



**L I N G U A X**  
**Revista de Lenguas Aplicadas**  
S E P A R A T A

**Myriam Pacheco López**

**El diccionario de colocaciones  
como herramienta en la enseñanza  
del Español como Lengua Extranjera**



**UNIVERSIDAD ALFONSO X EL SABIO**

**Facultad de Lenguas Aplicadas**

Villanueva de la Cañada, MMIII



**Proyecto LINGCOM**  
Área de Comunicación y Lingüística Aplicada  
UNIVERSIDAD ALFONSO X EL SABIO

© del texto: **Myriam Pacheco López**

Enero de 2003

<https://www.uax.es/publicaciones/linguax/lincom003-02>

© de la edición: ***Linguax. Revista de Lenguas Aplicadas***

Universidad Alfonso X el Sabio

28691 - Villanueva de la Cañada - Madrid

ISSN: 1695-632X

**Editor: J. Ramón Trujillo - [linguax@uax.es](mailto:linguax@uax.es)**

Última actualización: 28 de febrero de 2004

No está permitida la reproducción total o parcial de este artículo ni su almacenamiento o transmisión, ya sea electrónico, químico, mecánico, por fotocopia u otros métodos, sin permiso previo por escrito de la revista.

# EL DICCIONARIO DE COLOCACIONES COMO HERRAMIENTA EN LA ENSEÑANZA DEL ESPAÑOL COMO LENGUA EXTRANJERA

**Myriam Pacheco<sup>1</sup>**

UNED - Universidad Alfonso X el Sabio

RESUMEN: El presente estudio señala la ventaja que supone, en el aprendizaje de una lengua extranjera, la adquisición del léxico mediante las posibilidades combinatorias de las palabras, es decir, su uso distribucional. Para ello proponemos la realización de un diccionario de colocaciones en español. Se expone una muestra del campo léxico de la gastronomía, en torno a algunos alimentos básicos. Hemos traducido el grupo sintagmático al inglés, alemán y francés para ampliar su alcance en las diferentes lenguas. Tras unas consideraciones sobre los ejemplos expuestos, pasamos a desarrollar una aplicación didáctica basándonos en la Enseñanza mediante Tareas, desarrollada metodológicamente desde la Lingüística de la Comunicación y dentro del Enfoque Comunicativo. Elegimos este tipo de enseñanza por la alta motivación que puede proporcionar a un alumno de lengua extranjera el hecho de realizar por sí mismo acciones y no simulaciones un tanto alejadas de la realidad.

PALABRAS CLAVE: Lingüística de la Comunicación – Sociolingüística – Enseñanza del Español Lengua como Extranjera – Diccionario – Colocaciones

## **1. Introducción: nuevas herramientas didácticas para el Marco Europeo Común de Referencia**

El Marco Europeo Común de Referencia para las lenguas (MECR) recoge la necesidad de un mejor conocimiento de las lenguas modernas para facilitar la unidad, comunicación y la interacción entre los pueblos, objetivos ya señalados por la política lingüística del Consejo de Europa. Así, éste, en sus Recomendaciones del Comité de Ministros, pedía fomentar «el desarrollo de métodos de enseñanza y de evaluación en el campo del aprendizaje de las lenguas modernas y a la producción y uso de materiales, incluyendo materiales multimedia.»<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> Profesora de Lingüística General y de Técnicas de Expresión. Grupo de Investigación LINGCOM de la Universidad Alfonso X el Sabio.

<sup>2</sup> Preámbulo de la Recomendación R (82) 18 del comité de Ministros del Consejo de Europa.

El docente se enfrenta al reto de desarrollar una competencia plurilingüe en sus alumnos, que les permita comparar, reconocer, explorar y extraer un tronco común de las diferentes lenguas, no sólo como bagaje cultural, sino para salir airoso en cualquier situación comunicativa que se les presente. Pero ¿disponemos de los medios y recursos suficientes para llevar a cabo esta ardua tarea?

Muchos y muy variados son los métodos o enfoques en la enseñanza/aprendizaje de una lengua extranjera (tradicional, de gramática y traducción, audolingual, reformista, conversacional, directo, activo, situacional, audiovisual, de base estructural, nocional-funcional, comunicativo, por tareas, alternativos o humanísticos...). Cada uno de ellos ha tenido su importancia y repercusión desarrollándose en paralelo con las corrientes lingüísticas del momento, cuestionándose unos a otros, interfiriéndose, enlazando contenidos y superándose nuevamente, pero ninguno ha logrado aclarar del todo cuáles son los mecanismos que nos llevan a aprender un idioma.

El MECR también se cuestiona este tema en su capítulo 6, orientando a los profesionales en su práctica docente sin prescribir ningún método en concreto, aunque aconseja tener muy en cuenta las necesidades, motivaciones, características y recursos de los estudiantes.

Javier Lahuerta y Mercè Pujol<sup>3</sup> (1993) señalan tres momentos clave en la adquisición del léxico: reconocer, retener y utilizar. Cada uno de ellos incluye y supera al anterior; de ahí que el hecho de utilizar la palabra suponga, necesariamente, comprender, fijar y conocer requisitos combinatorios.

La comprensión consiste en la facilidad para entender palabras y expresiones y en la adquisición de conceptos. Esta capacidad tiene una gran incidencia en el proceso de aprendizaje.

Comprender es reconocer la palabra, asimilarla, uniendo forma y significado, como paso previo a la retención. Se comprende mejor aquello que guarda relación con los intereses, necesidades, gustos, conocimientos previos del hablante, pero también lo que aparece en un contexto significativo o está ligado a un fuerte estímulo.

La capacidad memorística o de retener aumenta cuando los elementos se adquieren dentro de una conexión lógica (¿por qué esto es así? ¿en qué

---

<sup>3</sup> LAHUERTA GALÁN, J. Y M. PUJOL VILA (1993): «La enseñanza del léxico: una cuestión metodológica», en L. Miguel y N. Sans (coord.): *Didáctica del español como lengua extranjera*, Colección Expolingua, Fundación Actilibre. Pp. 117-138.

relación se encuentra con...?); se graban más fácilmente que aquellos que fueron aprendidos sin conexión entre sí.

La última fase consiste en el uso productivo de la palabra, que supone el conocimiento de los aspectos distribucionales de la misma, como es el caso de las colocaciones. Para un alumno de lengua extranjera las asociaciones significativas favorecen enormemente el recuerdo y la memorización del léxico, al aparecer la palabra junto a otras con las que normalmente se asocia. Es, por tanto, aconsejable relacionarlas para facilitar su rápido almacenamiento en la mente.

El aprendizaje se ve enormemente favorecido si el alumno dispone de una lista con las posibilidades combinatorias de una palabra; por ejemplo, verbos o adjetivos que pueden aparecer con un determinado sustantivo. Así se evitan errores del tipo: vino rojo (galicismo), vino viejo, jarrón de vino, piel marrón, prestar un cigarro, cortado sin leche, etc.

Por asociación nos referimos al *cotexto de un lexema*, es decir, su entorno lingüístico, tal y como lo definió Lewis<sup>4</sup> (1993) –promotor de las combinaciones sintagmáticas– al distinguirlo del *contexto* o entorno situacional. De esta forma, si conocemos el campo de asociación de una palabra con otras, llegaremos a adquirir una conciencia lingüística cercana a la de un hablante nativo que posee estos conocimientos de forma natural. La Lingüística de la Comunicación propone estas asociaciones, dentro de una segmentación sociolingüística de los campos semánticos y desarrolladas simultáneamente junto con destrezas comunicativas, como una potente herramienta en la adquisición de segundas y terceras lenguas.

La aplicación didáctica que desarrollamos en los apartados 2 y 3 incluye actividades de recepción (leer y escuchar), producción (hablar y escribir), interacción y mediación, estas dos últimas incorporadas a la nueva clasificación que el Consejo de Europa presenta en su Marco Europeo Común de Referencia (MECR 2.1.3.). Si la metodología para construir esta aplicación ha sido la Lingüística de la Comunicación, para su didáctica se empleará el «enfoque comunicativo» y la «Enseñanza mediante Tareas», que defiende la realización de acciones concretas en clase.

Creemos que un diccionario de colocaciones ayuda a comprender y a retener el vocabulario de la lengua española, comparándolo con el de otras lenguas, al ofrecer más información sobre la palabra, pues ya no se trata de una mera lista de unidades léxicas sin ningún punto en común.

---

<sup>4</sup> LEWIS, M. (1993): *The lexical approach*, Language Teaching Publications, Londres.

De todos los tipos de combinaciones existentes: nombre y adjetivo, verbo y nombre –el más productivo–, verbo y adverbio, hemos elegido en este caso el primero (por tratarse de categorías gramaticales que se recuerdan con más facilidad), aunque también presentamos algunos sintagmas preposicionales de uso común, así como verbos relacionados, frases hechas, expresiones idiomáticas y refranes en torno a una palabra clave.

Si la motivación es el 99% del éxito en el aprendizaje, la elaboración de tareas (una actividad en concreto) y de proyectos (trabajo más amplio que incluye unidades didácticas diferentes) favorecerá enormemente la retención del vocabulario que a continuación exponemos desde una perspectiva puramente pragmática.

## 2. Ejemplo de diccionario de colocaciones

ESPAÑOL	INGLÉS	ALEMÁN	FRANCÉS
Azúcar blanco)/ blanquilla	sugar/white sugar	Kristallzucker	sucre cristallisé
Azúcar cande/candi	caramalised sugar/candy	Kandis/Zuckerkandis	sucre candi
Azúcar de caña	cane sugar	Rohrzucker	sucre de canne
Azúcar de remolacha	beet sugar	Rübenzucker	sucre de betterave
Azúcar de uva	grape sugar	Traubenzucker	sucre de raisin /dextrose /glucose
Azúcar en polvo	powdered sugar	Farin/Puderzucker Staubzucker	sucre en poudre /vergeoise
Azúcar moreno	brown sugar	Brauner Zucker/ Rohzucker	cassonade/sucre roax
Azúcar refinado	granulated sugar	Kristallzucker	sucre raffiné
Azúcar tostado	brown sugar	Gerösteter Zucker/ Brauner Kandiszucker	caramel
Azúcar molido/ glas	sugar glaze	Zuckerglasur/ Streuzucker	sucre glace
Algodón de azúcar	candyfloss	Zuckerwatte	une barbe à papa
Fábrica de azúcar/ azucarera	sugar factory	Zuckerfabrik	sucrierie
Plantación de caña de azúcar	sugar plantation	Zuckerplantage	plantation de canne à sucre
Terrón de azúcar/ azucarillo	sugar lump	Würfelzucker/Zuckers chaumgebäck	morceau de sucre

Verbos: añadir, bañar con, dar un baño de, derretir, disolver, echar, espolvorear con, endulzar con, moler, plantar, pulverizar, refinar, remover, tostar.

ESPAÑOL	INGLÉS	ALEMÁN	FRANCÉS
Café americano	large black coffee	Schwarzer Kaffee/ Amerikanischer Kaffee	café américain
Café con leche	café au lait/coffee with cream/white coffee	Milchkaffe	café au lait/café crème
Café cortado	espresso with a dash of milk	Kaffee mit etwas Milch	petit crème, noisette
Café descafeinado	caffeine free/ decaffeinated coffee/decaf (coloq.)	Koffeinfreier Kaffee	café décaféiné
Café de mezcla	blend coffee	Gemischter Kaffee	Mélange de café
Café de maquinilla/de cafetera	filtered coffee/ percolated coffee/ drip coffee (ing. amer.)	Filterkaffe	café(-) filtre
Café expés	Espresso	Espresso	café express
Café en grano	coffee beans	Kaffeebohnen/Kaffe mit ganzer Bohne	café en grains
Café instantáneo soluble	instant coffee	PulverKaffe	café instantané
Café molido	ground coffee	gemahlener Kaffee	café moulu
Café solo	black coffee	schwarzer Kaffee/ Espresso	café noir
Café soluble	instant coffee	Pulverkaffe	café solubilisé/soluble
Café tostado torrefacto	toasted/roasted coffee	gerösteter Kaffee	café torréfié
Corto de café	Espresso	Kurzer Kaffee	Café serré
Cucharilla de café	coffee spoon	Teelöffel	petite cuiller /petite cuillère/ cuiller à café /cuillère à café
Largo de café	large coffee	lauger Kaffee	café léger/allongé
Plantación de café/cafetal	coffee plantation	Kaffeeplantage	plantation de café
Posos de café	coffee grounds	Kaffesatz	marcs (du café)
Sorbo de café	sip of coffee	Schluck Kaffee	une gorgée de café
Taza de café	a cup of coffee	Tasse Kaffee	Tasse à de café
«Estar de/ tener mal café/leche/uva»	«to be in a bad mood»/ «to be bad-tempered»	«Schlechter Kaffee»/ «einen schlechten Charakter haben»	«être de mauvais poil»

Verbos: azucarar, beber, calentar, derramar, disolver, echar, endulzar, enfriar, filtrar, hacer, mezclar, moler, plantar, poner, preparar, remover con la cucharilla, servir, sorber, tostar.

Entre los muchos préstamos del francés que tiene el alemán, este mantiene Café (con acento) sólo al referirse al lugar donde se puede tomar dicha bebida. La expresión alemana «das ist kalter Kaffe» (esto es café frío) se traduce en español como «es de dominio público» (*vox populi*).

ESPAÑOL	INGLÉS	ALEMÁN	FRANCÉS
Carne ahumada	smoked meat	geräuchertes Fleisch	viande fumée
Carne asada/asado de carne	roast/ joint (ing. brit.)	Braten/gebratenes Fleisch	rôti
Carne a la brasa	grilled meat	Fleisch vom Grill/ gegrilltes Fleisch	viande à la braise
Carne en barbacoa	barbecued meat	gegrilltes Fleisch (Barbecue)	viande grillée en barbecue
Carne a la parrilla	grilled meat	Rostbraten/über offener Flamme gegrillt	viande grillée
Carne a la plancha	steak	steak	viande au grill
Carne al ajillo	meat with garlic	Fleisch in Knoblauch	viande à l'ail
Carne blanca	white meat	weißes Fleisch	viande blanche
Carne blanda	soft meat	weiches Fleisch	viande molle/ viande tendre
Carne cocida	cooked meat	gekochtes Fleisch	viande cuite
Carne congelada	frozen meat	gefrorenes Fleisch	viande congelée
Carne cruda	raw meat	rohes Fleisch	viande crue
Carne chamuscada	burned meat	verbranntes Fleisch/ abgebrantes Fleisch	viande roussie
Carne dura	dura meat	hartes Fleisch	viande dure/ semelle (pop.)
Carne de buey	beef	Rindfleisch	Viande de boeuf
Carne de caballo	Horse meat	Pferdefleisch	viande de cheval
Carne de cabra	Goat's meat	Ziegenfleisch	viande de chèvre
Carne de cerdo	pork	Schweinefleisch	viande de porc
Carne de cordero	lamb	Schaffleisch/ Lammfleisch/ Hammelfleisch	viande de mouton /d'agneau
Carne/dulce de membrillo	quince jelly	Quittengelee	la pâte de coing
Carne de pato	Duck	Ente	Viande de canard

Carne de pollo	chicken	Hähnchen	Viande de poulet
Carne de ternera	veal	Kalbfleisch	viande de veau
Carne de vaca/de vacuno	beef	Rindfleisch	viande de boeuf
Carne en salsa	meat in sauce	Fleisch in Sosse/ Ragout	ragoût de... (veau, boeuf, porc, etc.)
Carne empanada	Breaded meat	paniertes Fleisch	pâté en crôte farcie de viande
Carne enrollada	rolled meat	Rollbraten	roulade
Carne escabechada	meat in conserve/ conserved/ marinated meat/ escabeche meat (ing. amer.)	mariniertes Fleisch	viande marinée
Carne estofada estofado de carne	stewed meat	Fleischeintopf/ gedünstetes Fleisch	viande à l'étouffée
Carne fresca	fresh meat	Frischfleisch	Viande fraîche
Carne frita	fried meat	gebackenes Fleisch /frittiertes Fleisch	viande frite
Carne guisada	stewed meat	gekochtes Fleisch	viande en ragoût
Carne hecha	well-done meat	gegartes Fleisch	viande cuite
Carne humana	flesh	Fleischabfälle/Menschen fleisch	chair humaine
Carne jugosa	succulent meat	saftiges Fleisch	viande juteuse / savoureuse
Carne magra	lean part	mageres Fleisch/Fleisch ohne Knochen	viande maigre désossée
Carne pasada/muy hecha	well-done meat	Gut durch	viande faisandée
Carne picada/ picadillo de carne	mince/ground beef (ing. amer.)	Hackfleisch/Gehacktesfl eisch/ Hackbraten	viande hachée/ haché de viande
Carne poco hecha	rare meat	fast roh/Medium	viande saignante
Carne podrida	rotten/putrefied meat	versaultes Fleisch	viande pourri
Carne rehogada	browned meat	Anbraten	viande mijotée
Carne roja	red meat	rotes Fleisch	viande rouge
Carne tierna	tender meat	zartes Fleisch	viande tendre
Caldo de carne	meat soup	Fleischbrühe/ Fleischsuppe	bouillon de viande
Cuchillo de carne	meat knife	Fleischmesser	couteau à viande
Despojos de carne	Trimnings	Restfleisch	abats, dépuilles de viande

Pastel de carne	meat-pudding	Fleisch Kuchen/ Fleischpastete	pouding de viande
Plato de carne	meat platter/meat dish	Fleischplatte/Fleischgeri- cht	plat de viande/assiette à viande
Salsa de carne	meat gravy	Fleischsoße	sauce de viande
Tajada de carne	slice of meat	eine Fleisch Scheibe	tranche de viande
«Echar carnes»	«put on weight»	«zunehmen»	«Grossir» / «prendre de l'embonpoint»
«Estar entrado en carnes»/ «de carnes abundantes»	«to be on the plump side»/ «fat»/ «to put on weight»/ «to get fat»	«Ganz schön Proper»/ «wohlgenährt sein und frisch aussenhen»	«être bien en chair»/ «rondelet».
«No ser ni carne ni pescado»	«to be neither fish nor fowl»	«weder Fisch noch Fleisch»	«n'être ni chair ni poisson»
«Poner toda la carne en el asador»	«to pull out all the stops»	«alles auf eine Karte setzen»	«risquer le tout pour le tout»
«(Ser) carne de cañón»	«cannon-fodder»	«Kanonenfutter»	Fig. «chair à canon»
«Ser uña y carne»	«to be inseparable»	«ein Herz und eine Seele sein»	«être comme les deux doigts de la main».
«Ser de carne y hueso»	«to be only human»	«Fleisch und Blut»/ «Leibhaftig»	«ne pas être un pur esprit»
«(herida) en carne viva»	«open wound»/ «to be red raw»	«ofenne Wunde»/ «roh»	«piquer au vif»
«(Tener) carne de gallina»	«to have goose- pimples» /«to have gooseflesh» (ing. brit.)/ «to have goosebumps» (ing. amer.)	«Hühnerfleisch»/ «Gänsehaut»	«chair de poule»

Verbos: adobar, asar, brasear, carbonizar, cocer, comer, condimentar, cortar, congelar, chamuscar, descongelar, descuartizar, deshacerse en la boca, desollar, despedazar, digerir, dorar, empanar, engrasar, enlatar, enrollar, escabechar, estofar, estar/tener a punto, flamear, freír, guisar, hacer a fuego lento, hacer a la parrilla, incorporar, limpiar, masticar, mechar, pasar, pinchar, poner en salsa/en adobo/al horno, picar, pintar con su jugo, probar, pudrirse, rellenar, rehogar, quemar, saborear, salar, salpimentar, sazonar, secar, servir en caliente/frío, trinchar.

«Ser uña y carne» se transforma en alemán en «ser corazón y alma» («ein Herz und eine Seele sein»); «Ser de carne y hueso» pasa a «ser de carne y sangre» («aus Fleisch und Blut»). En cualquier caso, la estructura de estas expresiones binarias otorga más importancia a lo material (la carne se considera con más entidad corpórea que el hueso y, por supuesto, que la sangre).

Sin embargo, al traducir al alemán y al inglés la expresión «ni carne ni pescado», cambia el orden de los sustantivos: «to be neither fish nor fowl», «weder Fisch noch Fleisch».

Lo mismo ocurre en otras expresiones alemanas como «película en blanco y negro» («Schwarzweiß film»).

Curiosamente, se contradice la secuencia normal del español en la que el elemento considerado positivo, en cuanto a una noción de «prominencia», «visibilidad» o «relevancia corpórea» antecede al negativo: lo blanco (luz, claro) se opone a lo negro (oscuridad, tinieblas) puesto que nos tranquiliza todo aquello que podemos ver y controlar.

ESPAÑOL	INGLÉS	ALEMÁN	FRANCÉS
Casa y comida	board and lodging (ing. brit.)/ bed and board (ing. brit.)/ room and board (ing. amer.)	Kost und Logis/ unterkunft und Verpflegung	la nourriture et le logement
Comida basura	junk food	Junkfood	repas ordure
Comida casera	home-cooked / home made food	hausgemachtes Essen/Hausmannskost	repas familial
Comida caduca	out of date food	abgelaufenes Essen	repas périmé
Comida caliente	hot food	heisses Essen/ scharfes Essen	repas chaud
Comida campestre	picnic	Föster Art/ Picknick	pique-nique
Comida condimentada	spicy food	gewürztes Essen	repas épicé
Comida de encargo	food by order/catering	Besteltes Essen	repas sur commande
Comida de negocios	business lunch (breakfast, dinner)	Geschäftessen	repas d'affaires (déjeuner, dîner)
Comida envasada	tinned/ canned food	abgepacktes Essen	repas en boîte/en conserve
Comida familiar	to have a family food	Familien Essen	repas de famille

Comida fuerte	strong food	schweres Essen	repas de résistance
Comida fría	cold food	kalt Speisen/ kaltes Essen	repas froid
Comida grasienta	greasy food	fettiges Essen	repas grasieux/gras
Comida ligera	fat free (ing. brit.) /light food (ing. amer.)	leichtes Essen/leichte Speisen	repas léger/ frugar
Comida pesada	heavy food	schweres Essen/ schwere Speisen	repas lourd/ gras
Comida picante	hot/ spicy food	scharfes Essen/scharfe Speisen	repas épicé
Comida preparada/ precocinada/ para llevar	prepared/ pre-cooked/ ready meals/ take-away (food)	fertig-Speisen	repas préparé/ précuisiné
Comida rápida	fast food	Schnellgerichte	repas rapide
Comida sabrosa	tasty food/delicious food	geschmackvolles Essen/ leckerer Essen	repas savoureux
Comida salada	salty food	Salziges Essen	repas salé
Comida sana	healthy food	gesundes Essen	repas sain
Comida sosa	bland food	fades Essen/ geschmackloses Essen	repas fade
Comida vegetariana	vegetarian food	vegetarisches Essen	repas végétarien

Verbos: amenizar una comida, asistir a una comida, atragantarse con, bajar, bendecir, calentar, condimentar, dar la comida a los animales/echar de comer/dar de comer, deglutir, devolver/vomitarse, digerir, encargar, enfriar, envasar, hacer, ingerir, invitar a una comida, masticar, organizar, preparar, probar, propasarse con, quemar, reposar, servir, saborear, sentar mal/caer mal, servir, tomar la comida fría/caliente, tragar.

En español existe la expresión «dar la comida a alguien», con el sentido de fastidiarle o estropearle la hora de la comida.

En cuanto a los tipos de comida se ha creado un movimiento defensor de la comida bien elaborada –«slow food» o «comida lenta»– compuesta por alimentos naturales (frutas y verduras), cereales integrales y grasas monoinsaturadas para contrarrestar los efectos de la «comida rápida» o «fast food» (aceites saturados y alimentos producidos de un modo industrial) que han inventado las sociedades desarrolladas.

ESPAÑOL	INGLÉS	ALEMÁN	FRANCÉS
Fruta cocida	boiled fruit	gekochtes Obst	fruits cuits
Fruta con pepitas	fruit with seeds	Kernfrucht	fruits à pépins
Fruta con hueso	stone fruit/drupe	Steinfrucht	drupe/fruits à noyau
Fruta del tiempo/ de la temporada	seasonal fruit	Jahres Obst/Saison- Früchte/ frisches Obst	fruits de saison
Fruta dulce	sweet fruit	Süßobst/süße Früchte	fruit sucré
Fruta en almíbar	fruit in sirup	Eingelegtes Obst/ in Sirup eingemachte Früchte	fruits au sirop
Fruta escarchada /confitada	candied fruit	kandierte Früchte	fruits confits
Fruta madura	ripe fruit	reife Frucht	fruits mûrs
Fruta picada	bad fruit	angefallenes Obst	fruits abîmés/gâtés
Frutos secos	dried fruit/nuts	getrocknete Früchte	fruits secs
Frutas tropicales	tropical fruits	Tropenfrüchten	fruits tropicaux/ fruits exotiques
Fruta verde	green fruit	unreifes Obst	fruits verts
Licor de frutas	fruit liqueur	Früchtlíkör	liqueur de fruits
Macedonia de frutas	fruit salad	Obstsalat	Macédoine de fruits
Confitura de frutas	preserve fruit	Obstmarmelade	Confiture de fruits
Tarta de frutas/ Pastel de frutas	fruit cake/mince pie	Obstkuchen	tarte de fruits/ gâteau de fruits
Relleno de frutas	mincemeat	Braten mit Füllung	farce de fruits
Sal de frutas	liver salts	Salzhaltiges Mittel gegen Magenverstimmung	sel de fruit
Zumo de fruta	fruit juice	Fruchtsaft/Obstsafte	jus de fruit
«Dar fruto»	«to bear fruit» bring in/a return	«Früchte abwerfen»	«Fructifier / donner des fruits»

Verbos: coger (del árbol), confitar, cortar, desgranar, escarchar, exprimir, hacer zumo/mermelada de frutas, lavar, licuar, madurar, mondar, morder, dar/pegar un mordisco, pasarse, pelar, pesar, partir en gajos, picarse, pudrirse, transportar, trocear.

ESPAÑOL	INGLÉS	ALEMÁN	FRANCÉS
Huevo cocido o duro	boiled egg	hart gekochtes Ei	oeuf dur
Huevo de campo	country egg	Land Eier	oeuf à la campagne
Huevo de corral	farm fresh egg	Ei aus Bodenhaltung	oeuf de ferme
Huevo de gallina	chicken egg	Hühnerei	oeuf de poule
Huevo de Pascua	Easter egg	Oster Ei	de Pâques
Huevos en tortilla/ tortilla francesa	omelet	Omelett	omelette
Huevo escalfado	poached egg	gekochtes Ei/ verlorenen Eier	oeuf poché
Huevo fresco	fresh egg/ new-laid egg	frisches Ei	oeuf frais/ du jour
Huevo frito	fried egg/egg sunny- side up (ing. amer.)	Spiegelei	oeuf au plat/ oeuf frit/ oeuf sur la plat
Huevo pasado por agua	soft-boiled egg	weichgekochte Ei/ weiches Ei	oeuf à la coque
Huevo podrido	bad egg/ rotten egg	verfaultes Ei/ faule Eier	oeuf pourri
Huevos revueltos/pericos	scrambled eggs	Rührei	oeufs brouillés
Cartón de huevos	egg carton/ carton of eggs	Eierkarton/Eierpack ung	carton d'oeufs
Cáscara /cascarón de huevo	shell	Eischale/Eierschale	coquille
Cesta de huevos	basket of eggs	Eierkorb	panier à oeufs/d'oeufs
Clara de huevo	eggwhite	Eiweiß	le blanc de l'oeuf
Una docena de huevos	a dozen eggs	Eierdutzend	une douzaine d'oeufs
Flan de huevo	eggpudding/ cream caramel/ egg custard/ custard (ingl. Amer.)	Eierpudding/ Karamelpudding	flan, crème caramel
Licor al huevo	liqueur with egg	Eierlikör	liqueur aux oeufs/ à base d'oeufs
Yema de huevo	egg yolk	Eidotter/Eigelb	jaune d'oeuf/ jaune
«Cacarear y no poner un huevo»	«to be all talk and no action»	«große Klappe und neichts dahinter»	«Comme il fait grand bruit du pen qu'il fait»
«Costar un huevo» (vulg.)	«to cost an arm and leg»/ «cost a bomb»	«Stinkteuer» «sundhaft teuer sein» / «viel Milhe Kosten»	«Coûter les yeux de la tête»

«Estar hasta los huevos» (vulg.)	«to be fed up»/ «to be pissed off».	«die Nase voll haben»	«En avoir assés/ marre/ ras le bol»
«Ir pisando huevos» (vulg.)	«to go too slowly»	«vie auf Eiern gehen»	«Marcher sur des oeufs»

Verbos: añadir, batir, cascar, cocer, coger (los huevos), decorar con (huevo duro picado), descascarillar, echar a la sartén, escalfar, freír, incubar, hervir, mezclar con, pelar, pincelar (con huevo batido) poner, rellenar, revolver con, salar, untar con huevo.

Existen curiosas variaciones entre expresiones de diferentes idiomas. Así, «parecerse como un huevo a una castaña», en inglés equivale a «ser tan diferente como una tiza y un queso» (to be as different as chalk and cheese). «Parecerse como un huevo a otro» pasa a ser en alemán «sich aufs Haar gleichen» (ser de pelo parecido).

ESPAÑOL	INGLÉS	ALEMÁN	FRANCÉS
Jamón ahumado	smoked ham/Gammon	geräucherter Schinken	jambon fumé
Jamón cocido/ de york	cooked ham/ham, york ham	getochter Schinken/ speck	jambon cuit
Jamón curado	cured ham	schwarzer Schinken	jambon séché
Jamón de granja	country ham	Bavernschinken	jambon de ferme
Jamón de Jabugo	Jabugo/Spanish ham	Jabugo-Schinken	Jambon de Jabugo (village espagnol)
Jamón de pata negra	Black Label Spanish ham/top-class ham		jambon fait avec des pores noirs
Jamón delantero	shoulder of ham	Vorderschinken	jambon d'épaule
Jamón (en) dulce	boiled ham/ham cooked in white wine/honey-glazed ham	gekochter Schinken	jambon cuit au vin blanc
Jamón ibérico	iberian ham	Iberischer Schinken	jambon fait avec des porcs spéciaux
Jamón serrano	uncooked ham/cured ham	luftgetrockneter Schinken/roher Schinken	jambon cru /jambon de montagne (du pays)
Hueso de jamón	hambone	Schinken Knochen	os de jambon
Ración de jamón	ham portion	Portion Schinken	plat de jambon
«Mujer jamona»	«full-bodied woman»/ «buxom middle-aged woman»/ «big woman»	«Dicke Frau»	«femme replète, bien en chair»
«Estás jamona»	«You're gorgeous»	«Ganz schön dick»	«être bien en chair»

«¡Y un jamón (con chorreras)! »	«You're not on! »/ «Only in your wildest dreams»/ «you must be joking!»	«¡das kommt überhaupt nicht in Frage!»	«Tu peux toujours courir!»
---------------------------------	---	--	----------------------------

Verbos: ahumar, colgar, cortar en lonchas, curar, degustar, partir, saborear, salar.

ESPAÑOL	INGLÉS	ALEMÁN	FRANCÉS
Leche azucarada	sweet milk	süsse Kondesmilch	lait sucré
Leche caliente	hot milk	warme Milch	lait chaud
Leche condensada	condensed milk	Kondensmilch	lait concentré (sucré)
Leche cortada	curdled milk	Geronnene-Milch	lait tourné
Leche de almendras	almond moisturizer/ almond body milk	Mandelmilch	lait d'amandes
Leche de cabra	goat's milk	Ziegenmilch	lait de chèvre
Leche de madre	breast milk / mother's milk	Muttermilch	lait maternel
Leche desnatada/ descremada	skimmed milk (ing. brit.)/ skim milk (ing. amer.)	Magermilch	lait écrémé
Leche entera	full-cream milk	Vollmilch	lait entier
Leche en polvo	powdered milk	Milchgruloer	lait en poudre
Leche fría	cold milk	kalte Milch	lait froid
Leche hidratante	moisturizer/ moisturizing lotion	Körpercreme	lait hydratant
Leche limpiadora	cleansing milk	Reinigungsmilch	lait nettoyante
Leche materna	breast-feeding	Brustnahrung	allaitement au sein /allaitement maternel
Leche semidesnatada	low-fat milk	teilentrahmte Milch	lait demi-écrémé
Arroz con leche	rice pudding	Milchreis	Riz au lait
Diente de leche	milk tooth	Milchzahn	Dent de lait
Nata de leche	Skin	Sahne	Crème de lait
Té con leche	tea with milk	Tee mit Milch	Thé au lait
«(Ir) a toda leche /máquina/pastilla velocidad, castaña»	«flat out»	«mit Vollgas fahren»	«à toute berzingue»
«Ser la leche»	«to be bloody marvellous»	«Flaschengeist»	«être super»/ «être dingue»
«Estar de mala leche»	«to be in a foul mood»	«schlechte Laune haben»	«être de mauvais poil»

Verbos: aguar, agriarse, beber, calentar, cocer, cortarse, embotellar, ensopar, hervir, mojar en, rebosar, salirse, vender.

ESPAÑOL	INGLÉS	ALEMÁN	FRANCÉS
Pan ácimo	unleavened bread	ungesäuertes Brot	pain azyme
Pan blanco o candeal	white bread	Weißbrot/Dinkelbrot/ Weizenbrot	pain blanc
Pan con aceite	bread with oil	Brot mit Öl	pain avec de l'huile
Pan con mantequilla	bread and butter	Butterbrot	pain beurré
Pan de miel y especias	gingerbread	Honigkuchen/Pfefferkuchen/ Lebkuchen/Gewürzkuchen	pain d'épice
Pan de azúcar	sugar loaf	Zucker Brot	pain de sucre
Pan de oro	gold leaf	Blattgold	or en feuille
Pan de huevos	cake	Rührkuchen	Cake
Pan de molde	sliced bread/soft bread	Kastenbrot/Brot	pain de mie
Pan de viena	viennese bread	Französisches Brot	pain au lait/ pain viennois
Pan duro	stale bread/ dry bread	hartes Brot	pain rassis
Pan frito	fried bread	geröstetes Brot	pain frit
Pan integral	wholemeal/ whole-wheat meal	Vollkornbrot	pain complet
Pan moreno/negro	brown bread	Schwarzbrot	pain bis
Pan rallado	breadcrumbs	Semmelmehl/Paniermehl/ Semmelbrösel	pain zâpé
Pan tierno	fresh bread	frisches Brot	pain frais
Pan tostado	toasted bread	Röstitbrot	pain grillé
Barra de pan	loaf of bread/baguette	Stangenbrot/Stange	Baguette/pain français/pain
Bollo de pan	bun/bread roll	Semmel/Brötchen (en el Norte)	pistolet/navette/petit pain/pain mollet
Cesta de pan	breadbasket	Brotkorb	corbeille (à pain)
Corteza de pan	crust	Brotrinde/Brotkruste	croûte
Cuchillo para el/de pan	breadknife	Brotmesser	couteau à pain
Horno de pan	bread oven	Backofen	four (a pain)
Mendrugos de pan	crust	Rest Brot/Kruste	croûton, quignon (de pain), morceau de pain

Miga de pan	crumb	Krume/Brotkrume/ Brösel/Krümel	miette, mie
Migaja de pan	crumb	Krümel/Krümelchen/Stü ckchen	miettte
Rebanada de pan	a slice of bread	Scheibe Brot	tranche de pain
Rebanada de pan tostado	toast	Tostbrot	biscotte, pain grillé, tartine
Sopa de pan	bread soup	Brotsuppe	potage au pain
«Contigo pan y cebolla»	«for better or for worse»	«ich liebe dich so, wie du bist»	«Une chaumière et un coeur»
«A buen hambre no hay pan duro»	«beggars can't be choosers»	«Hunger ist der beste Koch»	«la faim n'a pas de goût»
«(estuvo/estar)A pan y agua»	«he was put on (dry) bread and water»	«er saß bei Wasser und (trocken) Brot»	«être au pain et à l'eau»/ «être au pain sec»
« (llamar) Al pan, pan y al vino, vino»	«to call a spade a spade»	«die Dinge beim Namen nennen»	«Il faut appeler un chat un chat»
«Con su pan se lo coma»	«that's his/her look out»	«er soll sich die Suppe seber auslöffeln»	«grand bien lui fasse»/ «c'est son affaire»
«El pan nuestro de cada día»	«our daily bread»/an everyday ocurrence (fig.)	«Das tägliche Brot» «unser tägliches Brot»	«notre pain de chaque jour»
«Ganarse el pan/la vida/los garbanzos»	«to earn one's living»	«sein Brot verdienen»	«Gagner son pain»
«Hacer buenas migas con»	«to get on well with»	«Gute Freundschaft»/ «gut auskommen mit»	«faire bon ménage»
«Ser pan comido»	«to be a piece of cake»/ «It's a cinch»	«Kinderleicht sein»	«c'est du gâteau»/ «c'est du tout-cuit»/ «c'est simple comme bon jour»
«Ser un cacho/pedazo de pan»	«to have a heart of gold»/ «to be a (real) sweetie»/ «to be as good as gold»	«eine herzensgute Seele sein»	«être bon comme le pain»/ «être la bonté même»

Verbos: ahornar, amasar, bendecir, calentar, cocer, cortar, desmenuzar, desmigajar, empapar, ensopar, escurrir, esponjar, fermentar, freír, ganar, hacer, hornear, mojar, partir, pringar, rallar, repartir, quemar, reoer, tostar, untar.

Es curiosa la correspondencia entre el pan y el pastel en algunas expresiones inglesas y españolas. Así, «ser pan comido» se traduce al inglés como «ser un

pedazo de pastel» y «venderse como pan bendito» equivale a «venderse como un pastel caliente» («to sell like hot cakes»).

ESPAÑOL	INGLÉS	ALEMÁN	FRANCÉS
Queso blanco	white cheese	Weis käse	fromage frais
Queso con comino	Leyden cheese	Kümmelkäse	fromage au cumin
Queso de bola	Dutch cheese/round cheese	Kugelkäse/Holländischer Käse	fromage de Hollande
Queso de nata	cream cheese	Butterkäse/Rahmkäse	fromage à la crème
Queso de cabra	goat's milk cheese	Ziegenkäse	fromage de chèvre /chabichou
Queso de mezcla	mixed-milk cheese	Gemischter Käse	mélange de fromage
Queso de oveja	sheep's milk cheese/ewes' milk cheese	Schafkäse/Schafkäse	fromage de brebis
Queso de vaca	cheese from cow's milk	Kuh-Käse/Käse aus Kuhmilch	fromage de vache
Queso en aceite	spanish cheese in olive oil	Käse in Öl	fromage à l'huile
Queso en lonchas	sliced cheese	ScheibenKäse	fromage en tranche
Queso fermentado	blue cheese	Edelpilzkäse	fromage fermenté
Queso fresco o tierno	fresh cheese	Frischkäse/Weichkäse	fromage frais
Queso fuerte o curado	aged cheese	alter Käse	fromage séché/ fromage vieilli
Queso graso	full fat cheese	fetthaltiger Käse	fromage gras
Queso gratinado/fundido	processed cheese	Schmelzkäse	fromage au gratin /gratiné
Queso manchego	Manchego/cheese from La Mancha	Mancha-Käse	fromage de la Manche
Queso mohoso	mouldy cheese (ing. brit.)/ moldy cheese (ing. amer.)	Schimmelkäs	fromage moisi
Queso rallado	grated cheese	geriebener Käse/ Reibkäse	fromage râpé
Queso rancio	rancid cheese	Faul-Käse/ranziger Käse	fromage rance
Queso semicurado	semi-aged cheese	Halbreifer Käse/Käsehalbreif	fromage mi-séché
Queso suave	mild cheese	milder Käse	fromage doux
Queso para untar	cheese spread	SchmelzKäse/ StreinchKäse	fromage à tartiner

Corteza de queso	cheese rind	Käserinde	croûte de fromage
Tabla de queso	cheeseboard	Käsematt	plat de fromage/fromage assortis
Taco de queso	a piece of cheese	Käsetückchen	carré de fromage
Tarta de queso	cheesecake	Käsekuchen	tarte au fromage
«Se la dieron con queso» (se burlaron de él)	«They pulled his leg (to pull one's leg).»	«Auf den Arm nehmen»/«ganz schön angeschmiert»	«Avoir/ rouler quelqu'un»

Verbos: batir, cortar, curar, degustar, espolvorear, fermentar, fundir, oler, rallar, roer, untar, ponerse rancio, salar, secar.

La expresión inglesa «a big cheese/fisch/noise/shot» se traduce al español como «ser un pez gordo».

ESPAÑOL	INGLÉS	ALEMÁN	FRANCÉS
Vino aromático	aromatic wine	Würzwein	vin aromati que
Vino agrio	vinegary wine/bitter wine	Gesäuerter Wein	vin aigre
Vino achampanado	fizzy wine	Schaumwein	vin champagnisé
Vino afrutado	fruity wine	Dessertwein/Fruchtig Wein	vin fruité
Vino añejo	aged wine/mellow wine	guter alter Wein /abgelagerter Wein	vin vieux
Vino blanco	white wine	Weißwein	vin blanc
Vino brillante con reflejos dorados	light gold wine	Leicht goldene Farbe	vin brillant, aux reflets légèrement dorés
Vino clásico	classic wine	Klassisch Wein	vin classique
Vino con bastante cuerpo	wine with good body	Wein mit ziemlich	vin assez corsés
Vino con carácter	wine with character	charktervollen Wein	vin de caractère
Vino de fuerte fragancia	wine with a strong fragrance	Wein mit ausgeprägtem Sortencharakter	vin fort aromatique
Vino de aroma penetrante	wine with penetrating aroma	Wein mit durchdringendem Aroma	vin au nez pénétrant
Vino de color púrpura	wine of deep purple colour	Wein von purpurner Farbe	vin de couleur pourpre
Vino de color rojo rubí	wine of ruby red colour	Wein von rubinroter Farbe	vin de couleur rubis
Vino de color vivo	wine of bright colour	Wein mit lebhafter Farbe	vin à la robe vive

Vino de Crianza	Crianza wine (young cask aged wine)	Crianza-Wein	Vin de Crianza
Vino de grado no muy elevado	wine with fairly low alcohol content	Wein nicht sehr hohem Alkoholgehalt	vin avec un degré alcoolique
Vino de Jerez	Sherry	Sherry	Xérès
Vino de mesa/de pasto	table wine/ordinary wine	Tischwein/Tafelwein	vin de table
Vino de Reserva	Reserva wine	Reserva-Wein	Reserva
Vino de Gran Reserva	Gran Reserva wine	Gran Reserva-Wein	Gran Reserva
Vino de Rioja	Rioja wine	Rioja wein	Vin de Rioja
Vino dulce	dessert wine/sweet wine	Süßwein	vin doux/vin sucré
Vino ecológico	wine produced with organically grown grapes/ wine made from ecologically cultivated vines	Wein aus Trauben ökologischen Anbaus /Ökologisch angebauter Wein	vin issu de la viticulture écologique
Vino fermentado en barrica	barrel-fermented wine	im fass vergorener Wein	vin fermenté en barrique
Vino fresco al paladar	fresh wine in the mouth	frisch im Geschmack	vin frais au palais
Vino joven	young wine	Jungwein	Jeune vin
Vino del año	new wine/young wine	Jahreswein	vin de l'année
Vino moscatel	muscatel/muscat wine	Muskatellerwein	muscat
Vino peleón (de mala calidad)	paint stripper/cheap wine cooking wine/plonk (coloq.)	ganz gewöhnlicher Wein/Krätzer	gros vin, piquette, vinasse
Vino picado	vinegar wine	verdorber Wein	vin piqué
Vino rosado o clarete	rosé wine	Rosé-Wein	vin rosé
Vino seco	dry wine	trockener Wein	vin sec
Vino semidulce	medium sweet wine	Halbtrocken	vin mi-doux
Vinos suaves	smoother wines	sanfte Weine	vins souples
Vino tinto/ tintorro (coloq.)	red wine	Rotwein	vin rouge
(vino) Tinto Crianza	Red wine-«Crianza» type	Rotwein der Kategorie Crianza /Rotwein «Crianza»	vin de rouge «Crianza»

(vino) Tinto Reserva	red wine «reserva»	Rotwein der kategorie Reserva /Rotwein Reserva	Vin rouge de «Reserva»
Amigos del vino	wine lovers	Freunde des Weins	amis du vin
Bodega de vino	wine cellar	Weinkeller	cave cellier
Bota de vino	wineskin	Weinstiefel	gourde
Botella de vino	wine bottle	Weinflasche	bouteille de/ à vin
Cata/degustación de vinos	winetasting	Weinprobe	dégustation de vins
Carta/lista de vinos	wine list/wine menu	Weinkarte	carte de vins
Copa de vino	wineglass	Weinglas	verre à vin
Crianza de los vinos	ageing	Weinausbau (Crianza) der weine	L' élevage des vins
Descripción del vino /descripción organoléptica	wine description/ organoleptic description	Weinbeschreibung/ Organoleptische Beschreibung	descripcion organoleptique
Jarra de vino	jar of wine	ein Krug Wein/ Weinkaraffe	Pichet à vin
Método de elaboración del vino	Winemaking method	Weinbereitungsmethoden	méthode d' élaboration du vin
Tipos de vinos	Types of wine	Weintypen	Les types de vins

Verbos: aguar/bautizar/cristianar el vino (echarle agua), agitar, almacenar, apreciar, aspirar, batir, beber, brindar con, catar, catalogar, coger sabor, comercializar, conservar, consumir, decantar, degustar, descorchar, destilar, distribuir, dormir el vino, echar un trago de, elaborar, elegir, embotellar, emborracharse de, envejecer, escupir, etiquetar, exportar, fermentar, filtrar, graduar, lanzar al mercado, macerar, mejorar, mezclar, oler, obtener, paladear, pasarse, pegar/subirse a la cabeza, picarse, probar, regar con, servir, sorber, tipificar, transvasar, trasegar, tratar en vinos, vinificar.

La terminología sobre el vino difiere según el idioma o cultura. Así, el adjetivo «generoso» sólo se utiliza en español y, de modo menos frecuente, en portugués e italiano. Los términos «Reserva» (vino cuya permanencia en bodega de roble es de un año) y «Gran Reserva» (tiene que estar al menos dos años en bodega de roble) existen únicamente en la legislación española.

El adjetivo «rancio» califica al queso y al vino, pero con diferente matiz. En el primer caso significa «mal sabor», mientras que en el segundo define un vino añejo, de solera, con olor y sabor perfumados, obtenidos con una técnica de envejecimiento y exposición al sol.

### 3. Ejemplos de aplicación en el aula del diccionario de colocaciones

**Objetivo:** desarrollar la competencia comunicativa utilizando un lenguaje auténtico y contextualizado.

**Nivel:** grado elevado del Nivel Plataforma (A2+), según la terminología del MECR.

**Agrupamientos:** se trabajará en grupos de trabajo reducidos (dos, tres alumnos como máximo) o de forma individual.

**Presentación del tema motivación:** se explicará al grupo-clase el origen de las actividades y su justificación metodológica: la puesta en práctica de un artículo sobre la necesidad de un diccionario de colocaciones en español para aprender el idioma a partir grupos de palabras.

#### 3.1. Actividad 1. Tarea final: preparar una información con degustación

**Motivación:** el profesor repartirá a cada uno de los alumnos material impreso sobre alimentos típicos españoles y sus posibles combinaciones (vinos tintos secos con arroces, vinos rosados secos y abocados con quesos frescos, vinos tintos de mediano cuerpo con la carne, vinos blancos con pescados o mariscos...) para iniciarles en nuestra cultura gastronómica a la vez que amplíen vocabulario sobre términos específicos utilizados en este campo.

**Tareas intermedias:** buscar establecimientos de uno o varios productos determinados, pedir, degustar, comprar, pagar.

La clase se dividirá en tres grupos que deberán informarse sobre los lugares (grandes superficies comerciales como El Corte Inglés o tiendas especializadas) donde se venden productos típicos (queso, jamón y vino). El alumno deberá rellenar una ficha donde se especifiquen los datos del producto consultado: nombre, lugar de origen, descripción del producto, etc.

Si que quiere hacer extensible esta actividad, los alumnos podrían adquirir muestras de cada uno de los productos realizándose en el aula una degustación. Una vez probados los alimentos se procedería a explicar sus cualidades organolépticas: color, olor, sabor, textura...

**Producción escrita:** para retener y aumentar el vocabulario cada alumno irá elaborando a lo largo del curso su propio cuadernillo de degustación de productos donde aparecerá la ficha de cada uno de ellos con sus características y descripción.

**Producción oral:** expresar gustos y valoraciones sobre la cata.

### **3.2. Actividad 2. Tarea final: organizar un viaje para degustar los productos típicos de una región determinada**

**Motivación:** el docente seleccionará un producto típico de la gastronomía española que conozca bien. Tomaremos como ejemplo la Torta del Casar (queso para untar, de especialidad extremeña, muy utilizado por los maestros cocineros de la región como ingrediente base para elaborar entrantes, platos de pescado, carnes, postres, etc.) o el jamón de bellota, (también extremeño), que se consigue alimentando al cerdo exclusivamente de bellotas.

**Tareas intermedias:** el primer paso, antes de organizar el viaje, consistiría en recopilar toda la información necesaria para conocer bien el producto: dónde pueden encontrarlo, qué pueblos lo producen, cuál es su proceso de fabricación y cómo ha llegado a tener denominación de origen. Para esto se podrá escribir a la oficina de turismo del lugar elegido y pedir que nos manden un librito con información sobre gastronomía.

Otras tareas referentes al viaje serían comprar los billetes, reservar mesa en el restaurante elegido y degustación en el mismo.

**Producción escrita:** solicitud de información, valoración de la cata en el cuadernillo.

**Producción e interacción oral:** concertar una cita, entrevistar a especialistas del producto, saludar en una situación concreta, comprar billetes, reservar restaurante, expresar gustos y valoraciones, aceptar y rehusar, agradecer, describir las comidas.

### **3.3. Actividad 3. Tarea final: describir los alimentos y su forma de presentación**

**Motivación:** el profesor explicará al grupo clase mediante soporte visual (video, revistas, folletos...) variedades gastronómicas de un mismo producto. Las porciones, particiones o formas de presentar los alimentos citados reciben diferentes denominaciones que un estudiante de español debe tener presente. De ahí que pueda resultarle útil la siguiente clasificación que el docente repartirá en clase:

*Loncha (slice):* porción fina y plana. Se utiliza para el queso, jamón y embutidos. Decimos queso en lonchas (*sliced cheese*) o queso para *sandwich*, lonchas de bacón, una loncha de jamón serrano, etc.

*Taco (piece):* pieza pequeña y de forma cúbica. Ej: tacos de jamón/queso (*pieces of ham/cheese*). También se denominan dados. Ej: «cortar la carne en dados gruesos» o «cortar las patatas, la cebolla y los tomates en dados».

*Porciones:* queso en porciones.

*Rodaja (slice)*: pieza redonda u ovalada y plana. Se aplica a los embutidos –salchichón, chorizo, lomo– a algunos pescados –merluza, salmón– y a ciertas frutas –piña (*pineapple rings*), limón y naranja, éstas últimas en refrescos y bebidas o para adornar algunos platos–.

*Raja (slice)*: solamente para el melón y la sandía (*a slice of melon/watermelon*).

Pieza de fruta: cuando se presenta entera (*a piece of fruit*).

*Gajo (segment)*: exclusivamente para la naranja, la mandarina y el pomelo.

*Tajada (slice)*: trozo cortado de carne. Decimos tajada de carne, pero no tajada de pescado.

*Filete (fillet)*: pieza alargada. Se utiliza para la carne y el pescado. Ej.: filetes de merluza, filetes de anchoa.

*Rebanada (slice)*: aplicable al pan cuando lo cortamos con un cuchillo, aunque también decimos «rebanadas de pan de molde». Es una pieza plana. Sin embargo, partimos «un trozo de pan» con la mano o freímos «coscurros» (trozos pequeños de pan) para las sopas y purés.

*Pincho*: alimento atravesado por una varilla (metálica, de madera) o pinchado con un palillo. Así decimos «un pincho de tortilla» (*a portion of Spanish omelette*) o «pincho moruno». También se denominan brochetas. Los españoles salimos a tomar un aperitivo o unos pinchitos al mediodía. En algunos lugares de España el pincho se considera una verdadera obra de arte gastronómica en miniatura.

*La tapa (appetizer)* es una ración más o menos pequeña de comida (embutido, carne, marisco, pescado, canapés, croquetas...) que se toma al mediodía o por la noche fuera de la casa, en bares, tabernas y mesones («Ir de tapas» - *to go round the bars*). Generalmente se consume de forma individual. En su origen se asocia a la bebida como acompañamiento de ésta (la copa se cubría con una paño y sobre él se colocaba algún alimento).

El *aperitivo* es un conjunto de comida (*appetizer*) y bebida (*aperitif*). En Francia invitar a un aperitivo consiste en ofrecer un licor sin acompañamiento de comida.

La *ración* constituye una cantidad mayor que la tapa. Implica a más de una persona. Ej: una ración de bacalao, una ración de patatas.

El *montado* es un alimento (generalmente carne) entre dos rebanadas de pan. Ej: un montado de lomo. En cambio, la tosta es una rebanada de pan grande sobre la que se sirve algún alimento. Ej: una tosta de salmón.

Denominamos *tentempié* y *piscolabis* a una cantidad pequeña de comida. Puede ser un emparedado (*sandwich*) o alimentos para picar entre horas (aceitunas, patatas fritas, frutos secos, etc.).

La *tabla* indica una variedad o surtido de un producto: Ej: tabla de quesos, de patés, de embutidos ibéricos.

**Tareas intermedias:** los alumnos elegirán de forma individual un alimento y consultarán en la muestra presentada del diccionario de colocaciones su significado y tipología. Cuando esa información esté asimilada llevarán a clase algunas muestras de dicho producto y se describirán al resto de los compañeros.

«*Memory*» *gustativo*: como variante de la actividad, se podrá proponer a los alumnos un juego de reconocimiento sensorial si se ha realizado una degustación previa. Así, se les dirá los diferentes alimentos que van a degustar y sus variantes. Con los ojos vendados, deberán adivinar, por el sabor, cada plato e intentar describirlo de la forma más precisa posible.

*Comprensión lectora*: investigación en libros de gastronomía, diccionario, fotocopias...

*Producción oral*: descripciones (de una tapa, de un vino...) y exposición oral.

### 3.4. Actividad 4. Tarea final: describir los pesos y las medidas de los alimentos.

*Motivación*: se realizará una evaluación inicial mediante una lluvia de ideas, lanzando al grupo-clase preguntas del tipo: ¿sabéis lo que significa una pizca de sal?, ¿y una cucharada sopera?, ¿conocéis el significado de una cucharadita de azúcar (aceite, miel, harina, mantequilla, nata agria, mostaza, salsa de soja, Maizena, Jerez)? ¿qué es un terrón de azúcar? ¿y un paquete de arroz (sal, harina, azúcar)?

*Tareas intermedias*: los alumnos llevarán al aula diversos recipientes con las medidas de los alimentos y los explicarán al resto de la clase: una *botella*/un *vaso*/un *chato*/una *jarra* de vino; un *chupito* (para las bebidas blancas –licores, ginebra–; una *lata* de aceitunas/tomate/arroz; un *cartón* de leche/ huevos; una *jarra* de cerveza/ una *jarrita* de leche/ una *jarra* de vino; un *tazón* de leche; una *taza* de té/café.

(Se podrán aclarar las variaciones de las medidas en los diferentes países. Por ejemplo, según el sistema imperial del Reino Unido, una pinta de leche equivale a 0.568 litros en el sistema métrico decimal; es decir, poco más de medio litro de leche. En español sólo utilizamos esta medida para la cerveza. Así decimos: «una *pinta* de cerveza», cuyo volumen es mayor que la caña. En cuanto al vino, podemos especificar a cuánto equivale una *arroba* –16 litros de vino–, un *cartón* de vino –un litro– o un *cuartillo* de vino –medio litro–. En España decimos un *chato* de vino –chiquito en el norte de la península– cuando queremos que nos sirvan un vaso pequeño. Si queremos beber poco vino, pediremos *dos dedos* de vino. Una *copa* de vino tiene un carácter más solemne...)

Otra opción sería que los alumnos buscaran información específica sobre los tipos de recipientes para el vino (cuba, tonel, barrica, garrafa, tinaja, cono, odre, pellejo, bota, zaque, porrón...) y su proceso de

elaboración y conservación, adjuntando fotocopias con dibujos orientativos para cada uno de ellos

**Comprensión auditiva:** de los conceptos formulados en la lluvia de ideas.

**Producción oral:** explicación a los compañeros.

### 3.5. Actividad 5. Tarea final: hacer un libro de recetas

**Motivación:** mostrar a la clase un video (por ejemplo de Arguiñano) donde se prepare algún plato o postre.

**Tareas intermedias:** el profesor ofrecerá a los alumnos un listado de recetas (arroz a la cubana, tortilla de patatas, flan de huevo, sangría...) de los cuales cada alumno eligirá uno en concreto. Posteriormente buscarán la receta y la escribirán paso a paso, especificando los ingredientes, el tiempo y la dificultad de preparación. Para ello, se utilizarán los exponentes lingüísticos sobre medidas, pesos, tamaños y recipientes aprendidos con anterioridad., junto con otros nuevos (un diente de ajo, un chorrito de vinagre, una taza de aceite de oliva/arroz, unas hebras de azafrán, cortar las verduras «en juliana» –en finas tiritas– laminar las almendras y castañas...). El último paso consistirá en explicar la receta a los compañeros.

**Comprensión lectora:** seleccionar en un libro de cocina, recetario, manual o página de Internet, la receta elegida.

**Producción escrita:** escribir la receta., utilizando para ello el vocabulario y los verbos recogidos para cada palabra en el Diccionario de Colocaciones. Exponentes lingüísticos: sinonimia y relaciones entre palabras. pizca/pellizco, salar/sazonar- salpimentar, rehogar/ saltar-hacer un refrito-freír; cocer/ hervir-escaldar.

**Producción oral:** explicación al resto del grupo.

### 3.6. Evaluación

**Evaluación inicial de forma oral** (lluvia de ideas) o escrita (en una hoja de registro se anotará el grado de dificultad que presenta el alumno).

**Evaluación final:** el grado de consecución de la tarea. También se puede realizar una Ficha de autoevaluación del alumno donde se les pregunte por la actividad realizada «Ej. Actividad 1»: ¿Cuántos adjetivos has aprendido? ¿Has descrito bien los productos degustados? ¿En qué te equivocas? Escribe lo que vas a hacer para que no se te olviden.

## BIBLIOGRAFÍA

### A) Estudios

- ALCARAZ, E. y MOODY, B. (1983): *Metodología y programación*, Alhambra, Madrid.
- FERNÁNDEZ, S. (1996): *Tareas y proyectos. Español, lengua extranjera*, Cuadernos de Roma, Conserjería de Educación, Roma.
- \_\_\_\_\_ (coord.) (2001): *Tareas y proyectos en clase*, col. E, Edinumen, Madrid.
- HATCH, E. y BROWN, C. (1995): *Vocabulary, Semantics and Language Educations*, Cambridge University Press, Cambridge.
- LAHUERTA GALÁN, J. y M. PUJOL VILA, M. (1993): «La enseñanza del léxico: una cuestión metodológica», en L. Miguel y N. Sans (coords.): *Didáctica del español como lengua extranjera*, Colección Expolingua, Fundación Actilibre. Pp.: 117-138.
- \_\_\_\_\_ (1996): «El lexicón mental y la enseñanza del vocabulario», en C. Segoviano (ed.): *La enseñanza del léxico español como lengua extranjera*, Iberoamericana, Madrid.
- LEWIS, M. (1993): *The lexical Approach*. London: Language Teaching Publications.
- \_\_\_\_\_ (1997): *Implementing the Lexical Approach*, Language Teaching Publications, Londres.
- \_\_\_\_\_ (2000): *Teaching Collocation. Further Developments in the Lexical Approach*, Language Teaching Publications, Londres.
- MARTÍN GARCÍA, J. (1999): *El diccionario en la enseñanza del español*, Arco/Libros, Madrid.
- MORENO FERNÁNDEZ, F. et al. (1997): *Diccionario para la enseñanza de la lengua española*, Universidad de Alcalá de Henares, Bibliograf, Madrid.
- ZANÓN, J. (1990): «Los enfoques por tareas para las enseñanzas de lenguas extranjeras», en *Cable*, n.º 5. Pp. 19-27.
- ZANÓN, J. (coord.) (1999): *La enseñanza del español mediante tareas*. Col. E, Edinumen, Madrid.

## B) *Materiales y recursos didácticos en línea*

<http://www.elmundo.es/diccionarios> Contiene diccionario monolingüe, sinónimos y antónimos, bilingües, de medicina y del vino.

Bases de datos léxicas (para la traducción):

<http://europa.eu.int/eurodicautom> Eurodicatum (*European Terminology Database*)

<http://www.foreignword.com> Equivalencias entre 69 lenguas. La base está constituida por 230 diccionarios en línea.

<http://www.mapya.es/alimentación> Página web del Ministerio de Agricultura desde donde se pueden consultar otros enlaces de interés sobre este tema y organismos de las Comunidades Autónomas.

<http://www.riojawine.com> Web Institucional del consejo Regulador de la DOC Rioja

<http://http://www.tucidad.com/index.htm> Información turística y de interés general de varias ciudades españolas.

<http://www.consumer.es/web/es/nutricion/>

<http://www.quesos defrancia.com>

## C) *Otros recursos*

«Colección Uso de Internet en el aula». Español Lengua Extranjera:

GONZÁLEZ MANGAS, Gaspar y MARCOS DE LA LOSA, M.<sup>a</sup> del Carmen (2002): *De compras*, Edelsa, Madrid. Contiene 12 tareas con el objetivo de proporcionar un conocimiento de la «realidad social hispana» a través de «centros comerciales virtuales»; entre ellas destacamos «Hacer reservas» (5).

HITA, Germán (2001): *Recorrido cultural por España*. Madrid: Edelsa. Contiene 10 tareas que intentan una aproximación a la geografía y cultura españolas por comunidades autónomas.

ROMERO, Carlos (2001): *De viaje por España*, Edelsa, Madrid. Contiene 10 tareas basadas en un viaje virtual por distintas zonas de España.

*Guía Campsa de los mejores vinos de España*, Guía del Ocio (sección restaurantes), Guía de viajes, Ferias alimenticias, prensa, etc.