***¡Bienvenidos a la feria de tacos!***

**Diseñar su propia taquería**

En grupos de dos, Uds. van a diseñar y planear una taquería personal. Quieren comida creativa y rica, pero a la vez, es importante que mantengan la integridad de la cocina prehispánica. Después de planear su menú, todos los taqueros van a participar en una feria de tacos en Oaxaca. ¿Quiénes van a tener los tacos más auténticos y originales? ¿Quiénes van a vender más tacos que todas las otras taquerías? ¡Vamos a ver!

**Paso 1:** Para empezar, creen el menú para su taquería. ¿Qué van a servir? Al terminar la lista de las comidas que quieren vender, pueden empezar a escribir y decorar el cartel final.

*Los elementos necesarios para el cartel:*

 Un nombre original para la taquería

La especialidad de la casa: 2 tacos diferentes que utilizan sólo los ingredientes de la cocina prehispánica.

 Una lista de los otros ingredientes disponibles para hacer tacos

 (4 carnes y 8 condimentos)

 3 salsas

 4 bebidas

 3 postres

 Adornos atractivos. Para inspiración, es recomendable que consulten las imágenes de los códices.

**Paso 2:** El día de la feria de tacos, vamos a tener dos rondas de vender y pedir tacos.

*• 1era Ronda:* Los estudiantes en GRUPO 1 son los taqueros que van a manejar sus taquerías. Los estudiantes en GRUPO 2 son los clientes que van a ordenar tacos en cuatro taquerías diferentes. Cada cliente va recibir una tarjeta explicando su papel especial durante la actividad. Es importante que todos sigan las instrucciones en su tarjeta.

Los 4 papeles posibles para los clientes: a. Un(a) historiador(a) de comida.

 b. Un(a) autor(a) de guías de viaje.

 c. Un(a) turista con una dieta limitada.

 d. Un(a) ciudadano(a) de Oaxaca que es un(a) gran aficionado(a) a los tacos.

*• 2a Ronda:* Ahora los estudiantes de GRUPO 2 van a vender sus tacos y los de GRUPO 1 van a ser los clientes pidiendo comida.

**Paso 3:** Después de participar en las dos rondas de la feria, todos van a reunirse en grupos de 4 para evaluar las taquerías. Basándose en sus papeles especiales como clientes, contesten las siguientes preguntas:

 *• ¿Cuál es su taquería favorita? ¿Por qué?*

 *• ¿Cuál es su taquería menos preferida? ¿Por qué?*

 *• ¿Cuál es la taquería que mejor refleje la cocina prehispánica?*

Sean específicos al expresar sus preferencias. Es importante que todos usen detalles claros para explicar sus opiniones.

**Paso 4:** Todos votan por sus taquerías favoritas. El gran premio se regalará en nuestra próxima clase. ¡Suerte!

**Vocabulario útil para los taqueros:**

¿Están listos para pedir?

¿Qué les gustaría comer?

¿Qué desean?

¿Y para beber?

¿Algo más?

Para servirles.

A sus ordenes.

Buen provecho.

Provechito.

Con gusto.

**Vocabulario útil para los clientes:**

¿Qué me recomienda Ud.?

¿Podría hacerme una recomendación?

¿Viene con \_\_\_\_\_?

¿Está picante?

¿Cuáles son los sabores diferentes?

Me gustaría…

Prefiero…

¿Cuánto cuesta?

Muchas gracias.