



VEGETARIAN@S SIN FRONTERAS HORTALIZAS

AGUSTÍN YAGÜE, 2007

OBJETIVO GENERAL

Actividad lúdica concebida para estudiantes de nivel intermedio-avanzado (Nivel B1 del MCER), adaptable a otros niveles, orientada a:

- desarrollar vocabulario específico de verduras y hortalizas
- describir con precisión la forma de un objeto
- preguntar acerca de las características de algo
- afianzar el uso de determinados conectores, la expansión sintáctica del nombre y la impersonalidad con "se"

DESTREZAS: expresión escrita / comprensión auditiva / expresión oral / interacción entre iguales

MATERIALES

Las hojas de trabajo que se incluyen.

DURACIÓN

30 minutos, aproximadamente

PROCEDIMIENTO











La actividad se propone como un juego. Los alumnos/as se organizan en pequeños grupos. El grupo 1 dispone de las fichas de las verduras con su correspondiente nombre. El grupo 2, únicamente de las fotografías. La instrucción es sencilla: los componentes del grupo 2 han de describir el alimento (aunque conozcan el nombre del mismo), de la forma más precisa posible. Deberán negociar redactados exactos (disponen de tres oportunidades), pues disponen de tres oportunidades, tres frases, que podrán ser todo lo largas que se desee, pero solo tres frases. Si su descripción es lo suficientemente exacta para que el grupo 1 sepa de qué alimento se trata, el grupo 2 obtendrá tres puntos. Si no fuera así, tendrán una segunda oportunidad (dos puntos) y finalmente una última (un punto). En el caso de que no alcancen la solución, la fotografía quedará pendiente hasta el final, cuando ambos grupos discutirán los problemas (de descripción y/o de comprensión) que han impedido determinar el alimento en cuestión.











Si se desea, y para mantener activo al grupo 1, se puede trabajar conjuntamente esta hoja de trabajo y la correspondiente a frutas. El docente valorará la conveniencia de este trabajo simultáneo para afianzar el vocabulario nuevo.




NOTA: Se recomienda que los alumnos/as dispongan de copias en color. De no ser así se facilitará al menos una copia plastificada para que circule por la clase.











	LA ACELGA		EL AJO, UN DIENTE DE AJO, UNA CABEZA DE AJOS, UNA RISTRA DE AJOS
	LA ALCACHOFA		LAS ALUBIAS / LAS JUDÍAS (BLANCAS, ROJAS, PINTAS) Y FRIJOLES (NEGROS Y MÁS PEQUEÑOS)
	EL APIO		LA BERENJENA
	EL BONIATO		EL CALABACÍN
	LA CALABAZA		LA CEBOLLA

HORTALIZAS, VERDURAS Y LEGUMBRES

	<p>EL CEBOLLINO</p>		<p>LAS COLES DE BRUSELAS</p>
	<p>LA COLIFLOR</p>		<p>LA ENDIBIA (O ENDIVIA)</p>
	<p>LA ESCAROLA (O LECHUGA RIZADA)</p>		<p>LOS ESPÁRRAGOS (BLANCOS, VERDES), LOS ESPÁRRAGOS TRIGUEROS (SILVESTRES Y MÁS DELGADOS)</p>
	<p>LAS ESPINACAS</p>		<p>EL GARBANZO</p>
	<p>LA GUINDILLA, EL BICHO, EL CHILE</p>		<p>EL GUISANTE</p>

	<p>LAS HABAS</p>		<p>LAS JUDÍAS (VERDES / TIERNAS) O EN ALGUNAS ZONAS: LAS VAINAS</p>
	<p>LA LECHUGA</p>		<p>LAS LENTEJAS</p>
	<p>EL MAÍZ (LA MAZORCA ES EL CONJUNTO)</p>		<p>EL NABO</p>
	<p>LOS PALMITOS</p>		<p>LA PATATA (NUEVA: BLANCA / VIEJA: ROJA)</p>
	<p>EL PEPINO</p>		<p>EL PIMIENTO (ROJO O MORRÓN / VERDE / AMARILLO: ESTE ÚLTIMO NO ES FRECUENTE)</p>

	<p>LOS PIMIENTOS DEL PADRÓN (PEQUEÑOS, VERDES Y A VECES PICANTES)</p>		<p>EL PUERRO</p>
	<p>EL RÁBANO</p>		<p>LA REMOLACHA</p>
	<p>LA COL O LA BERZA O EL REPOLLO</p>		<p>EL TOMATE (VERDE: PARA ENSALADA. O MADURO, PARA SALSA, ZUMO O EL PAN)</p>
	<p>LA ZANAHORIA</p>		<p>EL CHAMPIÑÓN (LAS SETAS / LOS HONGOS)</p>

	<p>③ Es verde y blanca, tiene los hojas verdes y el tallo blanco y grueso. ② Las hojas son alargadas, de unos 40 cms., más o menos. ① Se come cocida y con patata.</p>		<p>③ Es blanco y está formado por varias unidades. ② Su tamaño es pequeño y se han de pelar. ① Se puede comer crudo o cocinado y es picante.</p>
	<p>③ ② ①</p>		
			
			
			

HORTALIZAS, VERDURAS Y LEGUMBRES

