

Abra la plantilla de documento guardada (TP02). En la parte superior, debajo del encabezado, **tecleé el siguiente texto**, con fuente **Times New Roman**, tamaño **12**, **alineación izquierda**. **¡NO INTRODUZCA NINGUN OTRO TIPO DE FORMATO!**:

ARROZ CON LECHE:

Receta original de Gabriel Torre

INGRESE AQUÍ SU NOMBRE Y APELLIDO

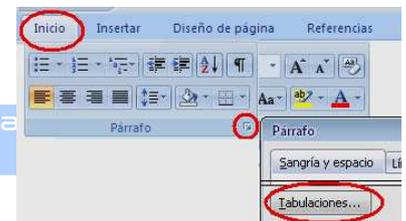
INGREDIENTES:

Arroz: 1 taza grande. Leche: 1 y ½ litro. Canela: 1 ramita. Cáscara de limón: 2 trocitos. Anís: 1 copita. Canela molida: a gusto. Azúcar para el caramelo: cantidad necesaria.

PROCEDIMIENTO:

1- Se pone al fuego el arroz cubierto de agua. 5-Se saca la canela y la cáscara de limón; se añade el anís, se revuelve y se le da un hervor. 3-Se añade la leche, la ramita de canela, la cáscara de limón y se cuece por espacio de unos 20 minutos. 6-Cuando esté bien a punto, se vierte en una fuente honda, se espolvorea la canela y se deja enfriar. 2- Cuando rompa el hervor se le escurre, se lava con agua fría para que quede suelto. 7-Se cubre bien de azúcar y con una plancha de hierro (especial, con un mango largo) muy caliente se quema el azúcar hasta formar el caramelo por encima del arroz. 4-Se le añade el azúcar y se continúa cociendo hasta que esté tierno y cremoso.

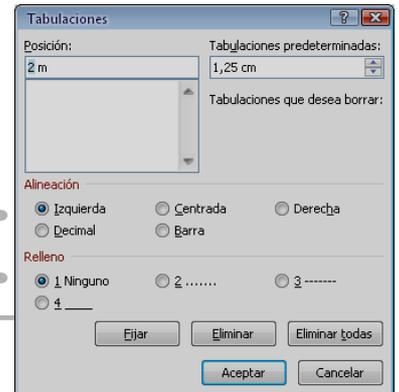
NOTA: El párrafo correspondiente a los Ingredientes desde "Arroz 1 taza..." contiene 7 oraciones. Cada una de ellas tiene un **ingrediente** y una **cantidad**. **Vamos a encolumnar los 7 ingredientes.**



1- CONFIGURAR LAS TABULACIONES:

Posicione el cursor al inicio del al inicio del primer párrafo (delante de la **A** de *Arroz...*). En la cinta de opciones, en la solapa Inicio, despliegue la ventana Párrafo y haga click(I) en el botón **Tabulaciones** (abajo a la izquierda). –VER IMAGEN A LA IZQUIERDA-

Teclee en **Posición: 2 cm**; **Alineación: izquierda**; **Relleno: ninguno** y luego haga click(I) en el botón **FIJAR**. Repita esta última operación con los siguientes valores: **Posición: 8 cm**; **Alineación: Izquierda**; **Relleno: opción 2** y luego presione **FIJAR**. **Observe en la regla superior horizontal, que han quedado marcadas las posiciones del tabulador.**



Presione la tecla TAB (tabulador). Posicione el cursor delante del **1** de "1 taza grande" y presione nuevamente la tecla **TAB**. Luego **posicione el cursor** antes de la **L** de "Leche.." y presione **ENTER**. **Repita estos dos últimos pasos** con las siguientes 6 oraciones (**las 6 cantidades y los 6 ingredientes**) de manera que cada oración quede en una línea diferente y cada ingrediente conectado con su respectiva cantidad por una línea de puntos. (Ver formato final en la hoja siguiente)

OTRA FORMA DE CONFIGURAR TABULACIONES:

Las marcas de tabulación también se



pueden FIJAR con el botón que se encuentra donde se cruzan las reglas vertical y horizontal (esquina superior izquierda). Haciendo click (I) sucesivamente, se selecciona el tabulador y haciendo click (I) sobre la regla horizontal, se fija la posición donde se desea ubicar el tabulador.

Tabulación Izquierda: la marca se ubicará a la izquierda del texto que se encuentre a la derecha del cursor cuando se presiona TAB.

Tabulación Centrada: la marca se ubicará en el centro del texto que se encuentre a la derecha del cursor cuando se presiona TAB.

Tabulación derecha: la marca se ubicará a la derecha del texto que se encuentre a la derecha del cursor cuando se presiona TAB.

Tabulación decimal: la marca se ubicará centrada respecto al carácter decimal del texto que se encuentre a la derecha del cursor cuando se presiona TAB.

Para agregar algún tipo de relleno, se deberá abrir la ventana Tabulaciones.

2- ORDENAR EL PROCEDIMIENTO:

El procedimiento de la receta están desordenados. Primero encolumnelos, uno abajo del otro, posicionando el cursor delante de cada número y luego presione **ENTER** para que la oración se ubique en el renglón siguiente. Luego, ordénelos cortando y pegando tal como se explicó en el TP03 (CARTA COMERCIAL).

3- APLIQUE FORMATO DE TEXTOS Y PARRAFO:

Tal como se explicó en el TP03 (CARTA COMERCIAL), **Seleccione el título (ARROZ CON LECHE) y aplique Fuente arial, negrita de 16 pts con sombra y alineación horizontal centrada.**

Seleccione **Receta original** de (su apellido y nombre) y **aplique Fuente arial negrita, cursiva y subrayada de 12 pts, versales y alineación centrada.**

Seleccione **todos los ingredientes (Incluso el título).** Luego aplique **interlineado: 1,5 líneas, y espaciado anterior y posterior de 0 pts.**

Luego seleccione **los 7 pasos del procedimiento (Incluso el título)** y aplique: **Sangría izquierda y derecha: 2 cm; y espaciado anterior y posterior de 6 pts.**

A los dos títulos: INGREDIENTES Y PROCEDIMIENTOS, aplique **fuente Arial de 11 pts, negrita y cursiva.**

4- GUARDE EL DOCUMENTO: Siguiendo el procedimiento explicado en el TP03, guarde en la unidad y carpeta correspondiente el archivo con el nombre: **TP04 Receta original de (su Apellido y nombre)**

Formato final:

Tecnologías de la Información y la Comunicación

ARROZ CON LECHE:

RECETA ORIGINAL DE GABRIEL TORRE

INGREDIENTES:

Arroz: 1 taza grande.

Leche: 1 y ½ litro.

Canela: 1 ramita.

Cáscara de limón: 2 trocitos.

Anís: 1 copita

Canela molida: a gusto.

Azúcar para el caramelo: cantidad necesaria.

PROCEDIMIENTO:

1- Se pone al fuego el arroz cubierto de agua.

2- Cuando rompa el hervor se le escurre, se lava con agua fría para que quede suelto.

3- Se añade la leche, la ramita de canela, la cáscara de limón y se cuece por espacio de unos 20 minutos.

4- Se le añade el azúcar y se continúa cociendo hasta que esté tierno y cremoso.

5- Se saca la canela y la cáscara de limón; se añade el anís, se revuelve y se le da un hervor.

6- Cuando esté bien a punto, se vierte en una fuente honda, se espolvorea la canela y se deja enfriar.

7- Se cubre bien de azúcar y con una plancha de hierro (especial, con un mango largo) muy caliente se quema el azúcar hasta formar el caramelo por encima del arroz.