

CURSO INTENSIVO DE ESPAÑOL

Nivel 3 CLM (A1.2-A2.1)

Universidad de Granada - Centro de Lenguas Modernas

Profesor: Javier Benítez Láinez

Sesión 10: Taller de Cocina Práctico

Objetivos de Aprendizaje

- Preparar tapas españolas reales
- Grabar episodio de cocina para la serie
- Dar instrucciones paso a paso
- Explicar recetas culturales

Vocabulario Esencial

- Cocina: cocinar, freír, hervir, asar, mezclar, cortar, picar
- Ingredientes: aceite, sal, pimienta, ajo, cebolla, tomate
- Utensilios: sartén, olla, cuchara, cuchillo, tabla, plato
- Instrucciones: primero, después, añade, mezcla, cocina, sirve
- Recetas: tortilla española, gazpacho, pan con tomate

Estructuras Gramaticales Clave

- **IMPERATIVO COCINA:** corta, mezcla, añade, cocina, sirve

- **CONECTORES SECUENCIALES:** primero, luego, después, finalmente
- **MEDIDAS:** una cucharada, doscientos gramos, medio litro
- **TIEMPO VERBAL:** cocina durante 10 minutos, deja reposar

Actividades Prácticas en Clase



MASTER CHEF CHALLENGE

Descripción: Competencia de cocina española

 **Pasos a seguir:**

1. Teams prepare 3 Spanish tapas from scratch
2. Follow traditional recipes with Spanish guidance
3. Record cooking process for miniserie cooking show episode
4. Practice giving instructions: "Corta el jamón en tiras"
5. Judging based on authenticity and presentation



Materiales necesarios: Ingredientes reales, cocina, utensilios, delantales



Duración: 60 minutos



COOKING SHOW RECORDING

Descripción: Grabar episodio de programa de cocina

 **Pasos a seguir:**

1. Format: Spanish chef teaching international friends
2. Step-by-step recipe with cultural explanations
3. Practice cooking vocabulary and techniques
4. Include safety and hygiene instructions
5. Final tasting and reactions



Materiales necesarios: Equipo de grabación, set de cocina, ingredientes



Duración: 50 minutos



RECIPE BOOK CREATION

Descripción: Crear libro de recetas bilingüe



Pasos a seguir:

1. Document all recipes prepared during session
2. Include photos and step-by-step instructions
3. Add cultural notes and variations
4. Practice writing clear instructions
5. Design attractive recipe cards



Materiales necesarios: Fotos de recetas, material de diseño, impresora



Duración: 35 minutos



Proyecto Miniserie: "Para mudarse a España"

Fase: Cultural Cooking

Tarea principal: Create cooking show episode



Entregables de esta sesión:

- Complete cooking show episode
- Recipe demonstration scenes
- Cultural food explanations
- Step-by-step instruction videos



Proyecto Ruta de Tapas

Fase: Practical Cooking

Tarea principal: Master authentic tapas preparation



Entregables de esta sesión:

- Authentic recipe portfolio

- Cooking technique videos
- Cultural food presentations
- Practical cooking demonstrations



Tareas para Casa

- Practicar vocabulario de la sesión usando flashcards digitales
- Grabar 2-3 minutos de video aplicando las estructuras gramaticales
- Preparar materiales para las actividades de la próxima sesión
- Avanzar en los entregables de ambos proyectos según corresponda
- Revisar pronunciación con aplicaciones de aprendizaje de español



Recursos Digitales

- **Videos:** Tutoriales de pronunciación y escenas de ejemplo
- **Aplicaciones:** Duolingo, Busuu, Memrise para vocabulario
- **Podcasts:** "Notes in Spanish", "Español con Juan"
- **Series recomendadas:** "La Casa de Papel", "Élite" (con subtítulos)
- **Canales YouTube:** "Why Not Spanish", "SpanishPod101"

Profesor: Javier Benítez Láinez

Email: javier.benitez@clm.ugr.es

Horario de tutorías: Lunes y Miércoles 10:30-11:30

Generado: 5/11/2025

Curso Intensivo de Español - Universidad de Granada



¡Vamos a crear algo increíble juntos!