



CALIDAD e INNOVACIÓN en Xàtiva y Canals

Entrega 6 | Dic 2020

Welcome to our sixth newsletter!

¡Hola de nuevo! En este nuevo boletín informativo os dejamos un resumen de las actividades realizadas desde la entrega anterior, así como novedades y consejos útiles para continuar aprendiendo inglés.



NOVEDAD:

¡Este curso estrenamos metodología SEMIPRESENCIAL!

Este año hemos comenzado un curso distinto de los años anteriores. En Nova English School hemos dado **prioridad absoluta a la lucha contra la COVID-19** y hemos decidido adaptar nuestra metodología para mantener la máxima seguridad sanitaria de nuestros alumnos y personal al mismo tiempo que minimizamos el impacto en su aprendizaje.

El curso pasado tuvimos que adaptar nuestra formación a la metodología online en tiempo récord y este año nos hemos centrado en perfeccionar nuestro método para que sea accesible para todos.

Nuestra oferta académica este curso se divide en dos modalidades: **semipresencial y totalmente online**. Hemos proporcionado a nuestro equipo educativo las mejores herramientas para poder desarrollar las clases con toda normalidad mediante el uso de la plataforma Google Meet que ya empezamos a usar el curso pasado.

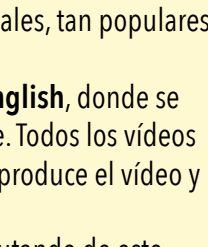
Hemos perfeccionado el manejo de la plataforma para que las clases sean dinámicas y llenas de contenido académico y práctico. Además la **plataforma está en constante renovación**, lo cual implica que cada mes vamos incluyendo características nuevas que mejoran la experiencia y motivan a seguir usando métodos digitales que ahora mismo son fundamentales.

En Nova English School continuamos adaptándonos y mejorando nuestras clases cada año para que la formación nunca se vea interrumpida y podamos seguir ofreciendo cursos de calidad.

Videos B1 + Plataforma Edmodo

¿Estás en un grupo de nivel B1?

¡No te pierdas nuestros videos de gramática!



Como muchos ya conocéis, llevamos varios cursos utilizando la **plataforma online Edmodo** como una excelente opción para complementar nuestras clases y ampliar nuestra forma de llegar al alumnado de niveles más avanzados y adultos. Cada año seguimos trabajando en mejorar el contenido ofrecido a nuestros alumnos y este año nos hemos lanzado a la creación de contenidos virtuales, tan populares en la actualidad.

Nuestro equipo educativo ha realizado una serie de videos cortos, **Micro English**, donde se explican algunos de los puntos gramaticales más importantes que vemos en clase. Todos los videos van acompañados de diferentes fichas que el alumnado va realizando mientras reproduce el video y que pueden encontrar en sus clases en Edmodo.

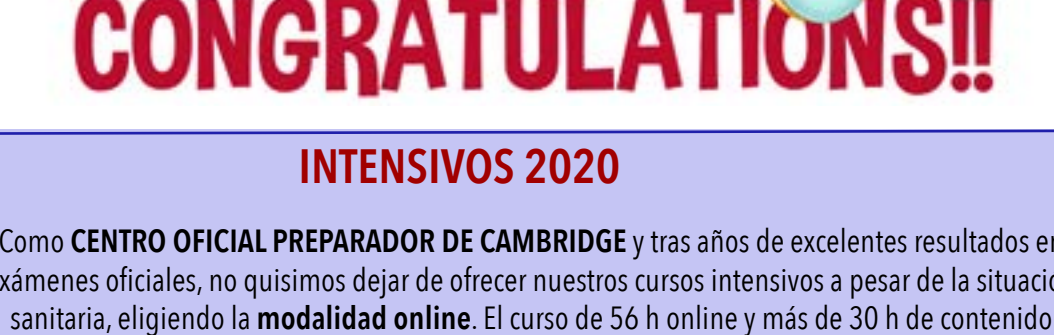
Estos videos están **dirigidos a nuestros estudiantes de B1** que ya están disfrutando de este contenido extra y nos están haciendo llegar reseñas muy positivas. De esta forma combinamos una herramienta online con contenido propio que ayuda a ampliar y reforzar los contenidos que vemos en el aula.

Si estás en un grupo de B1 y todavía no has visto nuestros videos, ¡corre a tu clase de Edmodo y disfruta con nosotros del aprendizaje!

CAMBRIDGE EXAMS

Aunque no supimos hasta principios de junio si se podrían realizar los exámenes de Cambridge en verano, finalmente pudimos presentar a examen un grupo numeroso de alumnos (32 en total) en las **convocatorias de julio**. Queremos felicitar a nuestros alumnos de **B1 y B2 for Schools** porque **TOD@S aprobaron** su examen en esta convocatoria. Trabajaron muy duro en medio de una situación muy complicada y obtuvieron un merecido premio a todo su esfuerzo. Resaltando además que **los últimos 5 meses de su preparación a examen fueron exclusivamente online**.

¡Estamos muy orgullosos de ell@s!



Summer 2020

CONGRATULATIONS!!

INTENSIVOS 2020

Como **CENTRO OFICIAL PREPARADOR DE CAMBRIDGE** y tras años de excelentes resultados en exámenes oficiales, no quisimos dejar de ofrecer nuestros cursos intensivos a pesar de la situación sanitaria, eligiendo la **modalidad online**. El curso de 56 h online y más de 30 h de contenido Premium, combinó la formación en línea con talleres individualizados de speaking y mucho contenido adicional. Nuestro profesorado incidió como hacemos habitualmente en áreas complicadas como el listening y speaking, donde nuestros estudiantes destacan especialmente.

Os animamos a leer opiniones sobre nuestros cursos intensivos en nuestra página de Facebook o en la página web <http://www.novaenglishschool.com/>

SUMMER SCHOOL ONLINE 2020

También nuestra popular Summer School tuvo que adaptarse este año a las nuevas tecnologías debido a la situación sanitaria. Durante **4 semanas**, nuestros alumnos pudieron mantener una rutina y relacionarse con otros compañeros, mejorando su inglés y realizando actividades divertidas con la tranquilidad y la comodidad de hacerlo desde casa y con una escuela de confianza.

HALLOWEEN 2020

Halloween es una de nuestras tradiciones favoritas, y como cada año, hemos querido celebrarlo a lo grande con distintas actividades adicionales, juegos y talleres didácticos.



FESTIVOS DE NAVIDAD

En el mes de diciembre, las clases continuarán en el **horario habitual hasta el miércoles 23 de diciembre inclusive**.

Con motivo de las fiestas navideñas nuestras escuelas permanecerán **cerradas** los siguientes días:

- jueves 24, viernes 25 y sábado 26 de diciembre
- jueves 31 de diciembre
- Del viernes 01 al miércoles 06 de enero (ambos inclusive)

Los días 28, 29 y 30 de diciembre habrá clase en su horario habitual

DECEMBER REPORTS (BOLETINES DE NOTAS EN DICIEMBRE)

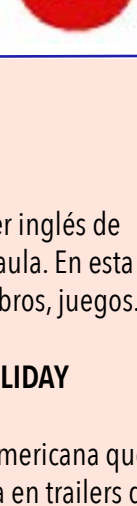
Este año recibiréis un boletín informativo del progreso del alumno en Diciembre y otro al finalizar el curso. Como novedad este curso y continuando en nuestra línea de **adaptación digital** de nuestras escuelas, los boletines se os harán llegar vía Whatsapp, minimizando además el impacto medioambiental.

PRESENCIA EN REDES SOCIALES

Recordaros que podéis seguirnos en nuestra página de **FACEBOOK** para estar al corriente de las actividades que se realizan en **nuestros centros** y donde podréis encontrar material formativo de refuerzo para las clases.

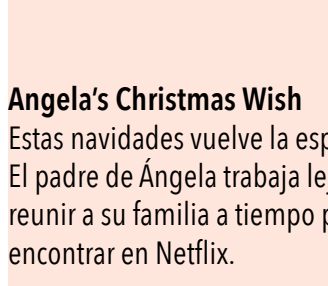
También estamos presentes en **INSTAGRAM**

y tenemos nuestro canal en **YOUTUBE** donde podréis disfrutar de todos nuestros videos y novedades.



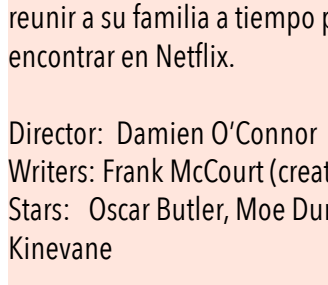
RECOMENDACIONES

Learning English Outside the Classroom!



Nuestro equipo siempre anima a los alumnos a aprender inglés de tantas maneras como sea posible, no únicamente en el aula. En esta sección recomendaremos películas, podcasts, revistas, libros, juegos...

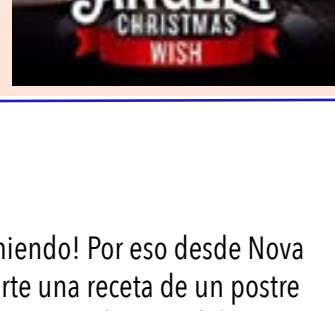
La película recomendada para esta entrega es... **THE HOLIDAY**



¡Nos encanta esta película! Amanda Woods, una chica americana que posee una próspera agencia de publicidad especializada en trailers de películas e Iris Simpkins, redactora de la popular columna de bodas para el London Daily Telegraph, llegan a un acuerdo para intercambiarse sus respectivas viviendas durante las Navidades.

Director: Nancy Meyers
Writers: Nancy Meyers
Stars: Kate Winslet, Cameron Diaz, Jude Law, Jack Black, Eli Wallach

Director: Damien O'Connor
Writers: Frank McCourt (created by), Damien O'Connor
Stars: Oscar Butler, Moe Dunford, Shona Hamill, Jared Harris, Pat Kinevane



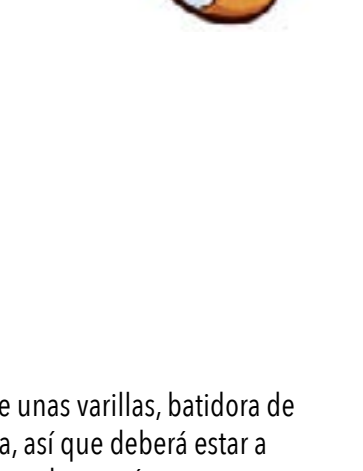
GINGERBREAD MEN

¡La mejor receta de las Navidades!

Las Navidades son una época que pasamos en familia y sobre todo ¡comiendo! Por eso desde Nova English School nos hemos dado una vuelta por el Reino Unido para traerte una receta de un postre típico navideño y que no puedes perderte. Se trata nada más y nada menos que de unas deliciosas galletas de jengibre. Déjate llevar por el espíritu navideño y hornea con nosotros estas delicias con forma de muñequitos.

Necesitarás (para unas 24 galletas):

- 450 gr. de harina
- 1 cucharada de levadura en polvo
- 1 cucharadita de jengibre molido
- 2 cucharaditas de canela molida
- 1/4 cucharadita de clavo molido
- 200 gr. de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 taza de azúcar moreno
- 1 huevo grande
- 1/2 taza de miel o melaza



Utensilios que necesitarás:

- Molde con forma de hombrecillo (opcional)
- Papel de plástico o film
- Papel de horno
- Rodillo
- Varillas

Instrucciones:

1. Bate la mantequilla y el azúcar moreno con ayuda de unas varillas, batidora de vapor o de un procesador de cocina. La mantequilla tiene que estar blanda, así como deberá estar a temperatura ambiente. Bate ambos ingredientes hasta que la mezcla sea homogénea.
2. Añade el huevo y sigue mezclando hasta que todo esté bien integrado. Ahora agrega la miel mientras continuas batiendo la mezcla.
3. Mezcla en un bol aparte la harina, la levadura, el jengibre, la canela y el clavo. Añade un tercio de esta mezcla a la primera que hemos hecho y bate lentamente hasta que no veas restos de harina. Realiza esta operación hasta que termines de agregar toda la harina con las especias. No debes trabajar la masa en exceso porque las galletas te pueden quedar duras.
4. Divide la masa resultante en dos porciones, aplástalas un poco y envuélvelas con papel de plástico o film. Déjalas reposar en la nevera unos 15 minutos. Así consigues la consistencia adecuada para estirarla con el rodillo.
5. Estira las masas con el rodillo hasta que tenga 5 o 6 mm de espesor.
6. Una vez estirada, deja reposar las masas durante 1 hora en la nevera. Así estarán bien firmes cuando las vayamos a cortar. Si tienes prisa, puedes dejarlas 20 minutos en el congelador.
7. Pasado el tiempo de reposo corta las masas con la forma que quieras. Puedes usar un cortador con forma de hombrecillo para que sean como las tradicionales galletas anglosajonas o si no tienes puedes usar el borde de un vaso pequeño para darles una forma redonda.
8. Coloca una hoja de papel para hornear sobre la bandeja del horno. Distribuye las galletas sobre él dejando entre ellas 2 cm de separación.
9. Hornea las galletas en el horno precalentado a 180 °C durante unos 15 minutos o hasta que veas que los bordes empiezan a dorarse. El tiempo de cocción dependerá de su tamaño y grosor. Cuando veas que los bordes comienzan a oscurecerse estarán hechas.
10. Cuando estén listas, saca la bandeja del horno y déjala reposar unos 5 minutos. Traslada los hombres de jengibre a una rejilla para que terminen de enfriarse.
11. ¡Tus galletas ya están listas! Sólo tienes que esperar a que estén frías para poder disfrutarlas pero antes puedes probar a hacer distintas decoraciones utilizando glaseado, chocolate blanco derretido, grajeas de chocolate, caramelos...



We hope you have enjoyed our newsletter!

¡Esperamos que hayáis disfrutado de nuestro boletín informativo!

Para cualquier duda o aclaración podéis contactar con Secretaria en el teléfono

689 688 890 (Xàtiva) o 655 806 365 (Canals)

Thank you for choosing Nova English School!

¡Gracias por confiar en Nova English School!