

MENÚ TÍPICO DE ESPAÑA

Preparado por Sandy Coats y Paula Hughart

NIVEL : LA ESCUELA SECUNDARIA

NIVEL: II

ESTANDARDES:

II.1

II.4

II.5

PROPÓSITO:

Los estudiantes van a aprender de la comida española a través de una investigación en el Internet. Después de su investigación van a hacer una comparación entre la comida española y la comida americana a través de un menú español típico. Al terminar esta etapa, los estudiantes van a crear su propio menú en español. Más adelante la clase puede utilizar sus menús en la clase para otras actividades.

PREPARACIÓN PARA EL MAESTRO:

Equipo:

- ordenadores
- Materiales:
http://www.granhotelguadalupe.com/es/restauracion/festival_cine_malaga.cfm
- papel, marcadores, tijeras, fotos o dibujos de comida

Tiempo requerido para completar la actividad: 3 clases de 50 minutos

DIRECCIONES AL ESTUDIANTE:

Clase 1:

- Vaya al sitio
http://www.granhotelguadalupe.com/es/restauracion/festival_cine_malaga.cfm
- Lea el menú. Apunte las palabras que no sabe. Traiga la lista de palabras a la próxima clase.

Clase 2:

- Bajo la dirección del maestro/a participe en una conversación de las palabras nuevas.
- Comparta su lista con los otros estudiantes.
- Una vez que entiendan el significado de todo el vocabulario del menú, discutan el menú y compárenlo con un menú americano típico.

Clase 3:

- Basándose en toda la información del menú en el Internet y las discusiones en la clase, haga su propio menú de un restaurante español. Los elementos que debe tener su menú son:
 - Nombre del restaurante

- Lista de comida en categorías (entrantes, principal, postres) y su precio
- Dibujos o fotos para adornar el menú

EVALUACIÓN

- Los estudiantes entregan los menús para la evaluación del maestro/a.
- El maestro/a determina la manera de evaluar el menú.