

NOME DA ACTIVIDADE (Profesorado)

- **Arredor da mesa**

TIPO DE ACTIVIDADE

- **ACTIVIDADE DE EXPRESIÓN ORAL E COMUNICACIÓN**

NIVEL

- **B1**

PARTICIPACIÓN NA ACTIVIDADE

- **EN GRUPO**

DURACIÓN

- **MÁIS DE 40 MINUTOS**

CONTIDOS QUE SE TRABALLAN

- Costumes arredor da comida, a bebida e os usos sociais en torno á mesa.
- Léxico referido a comidas, bebidas e costumes relacionados.
- Preguntas sobre o significado dalgunhas palabras, expresar preferencias e o coñecemento ou descoñecemento dun feito.

OBXECTIVOS ESPECÍFICOS

- Que o alumnado intercambie coñecementos interculturais, costumes e convencións sociais.
- Que o alumnado lle dea a coñecer ao resto de persoas as bebidas e comidas típicas de diferentes lugares do noso país.
- Que o alumnado faga de entrevistador e de entrevistado.

ORIENTACIÓNS E CUESTIÓNS QUE CÓMPRE TER EN CONTA

- Recoméndase que na enquisa non se formulen máis de 25 preguntas.
- Analizaranse as características, hábitos e costumes de cada lugar; sinalando como vén condicionada a alimentación polos costumes; o ámbito socioeconómico, hábitos... Durante a posta en común pódese falar de características alimenticias e culturais doutras partes do mundo; se houberse compañeiros e compañeiras orixinarios doutros países aproveitaríase iso para a actividade.

DESENVOLVEMENTO DA ACTIVIDADE

O alumnado debe preparar unha enquisa que determine os costumes dos diferentes espazos de Galicia con respecto á comida e á bebida.

Poderase dividir o grupo noutros máis pequenos segundo os campos semánticos. Despois recolleranse as enquisas e iranse presentando en voz alta para todo o grupo. Durante este proceso faranse preguntas, aclaracións e novas achegas.

A continuación volveranse xuntar os grupos e elaborarán unha pequena conclusión sobre o seu apartado.

MATERIAIS PARA A FICHA

Ex. elaboración das preguntas	Ex. resposta
<ul style="list-style-type: none"> - Cantas veces ao día se come en X.? - Que tipo de alimento se consome máis no teu lugar de procedencia ou onde resides habitualmente? - Cal é a comida máis característica da túa zona? - Cales son os ingredientes? - Como se elabora? 	<p>Normalmente con 3 comidas ao día xa imos tirando; pero en tempos e en ocasións segundo o labor que toque no traballo podemos facelo ata 6; <i>coa comida que lle chamamos a das 12.</i></p> <p>A merenda tamén é moi normal facela. Os días de festa xúntanse unhas comidas con outras.</p> <p>A nosa comida máis característica son as <i>orellas de Entroido.</i></p>

Táboa para a elaboración das preguntas

1. Frecuencia das comidas e tipos de alimentos que se consomen.

2. Preparación e elaboración.

3. Costumes sociais arredor da mesa (preparación da mesa; posición dos comensais; orde dos pratos)

4. Importancia das bebidas como acompañamento e pratos típicos doutros países e culturas.

5. Importancia da comida e da bebida nas celebracións e festas do lugar.

6. Alimentos e bebidas aos que se lle atribúen calidades especiais: curativas, enerxéticas ou máxicas.