

(Formato: Fuente Calibri, tamaño 12, Subrayado y en negrita). Justificado

Los caracteres son letras, símbolos y signos especiales que se escriben como texto. El formato de carácter determina la presentación de estos caracteres en la pantalla y en una impresión.

(Formato: Fuente Comic sans Ms tamaño 12 y en cursiva). Alineado derecha

Se le puede dar formato a los caracteres antes de escribirlos o cuando ya está el texto escrito. Si va a dar formato antes de escribir el texto, deberá seleccionar los formatos de carácter que desee para el texto y posteriormente escribirlo, de esta manera el texto aparecerá con el formato previamente elegido, si por el contrario, desea cambiar el formato a un texto que ya se encuentra escrito, entonces deberá seleccionar primero todo el texto que desea modificar y luego elegir el formato deseado.

(Formato: Fuente Verdana, tamaño 11,). Alineado izquierda

ENTRE LAS OPERACIONES DE FORMATO DE CARACTERES SE ENCUENTRAN: FUENTE, TAMAÑO, ESTILO (NORMAL, NEGRITA O CURSIVA), COLOR DE FUENTE, COLOR DE SUBRAYADO Y EFECTOS (TACHADO, DOBLE TACHADO, SUBÍNDICE, SUPERÍNDICE, SOMBRA, CONTORNO, RELIEVE, GRABADO, VERSALES, MAYÚSCULAS Y OCULTO).

(Formato: Las palabras que se encuentran subrayadas dale efecto de superíndice y las que están en rojo el efecto de subíndice, con fuente Times New Roman, tam. 14)

La ventaja que se tiene al utilizar los métodos abreviados es la rapidez para realizar la operación debido a que ya no es necesario buscar el comando dentro de la ficha y el grupo en el que se encuentre, basta solo con presionar la combinación de teclas y listo. Escribe la fórmula del agua (H₂O) el dióxido de carbono (CO₂) y la ecuación:

$$2x^3 - 7x^2 + 7x - 2 = 0$$

(Formato: Las palabras que se encuentran resaltadas dale el mismo color Magenta oscuro, con fuente syncopate, cursiva, tam. 10) Alineado centrada

Cocer la pasta en una olla con agua salada. Mientras, dorar la cebolla picada en el aceite. Añadir los guisantes y el jamón y dejar cocer durante unos 10 minutos. Si es preciso, agregar una cucharada de agua (H₂O). Batir los huevos e incorporar a ellos el queso rallado. Una vez terminada la cocción, escurrir la pasta y verterla en la sartén con el sofrito de guisantes. Añadir también los huevos batidos hasta que cuaje ligeramente. Salpimentar y esparcir la albahaca partiéndola con los dedos.