

1. *Introduction*  
 2. *Methodology*  
 3. *Results*  
 4. *Discussion*  
 5. *Conclusion*  
 6. *References*  
 7. *Appendix*  
 8. *Index*  
 9. *Glossary*  
 10. *Notes*  
 11. *Footnotes*  
 12. *Endnotes*  
 13. *Supplementary Material*  
 14. *Tables*  
 15. *Figures*  
 16. *Tables*  
 17. *Figures*  
 18. *Tables*  
 19. *Figures*  
 20. *Tables*  
 21. *Figures*  
 22. *Tables*  
 23. *Figures*  
 24. *Tables*  
 25. *Figures*  
 26. *Tables*  
 27. *Figures*  
 28. *Tables*  
 29. *Figures*  
 30. *Tables*  
 31. *Figures*  
 32. *Tables*  
 33. *Figures*  
 34. *Tables*  
 35. *Figures*  
 36. *Tables*  
 37. *Figures*  
 38. *Tables*  
 39. *Figures*  
 40. *Tables*  
 41. *Figures*  
 42. *Tables*  
 43. *Figures*  
 44. *Tables*  
 45. *Figures*  
 46. *Tables*  
 47. *Figures*  
 48. *Tables*  
 49. *Figures*  
 50. *Tables*  
 51. *Figures*  
 52. *Tables*  
 53. *Figures*  
 54. *Tables*  
 55. *Figures*  
 56. *Tables*  
 57. *Figures*  
 58. *Tables*  
 59. *Figures*  
 60. *Tables*  
 61. *Figures*  
 62. *Tables*  
 63. *Figures*  
 64. *Tables*  
 65. *Figures*  
 66. *Tables*  
 67. *Figures*  
 68. *Tables*  
 69. *Figures*  
 70. *Tables*  
 71. *Figures*  
 72. *Tables*  
 73. *Figures*  
 74. *Tables*  
 75. *Figures*  
 76. *Tables*  
 77. *Figures*  
 78. *Tables*  
 79. *Figures*  
 80. *Tables*  
 81. *Figures*  
 82. *Tables*  
 83. *Figures*  
 84. *Tables*  
 85. *Figures*  
 86. *Tables*  
 87. *Figures*  
 88. *Tables*  
 89. *Figures*  
 90. *Tables*  
 91. *Figures*  
 92. *Tables*  
 93. *Figures*  
 94. *Tables*  
 95. *Figures*  
 96. *Tables*  
 97. *Figures*  
 98. *Tables*  
 99. *Figures*  
 100. *Tables*  
 101. *Figures*  
 102. *Tables*  
 103. *Figures*  
 104. *Tables*  
 105. *Figures*  
 106. *Tables*  
 107. *Figures*  
 108. *Tables*  
 109. *Figures*  
 110. *Tables*  
 111. *Figures*  
 112. *Tables*  
 113. *Figures*  
 114. *Tables*  
 115. *Figures*  
 116. *Tables*  
 117. *Figures*  
 118. *Tables*  
 119. *Figures*  
 120. *Tables*  
 121. *Figures*  
 122. *Tables*  
 123. *Figures*  
 124. *Tables*  
 125. *Figures*  
 126. *Tables*  
 127. *Figures*  
 128. *Tables*  
 129. *Figures*  
 130. *Tables*  
 131. *Figures*  
 132. *Tables*  
 133. *Figures*  
 134. *Tables*  
 135. *Figures*  
 136. *Tables*  
 137. *Figures*  
 138. *Tables*  
 139. *Figures*  
 140. *Tables*  
 141. *Figures*  
 142. *Tables*  
 143. *Figures*  
 144. *Tables*  
 145. *Figures*  
 146. *Tables*  
 147. *Figures*  
 148. *Tables*  
 149. *Figures*  
 150. *Tables*  
 151. *Figures*  
 152. *Tables*  
 153. *Figures*  
 154. *Tables*  
 155. *Figures*  
 156. *Tables*  
 157. *Figures*  
 158. *Tables*  
 159. *Figures*  
 160. *Tables*  
 161. *Figures*  
 162. *Tables*  
 163. *Figures*  
 164. *Tables*  
 165. *Figures*  
 166. *Tables*  
 167. *Figures*  
 168. *Tables*  
 169. *Figures*  
 170. *Tables*  
 171. *Figures*  
 172. *Tables*  
 173. *Figures*  
 174. *Tables*  
 175. *Figures*  
 176. *Tables*  
 177. *Figures*  
 178. *Tables*  
 179. *Figures*  
 180. *Tables*  
 181. *Figures*  
 182. *Tables*  
 183. *Figures*  
 184. *Tables*  
 185. *Figures*  
 186. *Tables*  
 187. *Figures*  
 188. *Tables*  
 189. *Figures*  
 190. *Tables*  
 191. *Figures*  
 192. *Tables*  
 193. *Figures*  
 194. *Tables*  
 195. *Figures*  
 196. *Tables*  
 197. *Figures*  
 198. *Tables*  
 199. *Figures*  
 200. *Tables*  
 201. *Figures*  
 202. *Tables*  
 203. *Figures*  
 204. *Tables*  
 205. *Figures*  
 206. *Tables*  
 207. *Figures*  
 208. *Tables*  
 209. *Figures*  
 210. *Tables*  
 211. *Figures*  
 212. *Tables*  
 213. *Figures*  
 214. *Tables*  
 215. *Figures*  
 216. *Tables*  
 217. *Figures*  
 218. *Tables*  
 219. *Figures*  
 220. *Tables*  
 221. *Figures*  
 222. *Tables*  
 223. *Figures*  
 224. *Tables*  
 225. *Figures*  
 226. *Tables*  
 227. *Figures*  
 228. *Tables*  
 229. *Figures*  
 230. *Tables*  
 231. *Figures*  
 232. *Tables*  
 233. *Figures*  
 234. *Tables*  
 235. *Figures*  
 236. *Tables*  
 237. *Figures*  
 238. *Tables*  
 239. *Figures*  
 240. *Tables*  
 241. *Figures*  
 242. *Tables*  
 243. *Figures*  
 244. *Tables*  
 245. *Figures*  
 246. *Tables*  
 247. *Figures*  
 248. *Tables*  
 249. *Figures*  
 250. *Tables*  
 251. *Figures*  
 252. *Tables*  
 253. *Figures*  
 254. *Tables*  
 255. *Fig*

1	El nombre de mi receta saludable es una ensalada	The name of my healthy recipe is a salad
2	Los ingredientes son una lechuga, un tomate, media cebolla, dos zanahorias,	The ingredients are one lettuce, one tomato, half an onion, two carrots
3	algunas aceitunas, y algo de aceite, sal y vinagre	some olives, and some oil, salt and vinegar
4	Primero, lava las verduras	First, you wash the vegetables
5	Luego, pela la cebolla y las zanahorias en muchos trozos	Then, you peel the onion and the carrots in many pieces
6	A continuación, corta la lechuga	Next, you cut the lettuce
7	Entonces, corta la cebolla y el tomate en rodajas	Then, you slice the onion and the tomato
8	A continuación, se cortan las zanahorias en dados	Next, you dice the carrots
9	Entonces, se mezclan los ingredientes de un bol grande	Then, you mix the ingredients in a large bowl
10	Y se añaden unas pocas aceitunas	and add a few olives
11	Finalmente, se añade un poco de sal, mucho aceite y un poco de vinagre	Finally, add a little salt, a lot of oil and a little vinegar

Escribe las frases siempre en forma larga, omite los puntos finales, deja un espacio tras cada coma, escribe los números desarrollados o no en función de cómo estén previamente

1	El nombre de mi receta saludable es una ensalada	
2	Los ingredientes son una lechuga, un tomate, media cebolla, dos zanahorias,	
3	algunas aceitunas, y algo de aceite, sal y vinagre	
4	Primero, lava las verduras	
5	Luego, pela la cebolla y las zanahorias en muchos trozos	
6	A continuación, corta la lechuga	
7	Entonces, corta la cebolla y el tomate en rodajas	
8	A continuación, se cortan las zanahorias en dados	
9	Entonces, se mezclan los ingredientes de un bol grande	
10	Y se añaden unas pocas aceitunas	
11	Finalmente, se añade un poco de sal, mucho aceite y un poco de vinagre	

## MÉTODO ISO-JMB "MEJORA DE SPEAKING Y WRITING" – MI RECETA

STUDENT A			
1	Nombre		El nombre de mi receta saludable es <u>una ensalada</u>
2	Ingredientes		Los ingredientes son <u>una lechuga, un tomate, media cebolla, dos zanahorias,</u>
3			algunas <u>aceitunas</u> , y algo de <u>aceite, sal y vinagre</u>
4	1º	lava	Primero, lava <u>las verduras</u>
5	2º	pela en muchos trozos	Luego, pela la <u>cebolla y las zanahorias</u> en muchos trozos
6	3º	corta	A continuación, corta <u>la lechuga</u>
7	4º	corta en rodajas	Entonces, corta <u>la cebolla y el tomate</u> en rodajas
8	5º	corta en dados	A continuación, se cortan <u>las zanahorias</u> en dados
9	6º	mezcla	Entonces, se mezclan los ingredientes de un bol <u>grande</u>
10	7º	añade	Y se añaden <u>unas pocas aceitunas</u>
11	8º	añade	Finalmente, se añade un poco de <u>sal</u> , mucho <u>aceite</u> y un poco de <u>vinagre</u>