**Guia formativa nº2 Inglés III/IV medio ALI**

|  |
| --- |
| **\*Esta guía tiene un 60% de exigencia”** **L : 60 a 100% de logro** **NL: menos del 60% de logro** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Puntaje Obtenido** | **L** | **NL** |
|  |  |  |

**Nombre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Fecha:**  de del 2020

**Objetivos de aprendizaje: AE15:** expresar y utilizar el uso de conectores tales como therefore, althoug, however en contexto

**Contenidos de la unidad**: linking words

**Instrucciones**: 1. Ver el siguiente video y comprender el uso del “mise en place” <https://www.youtube.com/watch?v=r24JLprt-J0>. Luego ver un mise en place en ingles. <https://www.youtube.com/watch?v=b6vkLP_MiTw>

 2. En base a la información entregada, los estudiantes deberán crear su propio “mise en place” de cualquier plato.

 3. Los estudiantes, deberán grabarse preparando dicho plato. (opcional)

 4. El archivo debe durar no mas de 3 minutos y deberá ser entregado al correo del profesor ; juanfelipe.lagos.m@gmail.com

 5. si tiene dudas referente al contenido vea el siguiente enlace: <https://www.youtube.com/watch?v=PmDV3VMkIBE>

 6. No copiar la receta anterior (pasta Alfredo) ya que será devuelta.

 7. El plato que desea presentar si bien puede ser escrito o si bien puede ser en video.

**Síntesis del contenido:** Conocer el uso de los conectores vistos en clase y su función ( and, add info, besides add and justify, but for contrast, although for contrast , so for consequences , as a result, etc

A continuacion se presentara un ejemplo escrito.

**Pre mise un place**:

DIsh: Cazuela de Vacuno

**Ingredients:**

1 cup of rise

2 pieces of chicken

…

**Preparation:**

I. Wash your hand before to use the utensil and handle the food. **However,**  do not use Clorine for the ingredients.

II. Gather all the ingredients **and** putt he closet to you to start the dish preparation. (**mise un place)**