

Producción e Interacción Oral en Español

Nivel B2.1 (Avanzado Intermedio) - Universidad de Granada

Centro de Lenguas Modernas

SESIÓN 9: Situación: Preparar una cena española

05/11/2025 • 40 días restantes para finalizar el curso

Información de la sesión

Fecha: Miércoles 4/12/2024

Horario: 08:30 - 10:30

OBJETIVOS DE LA SESIÓN

- Practicar vocabulario de cocina y preparación de alimentos
- Desarrollar instrucciones y pasos de recetas
- Simular preparación de cena española tradicional
- Crear escenas de cocina y convivencia

CONTENIDOS

1. EXPRESIONES ÚTILES (Nivel B2.1)

- "Primero, hay que..."
- "Después de cortar..., añade..."
- "¿Puedes pasarme...?"
- "¿Cuánto tiempo necesita?"
- "¡Cuidado! Está caliente"

2. VOCABULARIO

- Cocina: cortar, picar, freír, hervir, asar, mezclar
- Ingredientes: aceite, sal, pimienta, ajo, cebolla, especias
- Utensilios: sartén, olla, cuchillo, tabla, cuchara, plato
- Cena tradicional: paella, gazpacho, tortilla, jamón, queso, vino

3. ESTRUCTURAS GRAMATICALES

- Imperativo: corta, añade, mezcla, sirve
- Paso a paso: primero, luego, después, finalmente
- Consejos: deberías, es mejor, te recomiendo
- Preguntas: ¿cómo?, ¿cuánto?, ¿dónde?, ¿cuándo?

TAREA PARA PRÓXIMA SESIÓN

- Investigar receta tradicional granadina (tortilla, gazpacho, etc.)
- Preparar video tutorial de cocina simple en español
- Grabar audio explicando receta típica de tu país
- Crear menú para cena multicultural

EVALUACIÓN FORMATIVA

- Uso correcto de vocabulario de cocina
- Claridad en instrucciones paso a paso
- Fluidez en comunicación en cocina
- Creatividad en explicaciones culinarias

© 2024-2025 Universidad de Granada - Centro de Lenguas Modernas

Producción e Interacción Oral — Nivel B2.1

Profesor: Javier Benítez Láinez