



FIRST PROJECT: WRITING A RECIPE

Estimados estudiantes:

Esta guía tiene como propósito dar a conocer las instrucciones y etapas del primer proyecto en inglés durante el segundo semestre del presente año. El objetivo de este trabajo es principalmente desarrollar y trabajar la habilidad de escritura en inglés a través de la descripción una receta. Para ello se utilizará el siguiente vocabulario:

-*Food and vegetables vocabulary*

-*Cooking verbs*

-*Sequence words*

(Se adjunta una guía la cual contiene el vocabulario a trabajar, pero también será labor suya buscar en diccionarios u otro recurso educativo palabras o expresiones en inglés que necesite y no se encuentren en la presente guía)

Plazo de entrega:

1° Avance: Martes 01 de septiembre.

2° Avance: Martes 08 de septiembre.

Fecha de entrega producto final: semana del 21 al 25 septiembre.

ASIGNATURA: INGLÉS

PROFESOR: HÉCTOR QUINTUL

Dudas o comentarios a: hquintul@liceojavieracarrera.cl

Unidad: Priorización curricular

OA14: Escribir una variedad de textos, como cuentos, correos electrónicos, folletos, rimas, descripciones, biografías, instrucciones, artículos, cartas, resúmenes y diario personal (*journal*) utilizando pasos de escritura (organizar ideas, redactar, revisar, editar, publicar), ocasionalmente con apoyo de acuerdo a un criterio de evaluación, recurriendo a herramientas como el procesador de textos y diccionario *on-line*.

Indicadores de evaluación:

- Asistir a clases on-line (este criterio no se aplicará para los alumnos que por motivos de fuerza mayor no puedan conectarse a clases en línea)
- Utilizar formato específico para este tipo de textos.
- Emplear el vocabulario pertinente a la actividad.
- Emplear un lenguaje adecuado de acuerdo a la actividad.
- Realizar las correcciones sugeridas por el docente.
- Orden y limpieza del material reportado.
- Entregar y reportar avances y producto final en el tiempo estipulado.

Para la mejor realización y corrección de cualquier trabajo escrito en inglés se sugiere utilizar los siguientes recursos web:

Diccionario: <https://www.wordreference.com/>

Editor de textos en inglés: <https://app.grammarly.com/>

Editor de textos en inglés <https://writeandimprove.com/workbooks#/wi-workbooks>



Este link en particular les ayudará a redactar una receta en inglés.

<https://writeandimprove.com/workbooks#/wi-workbooks/7485eb41-a047-4d23-ae25-5afb7387eba9/tasks/58735dbe-dc39-41bb-bc96-34e9ddd59a11>

Instrucciones

Como se mencionaba anteriormente realizaremos una receta en inglés. Por receta se entiende lo siguiente “es un conjunto de *instrucciones* o pasos para elaborar una comida, incluye normalmente una *descripción* del producto final y una lista detallada de *ingredientes* y sus *cantidades*. Por ejemplo, una receta para el té podría describir la forma en la que se deja reposar la bolsa de té o las hojas de té en agua”. **Deberemos buscar una receta “sencilla en inglés” que no tenga demasiados pasos en su preparación.** No debemos elegir ninguna receta que sea demasiado compleja.

A continuación, algunas ideas de recetas simples en inglés:

Poached eggs
Scramble eggs
Omelet
French fries
Tuti fruti
Chees Hamburger
“Chilean hot-dog” (completo)
Among others...

La idea es que seamos capaces de ir desarrollando nuestra receta EN INGLÉS paso a paso y usted vaya reportando cada semana las distintas etapas hasta llegar al producto final.

Para desarrollar nuestro primer proyecto tendremos que 4 semanas para trabajar en él (desde el 24 de agosto hasta la semana del 21 de septiembre).

Este trabajo se dividirá en las siguientes etapas

1° Avance o etapa (**Fecha de entrega martes 01 de septiembre**)

- Nombre de la receta, puede ser el nombre común o alguno que usted sugiera o le parezca creativo, pero este debe tener relación con la receta escogida.
- Enlistar todos los ingredientes que necesitará, detallando la cantidad de cada uno de ellos para su receta.
- Enlistar los utensilios de cocina que necesitará en la preparación de su receta.

TODO LO ANTERIOR EN INGLÉS

2° Avance o etapa (**Fecha de entrega martes 08 de septiembre**)

En esta etapa deben:

- Describir las instrucciones o pasos de la preparación de la receta en el formato entregado
- Enlistar los ingredientes y sus cantidades en el formato entregado.
- Además de especificar la cantidad de porciones, tiempo de preparación y tiempo de cocción (siempre y cuando su receta deba ser cocinada u horneada).

3° Etapa. Entrega de producto final (**fecha de entrega 21 al 25 de septiembre**)

En esta etapa usted deberá:

- Entregar el producto final completado y en el formato requerido para ello.
- Además deberá incluir una fotografía final del producto requerido en el espacio proporcionado para ello en el formato.

IMPORTANTE:

SOLO LOS ALUMNOS QUE NO CUENTAN CON INTERNET (CLASES ON-LINE) PUEDEN ENTREGAR SU TRABAJO FINAL EL DÍA MARTES 28 DE SEPTIEMBRE. (MISMO DÍA QUE ENTREGARÁN SU PRIMER AVANCE DEL PROYECTO N°2).

FORMATO

A continuación, se presenta el formato a utilizar para realizar la actividad. Si cuenta con computador, este tipo de formato lo puede encontrar en el programa MICROSOFT PUBLISHER (en aquel programa se cuenta con una variedad amplia de formatos a trabajar). Si no contará con computador, puede diseñar su receta en un block u hoja de oficio blanca.

Recipe name

Photo

(your name)

Portions: number of people

Preparation time: 00 min

Cooking time: 00 min

Ingredients

00 grams of
Name of the ingredient

0 spoonful of
Name of the ingredients

1 slice of
Name of the ingredients

0 half spoonful of
Name of the ingredients

0 spoonful and a half of
Name of the ingredients

0/0 a pinch of
Name of the ingredients

0 a cup of milk
Name of the ingredients

Instructions

1:
First step.

2:
Second step.

3:
Third step.

4:
Fourth step.

5:
Fifth step.

Notes

Here write any interesting details of the recipe.

Example:



American Hot Dog

Héctor Quintul
Portions: 5 people

Preparation time: 15 minutes
Cooking time: 05 minutes

Ingredients

5 sausages
Name of the ingredient

Some water
Name of the ingredients

5 hot dog bread
Name of the ingredients

3 spoonful of mustard
Name of the ingredients

4 spoonful and a half of mayo
sauce.
Name of the ingredients

A pinch of salt
Name of the ingredients

Some mustard
Name of the ingredients

Instructions

1: Add water to a skillet or frying pan. Cover the surface with half an inch of water.

First step.

2: Turn the heat on medium-high. Heat the pan until the water starts to boil off.

Second step.

3: Gently add the hot dogs. You'll only want to cook a few at a time with this method.

Third step.

4: Steam them. Roll the hot dogs frequently to get them browned on all sides.

Fourth step.

5: Put the sausage into the hot dog bread.

Fifth step.

6: Add some mustard, ketchup and mayo sauce.

Sixth step.

7: Enjoy your delicious hot dog!

Seventh step

Notes

You can also cook your sausage in the microwave or you may try the grill, it will taste different and cool.