños o en tiras y cocinarlo hasta que esté bien frito.
4. Cuando los espaguetis estén al dente, escurrirlos hasta que no suelten agua. A continuación, agregarlos a la sartén en la que tenemos el resto de ingredientes y cocer a fuego medio para que se mezclen bien con la cebolla, el bacón y los champiñones.
5. Preparar una mezcla con los dos huevos, la nata y el queso rallado. Batir hasta que quede una crema homogénea.
6. Una vez que la pasta esté bien caliente, servirla en los platos y verter la mezcla por encima, para que espese con el calor de la pasta, y ya están listos para comer.

AHORA ELABORA TÚ UN TEXTO INSTRUCTIVO DE OTRA RECETA DE COCINA.