

El Inglés en nuestras vidas

Comidas y culturas

- > Así como las comidas se organizan a lo largo del día, las opciones que ofrecen distintos lugares a los que nos acercamos para disfrutar de una comida también organizan su presentación en un tipo de texto característico.

1. Mire la siguiente imagen responda.

1. ¿Es un tipo de texto conocido? ¿Cuál? ¿Cómo lo supo?

Respuesta:

2. Cada menú organiza los platos ofrecidos en diferentes categorías. Observe nuevamente el menú y responda **SI** o **NO**.

- a. Los platos están organizados en seis grupos.
- b. Las cantidades son pequeñas.
- c. Todos los platos ofrecen dos precios.
- d. Las opciones más variadas corresponden a las pastas.
- e. El menú presenta términos tanto en inglés como en italiano.
- f. En la sección Entrées se ofrece pescado.
- g. La sección *Side dishes* incluye algunos vegetales.
- h. En muchos lugares de comida se ofrecen platos para celíacos. Están marcados con el símbolo  o dicen *gluten free* (libre de gluten) ¿Hay alguna indicación en este menú?
- i. El menú ofrece una amplia variedad de postres.

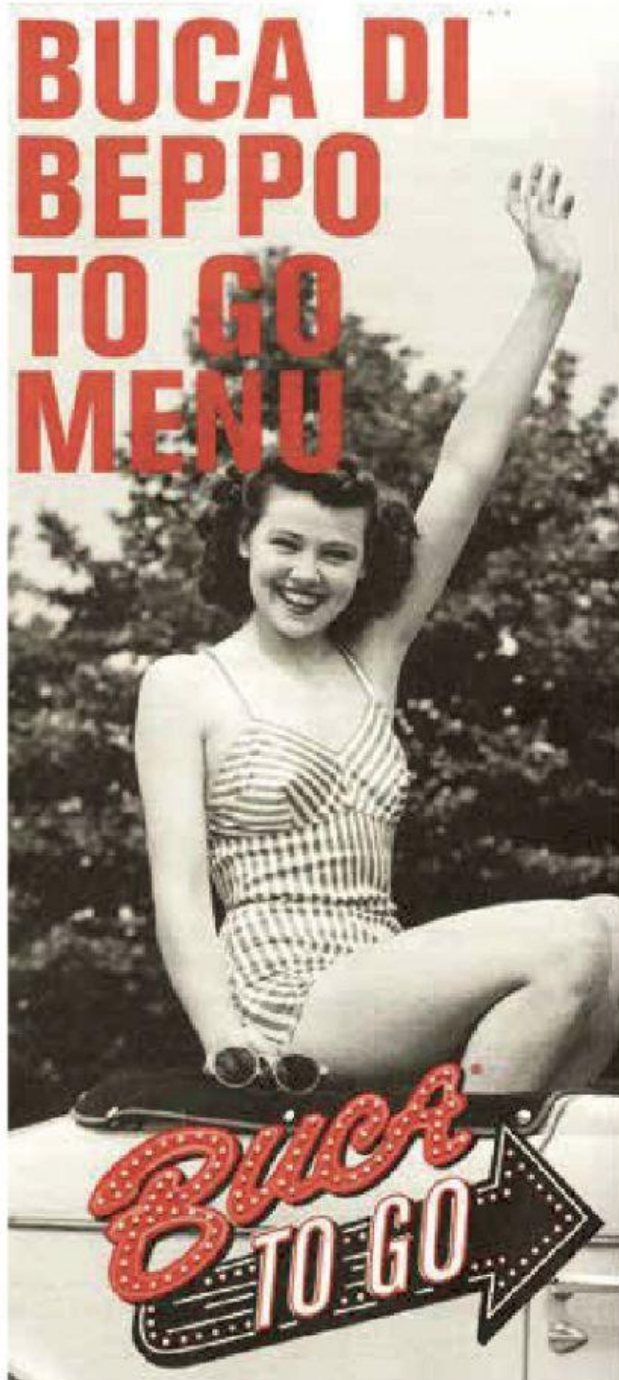
Cuando describimos algo, generalmente usamos adjetivos - por ejemplo, vestido largo, manzana roja, pera madura - los que, en la mayoría de los casos, se usan después del sustantivo. En inglés, a diferencia del español, el adjetivo se ubica antes del sustantivo, Por ejemplo:

large pans - fuentes **grandes**

Las frases a continuación se podrían interpretar de la siguiente manera:

half pan - **media** fuente

full pan - fuente **completa**



LARGE PANS

Large pans of your Buca favourites are available for buca To Go. They're big enough to feed a crowd

HALF PAN

SAVES UP TO 10

FULL PAN

SAVES UP TO 20

ANTIPASTI

HALF PAN

MOZZARELLA CAPRESE 24.95

INSALATE

HALF PAN FULL PAN

MIXED GREEN SALAD 24.95 46.95

CAESAR SALAD 39.95 46.95

CHOPPED ANTIPASTO SALAD 39.95 79.95

APPLE GORGONZOLA SALAD 39.95 79.95

PASTA

FULL PAN

LASAGNA (3 hours notice required) 109.95

SPAGHETTI MARINARA 49.95

SPAGHETTI WITH MEAT SAUCE 62.95

LINGUINE FRUTTO DI MARE 94.95

PENNE ARRABIATA 72.95

CHEESE MANICOTTI 72.95

BAKED RIGATONI 78.95

PENNE BASILICA 78.95

ENTREES

HALF PAN FULL PAN

CHICKEN MARSALA 56.95 109.95

CHICKEN SALTIMBOCCA 56.95 109.95

CHICKEN PARMIGIANA 54.95 104.95

VEAL PARMIGIANA 64.95 134.95

OVEN ROASTED SALMON 65.95 139.95

SIDE DISHES

HALF PAN FULL PAN

GARLIC MASHED POTATOES 15.95 29.95

ITALIAN BROCCOLI ROMANO 16.95 29.95

MEATBALLS 6 for 24.99 N/A

DESSERTS

CHOCOLATE CHIP CANNOLI 10 for 25.95

3. Relea con más detenimiento el menú de la actividad anterior y responda las siguientes preguntas.

1. ¿Qué sugiere el menú respecto de las porciones? ¿Son realmente grandes?

Respuesta:

2. Teniendo en cuenta que la palabra *serves* refiere a "porciones", ¿qué entiende usted por las frases *up to 10* y *up to 20* para el tipo de medidas de fuentes ofrecidas? (*half - full*)

Respuesta:

3. ¿Con cuánta anticipación debe pedirse el plato de lasagna en este restaurant?
¿En qué se basó para encontrar la respuesta?

Respuesta:

4. ¿Se puede pedir una porción de albóndigas (*meatballs*) mayor a seis? ¿Qué lo ayudó a encontrar la respuesta?

Respuesta:

> El cuidado respecto de la higiene en la manipulación y cocción de alimentos debe ser un pilar fundamental en la nutrición de cada persona. Sin embargo, en algunas circunstancias o situaciones especiales suelen descuidarse ciertos puntos, lo que ocasiona inconvenientes en la salud. Ejemplo de ello pueden ser las vacaciones, celebraciones especiales, viajes y traslados, o el retorno a las rutinas.

Con el fin de evitar la propagación de enfermedades, un sitio oficial en línea ofrece consejos sobre qué hacer en cada situación.

4. Lea el texto y marque las opciones correctas.

By Events and Seasons

Are you planning a small summer meal or a big holiday celebration, a camping trip or a light dinner? Food safety is extremely important. Perhaps salmonella or e.coli are present in the ingredients you select, so it is important to follow a few precautions.

Parties and Large Groups

When food is prepared for parties and large groups, it is important to prepare and serve it at adequate temperatures. When foods are left out of the refrigerator for long periods, it can cause illness from bacteria.

Back to Routine

After summer, it is time to start packing lunches again. The most important tips to remember about packing lunches are:



a) Always keep everything clean: hands, surfaces, utensils, fresh fruit and vegetables...



b) Keep hot foods hot: use an insulated bottle for hot foods.



c) Keep cold foods cold: use an insulated lunch box and frozen gel packs to keep things cool.



d) When you finish, throw it away: throw away used paper and plastic bags

Summer and Vacation

Illnesses tend to increase during the summer months for two reasons. One reason is that bacteria multiply faster when it is warm. Another reason is that people cook outside more, away from the refrigerators, thermometers, and a kitchen. Pack food safely for the camping trip, boat ride, day at the beach, or trip in the RV.

Información adaptada del sitio oficial: FoodSafety.gov

1. El texto es...

a. Un artículo ☐

b. Un poema ☐

c. Un cuento ☐

¿Qué lo ayudó a encontrar la respuesta?

Respuesta:

2. El texto está dividido en...

a. Columnas ☐

b. Secciones ☐

c. Preguntas ☐

3. La fuente del texto es...

a. Una revista ☐

b. Un libro ☐

c. Un sitio de internet ☐

4. Lea el texto de manera global. Preste atención nuevamente al título. El texto trata sobre...

a. Cuidados para una alimentación sana en distintos eventos y estaciones ☐

b. Recetas saludables según condiciones nutricionales ☐

c. Historia sobre el origen de algunos platos tradicionales ☐

5. Relea el texto y asigne un número del 1-4 a cada una de las secciones a-c.

a. Grupos grandes

b. De regreso a la rutina

c. Verano y vacaciones

1	La bacteria se reproduce más rápidamente cuando hace calor.
2	Las comidas para fiestas o grupos grandes de gente deben mantenerse a su temperatura adecuada.
3	En verano, comemos ensaladas casi todos los días.
4	Es importante recordar qué debemos hacer diariamente para conservar los alimentos en buen estado.

6. Reflexione sobre el mensaje del texto abordado en las últimas actividades y responda.

1. ¿Cree que el último texto puede ser de utilidad e implementación en su vida cotidiana? Explique sus razones.

Respuesta:

2. Mencione tres aspectos que pueda llevar a la práctica:

a.

b.

c.

3. Si tuviera que hacer este texto para el lugar donde vive, ¿qué actividades típicas del verano y las vacaciones incluiría? ¿Qué alimentos y comidas seleccionaría?

Respuesta: