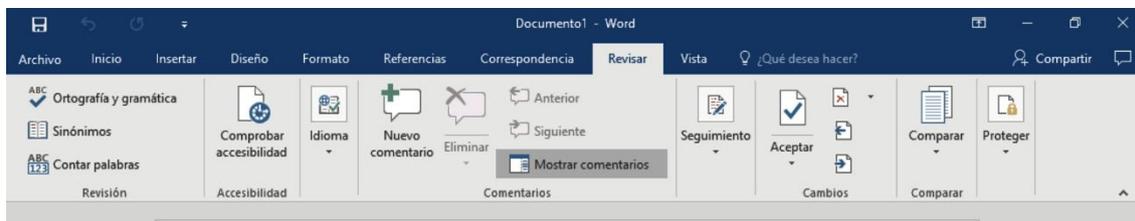


INFORMÁTICA BÁSICA 11

PESTAÑA REVISAR



En la **Ficha Revisar** tenemos disponibles los grupos **Revisión**, con la **Ortografía y gramática**. Definir el significado de una palabra, consultar **Sinónimos** y **Contar palabras**.

En el grupo **Idioma**, tenemos los botones **Traducir** dónde Word enviará por Internet el documento para utilizar el servicio gratuito Microsoft Translator. También podemos establecer el idioma de corrección y nuestras preferencias de idioma en la interfaz, ayuda, información de pantalla, etc.

En el grupo **Comentarios** podemos hacer un Nuevo comentario, Eliminar comentarios, ir al Anterior o Siguiente comentario o Mostrar todos los comentarios del documento para gestionarlos.

En el grupo **Seguimiento** tenemos el Control de cambios tan útil en trabajos compartidos en grupos de editores, gestionar las Revisiones y Mostrar tipos de marcas.

En el grupo **Cambios** podemos Aceptarlos, Rechazarlos o eliminarlos y moverlos entre ellos. También resulta útil la herramienta Comparar versiones. Y en determinados casos **Bloquear editores** y **Restringir edición**.

Por ejemplo, si recibimos un original para que sea modificado o cumplimentado podemos a través de un menú desplegable ver las **Revisiones simples**, ver **Todas las revisiones**, **Ninguna revisión** o el **Documento original**.

En el menú desplegable **Mostrar marcas** seleccionar qué elementos serán visibles como los comentarios, entradas a lápiz, inserciones y eliminaciones en otro color diferente al texto original,

cambios de Formato, Globos y Seleccionar los cambios de usuarios específicos.

PRÁCTICA:

1. Copia el siguiente texto

En julio, señores, siendo covrador en un trambía, cuesta sonreír. En julio se suda demasiado; la vadana de la gorra comprime la caveza. En julio las calles son blancas y cegadoras como platos, o negras y frescas como cuebas. En Julio es precisamente el tiempo en que a los biejos cobradores suelen darles el delicado, docente y aburrido encargo de enseñar al que no save; esto es, mostrar a los aspirantes a trambiaros cómo se debe cobrar rápida y educadamente.

(Cuentos completos, Volumen1. IGNACIO ALDECOA)

2. Selecciona el texto y haz clic en Pestaña Revisión/ Revisar/Ortografía y Gramática. Nos mostrará el error y nos dará la opción para poner la palabra correcta.
3. Selecciona el texto y haz clic en Pestaña Revisión/ Idioma/ Traducir

SOLUCIÓN INFORMÁTICA BÁSICA 10

EL GAZPACHO

El **gazpacho** es una bebida con varios ingredientes como aceite de oliva, vinagre, agua, hortalizas crudas, generalmente tomates, pepinos, pimientos, cebollas y ajo. Hay versiones antiguas que añaden a los ingredientes principales harina de habas, naranjas amargas, almendras, etc.

Suele servirse fresco en los meses calurosos de verano. Su color varía desde el anaranjado pálido al rojo, según se empleen tomates más o menos maduros (que aportan un colorante natural denominado licopeno). El origen del actual gazpacho es incierto, aunque tradicionalmente se lo ha considerado un plato del interior de Andalucía, donde el aceite de oliva y los productos de la huerta son abundantes, y los veranos muy secos y calurosos. Por esta razón se lo conoce comúnmente como **gazpacho andaluz**. A pesar de ello, el origen del gazpacho como plato "desmigado" es anterior al uso de hortalizas en su elaboración y data de la época del al-Ándalus.

EL GAZPACHO MANCHEGO

Plato típico de Castilla la Mancha y extendido a otras regiones cercanas, además también se le llama Galianos. Se trata de un plato contundente que originariamente se elaboraba con carnes de caza como conejo, codorniz o perdiz, pero hoy en día se suele preparar con pollo y conejo que son más fáciles de conseguir y el resultado es igualmente bueno.

Lo más característico de este plato son las tortas cenceñas que se añaden troceadas junto al resto de ingredientes al final de la preparación para absorber prácticamente todo el caldo y quedan con una textura tierna y llenas de sabor. Se trata de un pan elaborado sin levadura y crujiente, llamado también pan ácimo o galiano, y el resultado en el plato es delicioso.

