

CURSO INTENSIVO DE ESPAÑOL

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

Universidad de Granada - Centro de Lenguas Modernas

Profesor: Javier Benítez Láinez

Sesión 5: Comida y Restaurante

Objetivos de Aprendizaje

- Ordenar tapas y bebidas en español
- Describir sabores y preferencias
- Crear escenas en restaurantes/bares
- Desarrollar diálogos de camarero-cliente

Vocabulario Esencial

- Tapas famosas: tortilla española, jamón ibérico, patatas bravas, croquetas
- Comida: gambas al ajillo, pulpo a la gallega, pimientos de padrón
- Bebidas: caña de cerveza, vino tinto/blanco, agua con gas, mosto
- Sabores: salado, dulce, ácido, amargo, picante, delicioso
- Expresiones: me gusta, no me gusta, prefiero, está bueno, está rico

Estructuras Gramaticales Clave

- **GUSTAR/ENCANTAR:** me gusta, te encanta, nos fascina

- **PREFERIR:** prefiero, prefieres, prefiere
- **QUERER/TOMAR:** quiero tomar, ¿qué quieres?
- **DEMOSTRATIVOS comida:** esta tapa, ese vino, aquellos pimientos

Actividades Prácticas en Clase

TAPA TASTING CHALLENGE

Descripción: Crear escena de cata de tapas para la serie

 **Pasos a seguir:**

1. Characters try Spanish tapas for first time
2. Describe flavors and textures: "¡Está delicioso!", "Es muy picante"
3. Cultural explanations from Spanish character
4. Compare with food from home countries
5. Decide favorite tapas and why



Materiales necesarios: Menús detallados, fotos de tapas, vocabulario de sabores



Duración: 45 minutos

WAITER-CUSTOMER IMPROV SCENES

Descripción: Improvisar diálogos de restaurante para la serie

 **Pasos a seguir:**

1. Situation: First date, business lunch, tourist experience
2. Practice ordering: "¿Qué me recomienda?", "Ponme una caña"
3. Handle problems: wrong order, long wait, allergies
4. Payment and tipping customs
5. Customer satisfaction feedback



Materiales necesarios: Delantales, menús, libretas, propinas



Duración: 40 minutos



COOKING SHOW SCENE

Descripción: Grabar escena de cocina tradicional



Pasos a seguir:

1. Spanish character teaches traditional recipe
2. Step-by-step instructions: "Primero cortamos",
3. Vocabulary of cooking techniques
4. Taste testing and reactions
5. Cultural stories behind the dish



Materiales necesarios: Utensilios de cocina, ingredientes falsos o reales



Duración: 35 minutos



Proyecto Miniserie: "Para mudarse a España"

Fase: Food Culture Integration

Tarea principal: Create food-related scenes for series



Entregables de esta sesión:

- Restaurant scene scripts
- Cooking show episode scenes
- Food tasting reactions
- Cultural food explanation scenes



Proyecto Ruta de Tapas

Fase: Tasting & Selection

Tarea principal: Create tapas selection strategy



Entregables de esta sesión:

- Personal tapas preferences chart

- Tasting notes template
- Food allergy/ restriction vocabulary
- Ordering practice dialogues



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!