



Patricio Arce Arce
U.T.P.

Guía de Inglés N°4 (04 al 08 de mayo)
UNIDAD 1 FOOD and HEALTH
Evaluación Formativa

Nombres:	Apellidos:
Curso: 6th Grade Letra:	Fecha: May 4th, 2020

OBJETIVO: Aplicar contenidos de léxico y gramática en inglés a través de la producción escrita de textos simples en oraciones afirmativas y negativas del presente simple relacionadas con la alimentación saludable.

OBS: En este trabajo puede tener la ayuda de un traductor o diccionario, si lo necesita puede recurrir a la página www.deepl.com seleccionado el idioma de inicio y hacia cual quiere traducir. No use traductor de Google.

ENGLISH WORK / TRABAJO DE INGLÉS

Materiales:

- ✓ 1 hoja de block
- ✓ Lápiz grafito
- ✓ Lápices de colores
- ✓ Regla

I.- Select a meal of the day (breakfast, snack, lunch or dinner) to create an original recipe of your choice. Include a beverage to serve.

II.- Consider all the ingredients (detailed) you need for your meal (salt, oil, sugar, etc).

III.- Put the correct preparation/cooking procedure to get the best result of your meal. Try to use simple present and present continuous to write the preparation of your selection.

IV.- Draw the final presentation of your meal (in color) to be presented.

V.- Write your full name and grade at the back of the paper.

Remember:

- ❖ Recuerda dar prioridad a la alimentación saludable.
- ❖ Considera 1 opción de comida y 1 bebestible.
- ❖ Considera una hoja de block para el trabajo completo.
- ❖ El dibujo debe estar a color y hecho a mano.
- ❖ Los ingredientes y la preparación deben estar con tu letra y tu propio diseño a color.
- ❖ Se adjunta la rúbrica de evaluación a esta pauta de trabajo.
- ❖ La producción oral de este Master Chef será recalendarizada para una vez retomadas las clases presenciales.
- ❖ No olvides colocar tu nombre, apellido y curso al reverso.
- ❖ Este trabajo SOLO se entregará cuando retornemos a clases presenciales NO ANTES.

PUNTOS A CONSIDERAR (Rúbrica)

1. ESTRUCTURA DE LA RECETA: Utilización de hoja de block, lápices de colores y cuaderno al día.
2. VOCABULARIO: Ingredientes de una receta saludable en inglés.
3. PRODUCCIÓN ESCRITA: Reproducen oraciones que indican el procedimiento de cocina.
4. PRODUCCIÓN ORAL: Reproducen de manera oral la receta en inglés a través de la muestra en vivo.

OBSERVACIÓN: Recuerda que, por seguridad en los procesos de cocina, debes estar acompañado siempre por un adulto responsable en el uso de utensilios, manipulación de alimentos con altas temperaturas, etc.