

VocabulArte

Vocabulario académico a través del lenguaje oral
Basado en las bellas artes y fotos de la vida real

La Muestra

GUÍA DEL PROGRAMA

Barbara Place

VocabulArte.com

Davis Publications, Inc.
Worcester, Massachusetts



LA MUESTRA

Nivel A

Tema 3: Espacios y sitios
Semana 16
Lecciones 1 y 2

Las palabras **resaltadas en amarillo** son palabras que se introducen por primera vez en la lección. Hay 4 palabras nuevas por lección en el Nivel A.

Las palabras **resaltadas en azul** son palabras que los estudiantes han aprendido en lecciones pasadas y que se repasan en lecciones posteriores. Como es evidente, una vez que los estudiantes aprenden una palabra, tendrán múltiples oportunidades de repasarla en distintos contextos en las lecciones siguientes.

Lección 1 *Bodegón #30* (aproximadamente 20 minutos)

Presentar la imagen

- 1 Hemos estado **observando** espacios y sitios en el **interior** y en el **exterior** de casas y edificios. Hoy veremos un espacio en el **interior** de una casa.
- 2 Piensen en las habitaciones de sus hogares. ¿Dónde se prepara la comida en sus casas? (en la cocina) Hoy veremos una **imagen inusual** de una cocina.

Observar y comentar la imagen

- 1 ¿Qué es lo primero que ustedes notan en esta **obra de arte**? **Espere a que los estudiantes den sus primeras impresiones de esta obra de arte.** ¿Dirían ustedes que los colores en esta **obra de arte** son **intensos**, o **pálidos**? **Espere las respuestas.** (intensos) Sí, los colores son muy **intensos** y brillantes. 🗨️ **Los colores son muy vivos.** Digan eso conmigo. ¿Qué colores vivos se ven en esta obra? **Espere las respuestas.** (Los colores principales incluyen rosado, rojo, anaranjado y azul). ¿Qué color vivo usó el artista para el refrigerador? (rosado) ¿Cuál es el **propósito** de un refrigerador? (mantener los alimentos fríos)
- 2 La mesa que se ve a la derecha está llena de cosas. ¿Qué **objetos** hay sobre la mesa? **Espere a que los estudiantes identifiquen los objetos que ellos ven.** Hay muchos productos y alimentos distintos. 🗨️ **Hay una gran diversidad de productos y alimentos.** Digamos eso juntos. Cuando yo digo que hay gran diversidad de cajas y latas, ¿me refiero a muchas cajas y latas diferentes o muchas cajas y latas **permanentes**? **Espere las respuestas.** (muchas cajas y latas diferentes) También vemos una diversidad de alimentos. ¿En qué otro lugar podríamos ver una diversidad de alimentos? **Espere las respuestas.** **Los estudiantes pueden mencionar un refrigerador, un supermercado, una cafetería, etc.**
- 3 Miremos la mesa otra vez. ¿Les parece a ustedes **inusual** la **ubicación** de la comida en la mesa? ¿Por qué? **Espere las respuestas.** **Anime a los estudiantes a decir que sería inusual tener todos esos alimentos afuera y listos para servir al mismo tiempo. Por ejemplo, sería inusual comerse un perro caliente al mismo tiempo que uno se come unos panqueques. Ver Discusión #1.**



Imagen 3-13: Tom Wesselmann, *Bodegón #30*. Ver página 153.

Vocabulario: *vivo*

Comente con los estudiantes que el adjetivo *vivo/viva* tiene múltiples significados. Usualmente significa “que tiene vida”. Pídales que den un ejemplo de una oración en la que *vivo* o *viva* tenga este significado. Cuando se refiere a los colores, *vivo* o *viva* indica un color fuerte o intenso. Pida a los estudiantes que den un ejemplo de una oración en la que *vivo* o *viva* tenga este otro significado.

Vocabulario: *diversidad*

Ayude a los estudiantes a entender que la palabra *diversidad* describe una variedad de personas, animales o cosas. Use la palabra en distintos contextos: “En el armario tenemos una diversidad de materiales de arte. Nuestra escuela incluye una gran diversidad de estudiantes de todo el mundo”.

Discusión #1

Anime a los estudiantes más tímidos a participar más en clase pidiéndoles que añadan sus ideas a lo que otros compañeros han dicho: “Dalia, Marta dijo que ella probablemente no comería perro caliente y panqueques en la misma comida. Mira la imagen. ¿Ves tú algo que podrías añadir a lo que dijo Marta?”.

Conexión al tema: Espacios y sitios

- 1 Algunos de los alimentos que vemos en la mesa están en cajas o latas. **Algunos de los alimentos están en envases.** Digan eso conmigo. ¿Dirían ustedes que un envase guarda cosas o **desparrama** cosas? **Espere las respuestas.** (guarda cosas) Una caja es un tipo de envase. ¿Qué otros envases vemos en esta **obra de arte**? **Espere las respuestas.** (latas, botellas, recipientes y bolsas de plástico)
- 2 ¿Qué vemos encima del refrigerador? (tres botellas verdes) ¿Qué creen ustedes que hay en las botellas? (soda) Sí, correcto; la soda usualmente se pone en botellas para venderla. **La soda usualmente se envasa en botellas.** Digan eso ustedes. ¿En qué tipo de botellas se envasa la soda? **Espere las respuestas a esta pregunta y a las dos siguientes.** (en botellas de plástico o de cristal) ¿En qué tipo de envase está envasada la piña que vemos sobre la mesa? (en latas) ¿En qué tipo de envase se venden por lo general los cereales? (en cajas) ¿Podría decirse que un refrigerador es un envase? ¿Por qué sí, o por qué no? **Espere las respuestas. Anime a los estudiantes a decir que el refrigerador no es en realidad un envase porque los alimentos no se guardan en él para venderlos. Ver Discusión #2.**
- 3 Los envases se hacen con diferentes **materiales.** ¿Qué envases en esta **obra de arte** están hechos de cristal? (posiblemente las botellas de soda) ¿Qué envases están hechos de metal? (las latas) ¿Qué envases están hechos de cartón? (las cajas) ¿Qué envases están hechos de plástico? (el recipiente de yogur, la bolsa del pan, posiblemente las botellas de soda)
- 4 ¿Qué **propósito** tiene la cocina en una casa? **Espere las respuestas. Anime a los estudiantes a decir que la cocina se usa para almacenar, preparar y con frecuencia para comer los alimentos.** ¿Por qué es útil tener en la cocina una diversidad de recipientes? **Espere las respuestas. Los estudiantes pueden decir que los recipientes son útiles para guardar la comida antes y después de cocinarla.**

Repaso rápido

- 1 ¿Se ve una diversidad de cereales en esta **obra de arte**, o una **extremidad** de cereales? (una diversidad de cereales)
- 2 Levanten la mano cuando yo mencione un envase: **una botella**, una piña, un bistec, **una caja.** (respuestas correctas en **negritas**)
- 3 Para vender la soda, ¿se atraca en botellas o se envasa en botellas? (se envasa en botellas)
- 4 ¿Son vivos o son **verticales** los colores en esta **obra de arte**? (vivos)

Vocabulario: *envase/ensavar*

Comente con los estudiantes que los vendedores de alimentos y otros productos diseñan sus envases de modo que sean llamativos e inviten a la gente a comprarlos. Pida a los estudiantes que piensen en cómo envasarían un producto para venderlo, y que diseñen cómo se vería el exterior del envase. Cada estudiante puede luego mostrar su diseño a toda la clase.

Discusión #2

Si los estudiantes no están de acuerdo con las sugerencias de sus compañeros, demuestre formas respetuosas de ofrecer otras ideas o de ampliar lo que otros miembros del grupo han dicho: "René, Gladys dijo que un refrigerador es un tipo de envase, pero ella no está muy segura. ¿Tienes tú alguna idea sobre eso?".

Datos adicionales: Envases de alimentos

Por milenios, la madera y la cerámica se han usado para envasar alimentos. El cristal también es un medio de almacenaje antiguo, pero se volvió útil solamente cuando se comenzó a producir en masa. Hoy la mayoría de los envases de alimentos son plásticos. Los recipientes de plástico transparente que se usan hoy día para los refrescos y los jugos fueron producidos por primera vez a finales de la década de 1970.



Imagen 3-14: Cocineros del restaurante Los Caracoles. Ver página 153.

Discusión #1

Pida a los estudiantes que repitan o que expresen con sus propias palabras las sugerencias de sus compañeros de manera que todos, incluso el primero que habló, puedan oírlos bien y entenderlos: "Javier, ¿por qué pensó Lidia que podría ser difícil concentrarse en una cocina donde hay mucho ajeteo? Lidia, ¿expresó Javier lo que tú querías decir?".

Vocabulario: actividad

Para ayudar a los estudiantes a entender los dos significados de la palabra *actividad*, use la palabra con ambos significados en el transcurso del día escolar: "Hay mucha actividad en el pasillo hoy". (*actividad*: movimiento) "Por favor, escojan una actividad para llevarla a cabo en el recreo". (*actividad*: algo que hacer)

De maestro a maestro

Para ayudar a los estudiantes a organizar sus respuestas, sugiérales que piensen en el orden en que suceden las cosas en la cocina: "¿Qué debe hacer primero un cocinero cuando comienza a preparar la comida? ¿Qué podría hacer después? ¿Qué debe hacer para servir la comida? ¿Qué podría suceder después de que las personas comen?".

Lección 2 Cocineros del restaurante Los Caracoles (aproximadamente 20 minutos)

Presentar la imagen

La cocina que **observamos** la vez pasada era pequeña. Estaba pintada con colores **vivos**. La cocina que vamos a ver hoy es muy diferente. Miren la fotografía. ¿Dónde creen ustedes que podrían encontrar una cocina como esta? **Espere las respuestas**. (en un restaurante, en un hotel)

Observar y comentar la imagen

- 1 En esta cocina trabajan muchas personas. ¿Cómo están vestidas las personas que trabajan en esta cocina? **Espere las respuestas**. (con camisas y pantalones blancos, y con gorros, delantales y pañuelos en el cuello) ¿Da la **impresión** esta cocina de ser un lugar muy ocupado? (sí) Sí, correcto; hay muchos cocineros que se mueven rápidamente por toda la cocina. **Hay mucho ajeteo en esta cocina**. Digan eso conmigo. Cuando hay mucho ajeteo en un lugar, ¿se mueven las personas rápidamente, o se sientan tranquilas? (se mueven rápidamente)
- 2 Cocinar no es fácil. Es algo que requiere mucha **concentración**. ¿Creen ustedes que es difícil **concentrarse** cuando hay mucho ajeteo alrededor de uno? (sí) ¿Por qué creen que es así? **Espere las respuestas**. **Anime a los estudiantes a decir que cuando hay mucho ajeteo en un lugar las personas se pueden atravesar en el camino de uno o distraerlo de lo que está haciendo**. Ver **Discusión #1**.
- 3 En esta cocina hay mucho **movimiento** y mucho ajeteo. **En esta cocina hay mucha actividad**. ¿Por qué hay tanta actividad en una cocina grande como esta? **Espere las respuestas**. **Anime a los estudiantes a decir que, cuando las personas cocinan, deben cortar carnes y vegetales, revolver las ollas, abrir y cerrar los hornos, colocar la comida en los platos, lavar los platos y demás utensilios, y hacer otras cosas relacionadas**. Ver **De maestro a maestro**.
- 4 Cada persona en esta cocina tiene un trabajo que hacer, ¿pero cuál es el **propósito** de toda esta actividad y ajeteo? **Espere las respuestas**. **Anime a los estudiantes a decir que el propósito de toda esta actividad y ajeteo en la cocina es preparar las comidas para las personas**.

Conexión al tema: Espacios y sitios

- 1 ¿Está ubicada esta cocina en una casa particular? (no) De acuerdo. Esta cocina está en un lugar adonde las personas van y pagan por comer una comida deliciosa. 🗣️ **Esta es una cocina comercial.** Digan eso conmigo.
- 2 ¿En qué es **similar** una cocina comercial a la cocina de un hogar? **Espere las respuestas.** Anime a los estudiantes a decir que la cocina comercial también tiene una estufa, un horno, ollas y sartenes, estantes y otras cosas por ese estilo. Ambas cocinas son lugares donde se pueden preparar comidas. ¿En qué es **disímil** una cocina comercial a la cocina de un hogar? **Espere las respuestas.** Anime a los estudiantes a decir que la cocina comercial es mucho más grande y tiene más espacio para que los cocineros puedan cocinar y trabajar.
- 3 ¿Se ve grande o se ve pequeña esta cocina? (grande) La mayoría de las cocinas comerciales son grandes. Una cocina comercial debe tener espacio para muchos cocineros. 🗣️ **Una cocina comercial debe tener capacidad para muchos cocineros.** Digan eso conmigo. Si yo digo que un librero tiene capacidad para muchos libros, ¿qué quiero decir? (que tiene espacio para muchos libros)
- 4 ¿Por qué creen ustedes que una cocina comercial necesita tantos cocineros? **Espere las respuestas.** Anime a los estudiantes a decir que en una cocina comercial se preparan diferentes comidas al mismo tiempo para muchas personas. Fíjense bien en la foto. ¿Para cuántos cocineros tiene capacidad esta cocina? (para por lo menos cinco) ¿Creen ustedes que tiene capacidad para más cocineros? **Espere las respuestas.** Pida a los estudiantes que expliquen sus respuestas. Ver **Discusión #2.**

Repaso rápido

- 1 ¿Hemos estado viendo una cocina comercial o una cocina **temporal**? (una cocina comercial)
- 2 Levanten la mano cuando mencione un lugar donde usualmente hay mucha actividad: **una escuela, una calle en una ciudad**, un árbol, **un patio de juegos.** (respuestas correctas en **negritas**)
- 3 En los estantes que están encima de la estufa en la foto se pueden **almacenar** muchas ollas. ¿Tienen capacidad los estantes para muchas ollas, o tienen **diversidad** para muchas ollas? (capacidad)
- 4 En la cocina de la foto, ¿hay mucho ajetreo, o mucho **camuflaje**? (mucho ajetreo)

Vocabulario: *comercial*

Ayude a los estudiantes a entender que la palabra *comercial* se refiere a un negocio. Explique que los negocios tienen clientes (personas que pagan por un servicio). Pregunte: "¿Qué tipo de clientes van al negocio que se ve en la fotografía?". (clientes que tienen hambre; clientes que están dispuestos a pagar por una comida) Converse con los estudiantes de otros espacios comerciales que se podrían encontrar en un centro comercial o en el centro de la ciudad. (tiendas de comestibles, tiendas de ropa, etc.)

Vocabulario: *capacidad*

Señale que esta cocina comercial debe tener espacio, o capacidad, para varias personas, para la comida y para los recipientes en los cuales se cocina y se guarda la comida. Pregunte a los estudiantes para cuántas personas, más o menos, debe tener capacidad un cine o teatro, un carro y un sofá.

Discusión #2

Anime a los estudiantes a usar la palabra *porque* para ampliar sus respuestas, como en estos ejemplos: "Yo creo que esta cocina comercial tiene capacidad para más cocineros porque veo más espacio alrededor de la estufa. No creo que esta cocina comercial tenga capacidad para más cocineros porque se tropezarían unos con otros".