



## FIRST PROJECT: MY FAVOURITE DISH!

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](mailto: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*. **Deberemos buscar una receta de algún plato, postre o ensalada que sea relativamente sencillo de describir.**

A continuación, algunas ideas de recetas simples en inglés:

Vegetable Omelet



Spaghetti with vegetable



Russian salad



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.
- Enlistar todos los ingredientes que necesitará.

**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 dos 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.

### *My favourite dish*

### Pasta with bacon and tomato sauce

## Ingredients

- 1 red onion
- 2 red peppers
- 120 g bacon
- 1 can (450 g) tomatoes
- 1 cup water
- olive oil
- garlic
- oregano
- 50 g pasta per person



## Method

- 1 Cut the onion, red peppers and bacon into small pieces.
- 2 Heat some olive oil in a pan and fry the onion, red peppers and bacon.
- 3 Add oregano, garlic, tomatoes and water and cook for 20 minutes.
- 4 Cook the pasta in a big pot of boiling water.
- 5 Serve the pasta with the sauce, and enjoy!

## Top Tips for writing

1. When writing a recipe or instructions, use numbers to indicate the stages and use the base form of the verb (imperative) to give instructions.
2. Use commas between things in a list. Use 'and' between the last two things.

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