

gente que come bien

ENTRAR EN MATERIA

1 Productos españoles

Interacción oral sobre la expresión de preferencias en la comida.

PROCEDIMIENTOS

- Puede plantear el ejercicio en tres fases:
 - a) Primero, los alumnos reconocen el vocabulario. Pueden servirse del diccionario.
 - b) Seguidamente, en grupos de tres discuten gustos personales.
 - c) Finalmente, explican los gustos y preferencias del grupo ante toda la clase.
- Para la segunda fase, los alumnos necesitan saber qué nombres van en plural. En la lista no hay ningún nombre en singular que termine en **-s**. Pero aun así, es conveniente que antes de realizar la segunda fase, escriban el artículo delante del nombre.
- También deberán flexionar adecuadamente el complemento directo **lo/la/los/las** en la oración **No lo he probado nunca**.
- En esta fase puede facilitarles reglas de uso de los pronombres personales:

A mí las gambas no me gustan.

A mí, tampoco.
Pues a mí, sí.

Pues a mí, sí.
Y a mí, también.

- Puede unir las dos primeras fases si considera que su grupo es capaz de hacerlo. Si, por el contrario, prefiere dar un ritmo más pausado, desglose la fase B en dos pasos: primero, individualmente, marcan sus gustos al tiempo que repasan el vocabulario. Posteriormente, trabajan en grupos de tres.
- El modelo para la fase C prevé una intervención de cada uno de los tres miembros de cada grupo. Lógicamente, no es necesario reproducirlo exactamente, pero sí es conveniente que cada grupo prepare la información para las tres intervenciones.

PARA SU INFORMACIÓN

- Desde la entrada de España en la Unión Europea, el tradicional “champán” ha pasado a denominarse **cava**, al no poderse utilizar el nombre de la denominación de origen francesa.

Libro de trabajo: 1

Vamos a hacer el “Libro de cocina” de nuestra clase con nuestras mejores recetas.

Para ello, aprenderemos:

- ✓ a desenvolvemos en tiendas y en restaurantes,
- ✓ a hablar de los alimentos y de las características de un plato,
- ✓ los pesos y las medidas,
- ✓ la forma impersonal con **se**,
- ✓ los cuantificadores **poco, suficiente, mucho, etc.**,
- ✓ **ninguno (ningún), ninguna / nada.**

EN CONTEXTO

2 Supermercado Blasco

Comprensión auditiva y lectora e interacción oral sobre compras en el supermercado.

FÍJESE EN QUE...

- Las dos tarjetas amarillas con la lista de la compra presentan el vocabulario de los pesos y las medidas (**kilos, gramos, etc.**), los envases (**botella, lata, paquete, etc.**) y los productos (**naranjas, huevos, queso, etc.**).

PROCEDIMIENTOS

- Antes de realizar la audición de la actividad A, puede presentar el vocabulario aprovechando las dos listas, con un diálogo con sus alumnos. Cada uno debe marcar aquellos productos que se compran en su casa semanalmente, y aquellos que no se compran nunca. Después, usted pregunta:

¿Quién compra naranjas / huevos / leche / queso /... todas las semanas?

¿Qué cantidad?

- Para la actividad B, puede agrupar a los alumnos en parejas o pequeños grupos por especialidades. Así prepararán conjuntamente la lista de ingredientes y cantidades. Puede ser un buen momento para estimular el uso del diccionario aunque es posible que no encuentren todos los ingredientes. En ese caso, pídeles que expliquen al resto de la clase de qué producto se trata, si los compañeros no lo conocen:

Es un producto de mi país que no existe en España. Es una especie de cebolla / patata / manzana...

- Para realizar la simulación en parejas de la actividad C, un alumno adopta el papel del cliente que llama por teléfono y el otro el de un empleado del supermercado. Después, pueden invertir los papeles.
- El cliente encarga aquellos ingredientes que tiene en su lista (con excepción de los que no existen en España).
- El empleado ha de anotar correctamente nombres y cantidades.
- Tras la simulación, los dos alumnos pueden comparar sus notas y comprobar así la comprensión.

3 Cocina mexicana

Comprensión auditiva e interacción oral sobre el menú de un restaurante mexicano.

MÁS COSAS

- Puede sugerir a sus alumnos que elaboren diferentes carteles con el “menú del día” (dos primeros, dos segundos y un postre), cada uno con aquellos platos que más les gustan, de su país o de otros países. Nuevamente, tendrán que recurrir al diccionario.
- Si cree que sus alumnos están preparados, puede pedirles que, a partir de dichos carteles realicen una pequeña simulación en la que representen en pequeños grupos los papeles de camarero (un autor de un “menú del día”, que lo presente y dé explicaciones) y de los clientes que eligen los platos.

4 Dieta mediterránea

Comprensión lectora e interacción oral en parejas sobre consejos para una alimentación sana.

FÍJESE EN QUE...

- El objetivo del texto es que los alumnos extraigan información relativa al contenido. Lo que importa es, por tanto, la comprensión y no los recursos de expresión que contenga.

PROCEDIMIENTOS

- Puede empezar trabajando el vocabulario de la pirámide preguntando a los alumnos si corresponde a sus hábitos:

¿Tú comes cada día yogur y queso?

- Después, pueden realizar la actividad A, que sirve de preparación para la lectura.

MÁS COSAS

- Cada alumno puede, luego, hacer una pirámide que sí refleje su hábitos reales. Puede eliminar productos o cambiarlos de lugar, o también, sustituirlos y añadir otros.
- Si cree que sus alumnos son capaces, puede inventar una entrevista con otro doctor que no comparta las opiniones del Dr. Rebollo. En parejas, manteniendo las preguntas, preparan otras respuestas. Luego, lo escenifican ante la clase. Los alumnos deberán escoger al doctor que tenga más aceptación.

Libro de trabajo: 2 3 4 5 6 7 8 9 10

FORMAS Y RECURSOS**5 Compras para el menú del día**

Interacción oral sobre platos e ingredientes típicos de la cocina española.

PROCEDIMIENTOS

- Antes de empezar la actividad que propone el ejercicio, puede usted darles unas pistas sobre los platos menos conocidos:

El gazpacho es una sopa fría. Lleva verduras, ajo, vinagre...

El cocido es una sopa con carne, verduras y más cosas.

- No importa tanto que den con los ingredientes correctos, cuanto que sean imaginativos y sugieran otros ingredientes que pueden llevar los platos.

MÁS COSAS

- Puede hacer un concurso en el que se premie el plato de macarrones más sofisticado. Cada grupo explica qué ingredientes pondría, y la clase vota el mejor.

6 ¿Es carne o pescado?

Comprensión auditiva e interacción oral sobre descripción de platos.

FÍJESE EN QUE...

- Sus alumnos le pedirán información sobre los tres platos que aparecen en el libro. No tenga problema en darles la traducción de los ingredientes a su lengua, ya que el objetivo principal es que practiquen las maneras de preguntar sobre las características de un plato desconocido.
- En el apartado PARA EL RESTAURANTE de la columna gramatical central, los alumnos encontrarán los recursos que pueden usar para pedir la información.

PARA SU INFORMACIÓN

Pulpo a la gallega: tipo de pescado que se corta a trocitos, se hierva y se sazona con pimentón, aceite y sal. Se suele comer frío.

Ajo blanco: sopa fría andaluza hecha a base de almendra picada, migas de pan, agua, vinagre y ajos.

Migas: plato típico de muchas regiones distintas. Existen, por tanto, gran variedad de recetas. En general contiene migas de pan seco humedecidas en agua y sofridas con aceite, cebolla y jamón o chorizo.

MÁS COSAS

- Probablemente algunos alumnos conocen platos latinoamericanos y puedan describirlos oralmente.
- Si en el grupo hay alumnos de varios países, puede ser interesante que se describan platos representativos de las diversas cocinas que sean desconocidos por el resto de los compañeros.

7 Buenas y malas costumbres

Comprensión lectora e interacción oral sobre hábitos y costumbres.

FÍJESE EN QUE...

- Si trabaja con alumnos procedentes de varios países, la actividad puede propiciar un pequeño debate, dado que lo que es considerado bueno o malo varía en las diferentes culturas.

MÁS COSAS

- Si cree que puede facilitar la actividad, proponga antes de empezar una lista de hábitos alimentarios en base a la cual los alumnos valorarán los hábitos alimentarios de su país de origen.

8 De excursión

Interacción oral sobre una lista de cantidades de alimentos.

FÍJESE EN QUE...

- Para que los alumnos sean capaces de llevar a cabo esta actividad, antes se deberían trabajar recursos para expresar cantidad: **Es poco, es mucho, no es suficiente**, etc.

MÁS COSAS

- Puede preparar el ejercicio basándose únicamente en la situación y preguntando a los alumnos qué llevarían ellos para cuatro días de acampada, en las mismas condiciones del ejercicio: tres adultos y dos niños.
- Luego pueden comparar su lista con la que hay en el ejercicio.
- También se puede proponer esta actividad como final del ejercicio. Cada grupo, después de prepararla, lee su lista al resto de la clase.

Libro de trabajo: 11 12 13 14 17

TAREAS**9 La tortilla española**

Comprensión lectora y auditiva de recetas de cocina.

PROCEDIMIENTOS

- El texto sobre la tortilla puede tratarse como un juego de vocabulario y memoria de la forma siguiente: los alumnos lo leen en silencio dos veces. Usted calcula el tiempo que crea que necesitan, y les indica los minutos de que disponen. Pasado este tiempo, usted hace una señal y ellos cierran los libros. Entre todos deben reconstruir el máximo número de informaciones sobre la tortilla. Seguidamente, vuelven a abrir los libros y a leer el texto. Ahora se resuelven los problemas de comprensión que quedaron pendientes.
- La receta sobre la tortilla puede trabajarse como comprensión lectora primero y auditiva, después. Los alumnos tapan el texto escrito, usted leerá desordenadamente fragmentos del mismo, y ellos deberán señalar a cuál de las cuatro imágenes corresponde cada uno.
- En último lugar, proceda a la audición y comprensión de la grabación, ya muy preparada en las fases anteriores.

CLAVE DE RESPUESTAS

La sartén tiene que estar... **muy caliente**.

Las patatas tienen que llevar... **mucho aceite**.

Las patatas hay que cortarlas... **finas**.

Las patatas hay que freírlas... **a fuego lento**.

Hay que sacar un poco de... **aceite**.

Hay que añadir a las patatas un poco de... **cebolla**.

La tortilla hay que comerla con un poquito de... **vino y un poquito de pan**.

10 Recetas

Expresión escrita de recetas de cocina.

FÍJESE EN QUE...

- Los alumnos deberán aportar el vocabulario de los ingredientes propios de la receta elegida.
- La ficha OS SERÁ ÚTIL les proporciona el vocabulario general de las recetas y los recursos gramaticales necesarios.
- Existen muchas formas de escribir recetas: en Imperativo, en primera persona del plural o segunda del singular del Presente de Indicativo, en Infinitivo, o en forma impersonal. Excepto el Imperativo, que todavía no se ha presentado, los alumnos pueden utilizar cualquiera de ellas. Puede usted dejarles que usen la que prefieran y, una vez finalizada la escritura de la receta, transformarla: de cualquiera de las formas personales o con Infinitivo a forma impersonal, o a la inversa.

PROCEDIMIENTOS

- Cada grupo elige el plato cuya receta quiere escribir. También pueden elegir los platos individualmente, y luego agruparse por afinidades.

MÁS COSAS

- Puede proponer que cada grupo escriba las recetas en una ficha del tamaño de una cuartilla, reproduciendo el modelo de 9. Cada grupo firma su ficha con los nombres de todos sus miembros.

11 La lista de la compra

Interacción oral en parejas sobre la confección de una lista de la compra.

FÍJESE EN QUE...

- Tiene que formar parejas mixtas, con alumnos pertenecientes a grupos distintos de los formados para la tarea anterior.
- Cada alumno debe tener una copia de la receta de su grupo.

PROCEDIMIENTOS

- Un alumno dicta las cantidades que necesita y el otro toma notas. Puede hacerlo en forma abreviada, lo importante es entender lo que oye. Luego, se invierten los papeles. Al final, comparan sus listas para comprobar que lo han entendido bien.

12 El “Libro de cocina” de la clase

Interacción oral en grupos sobre recetas de cocina.

PROCEDIMIENTOS

- Se expondrán todas las recetas en la pared del aula para que todos los alumnos puedan leerlas y tomar notas de aquellas cosas sobre las que quieren hacerles preguntas a los autores: ingredientes desconocidos, origen del plato, datos que echen en falta en la ficha (tiempo de cocción, alguna fase de la preparación...). Al final se vota la receta más atractiva. Pueden completar las recetas con dibujos.

Libro de trabajo: 15 16 18 19

MUNDOS EN CONTACTO

HOY NO CENO

13 Pepe Corriente es una persona muy normal, un español medio

Comprensión lectora e interacción oral sobre costumbres relativas a la comida en distintas sociedades.

PROCEDIMIENTOS

– Como se indica en el ejemplo, el modo de contrastar las costumbres consiste en buscar en el texto cosas que sus alumnos nunca suelen hacer.

MÁS COSAS

– Puede aprovechar este momento para comentar costumbres y normas sociales asociadas a las comidas:

¿Se dice algo al empezar a comer, o al terminar? (En español, **que aproveche** se usa al empezar a comer o cuando otros empiezan, pero no sistemáticamente).

¿Se sigue alguna regla en cuanto a cuándo empezar, cómo servirse, etc.?

¿Hay tabúes: no hablar de determinados temas, no hacer determinadas cosas?

14 Lee estos dos fragmentos extraídos de dos odas de Pablo Neruda

Comprensión lectora y expresión escrita de poemas.

FÍJESE EN QUE...

– En los dos poemas aparecerá vocabulario que no es necesario memorizar, pues solo cumple la función de hacer posible la actividad (**relucir, constelación, pulpa, víscera, entreabierto, ...**). Si usted hace hincapié en los aspectos vivenciales de la actividad y recalca que algunos de los contenidos lingüísticos son muy secundarios, probablemente será más fácil llevarla a cabo.

PROCEDIMIENTOS

– En primer lugar, los alumnos leen los poemas individualmente. Si lo prefiere, léaselos usted en voz alta y pausadamente, mientras ellos siguen la lectura en el libro. Para la comprensión de las palabras que no entiendan, pueden recurrir al diccionario o a su ayuda.

– Luego, sus alumnos comentan las asociaciones de ideas que evoca Neruda con la cebolla y el tomate.

– A continuación, en grupos, se realiza una lluvia de ideas de posibles metáforas asociadas a los alimentos que se ofrecen como posibles fuentes de inspiración o a otros que prefieran.

– Finalmente, intentan escribir un poema sobre uno de los alimentos.

MÁS COSAS

– Pregúnteles qué metáforas les han gustado especialmente:

cebolla - planeta

cebolla - rosa de agua redonda

disfrutar del tomate - necesidad de asesinarlo

tomate - sol fresco

tomate - víscera roja

tomate y cebolla - boda, celebración con el aceite, la pimienta, la sal...

En esta unidad, puedes utilizar los siguientes materiales complementarios:

Gente que canta:

Canción "La pócima secreta" y páginas 34-38 de la

Guía didáctica.

Gente de la calle 2:

Capítulo "El menú del día" y "Los Encabo y los Nieva" y

páginas 50-59 de la Guía didáctica.

Gente que lee:

Capítulo 7, en las páginas 117-119 de

Gente 1 Libro de Trabajo.