

Comunicación: dar consejos e instrucciones, explicar cómo se prepara un plato, pedir y dar permiso, pedir y ofrecer algo, valorar un plato

Gramática y léxico: formas regulares e irregulares del Imperativo, la posición de los pronombres en Imperativo, *estar* + adjetivo para valorar, estructura impersonal *se* + verbo

1 Platos de la cocina hispana

Objetivos:

reactivar vocabulario sobre platos de la cocina hispana – ejercitar la comprensión auditiva – implicar al alumno hablando de sus propias creaciones culinarias

Actividad previa: Pídale a los alumnos, en grupos o en parejas, que piensen en todos los platos que conocen ya de España y América Latina. Cuando tengan una lista más o menos larga, puede preguntarles qué ingredientes tienen algunos de los platos más conocidos.

- 1a.** Lean juntos los objetivos de esta Unidad 7, miren las fotos y pregunte *¿Conocen estos platos? ¿Los han probado o cocinado alguna vez?* Hable de sus propios gustos y experiencias en la cocina para animar la interacción.

Solución: 1. *paella*; 2. *carne a la brasa / carne a la parrilla / carne asada*; 3. *guacamole*; 4. *flan*

- 1b.** Los alumnos escuchan tres diálogos y los relacionan con las fotos, anotando el número de foto junto al nombre de la persona que habla en cada uno. Uno de los platos no se menciona.

Solución: *Lionel – 2; Mercedes – 4; Patricia – 1; No se menciona el guacamole.*

Sugerencia: Si ha hecho la actividad previa, antes de pasar a **c** puede pedirles que hagan una lista de ingredientes que tienen los platos de las fotos, en grupos o en el pleno. Pídale que los añadan a su lista.

- 1c.** Forme grupos de tres o cuatro alumnos para que hablen sobre lo que les gusta cocinar y sobre su plato favorito. Explique que si no cocinan, pueden hablar de lo que les gusta comer. Escriba en la pizarra *Mi especialidad / Mi plato favorito*. Lea las palabras de la caja para inspirarlos. Dos alumnos leen el ejemplo antes de empezar la interacción en grupos. Al final, un portavoz habla sobre lo que se habló en su grupo.

Solución: *abierta*

2 Creatividad en la cocina

Objetivos:

dar consejos – introducir el Imperativo – ejercitar la comprensión lectora – practicar el uso del Imperativo para dar consejos, órdenes y recomendaciones

Actividad previa. Pregunte en el pleno a quién le gusta comer y cuente el número de manos levantadas. Ahora pregunte a quién le gusta cocinar. Probablemente habrá alguien de la clase a quien no le gusta cocinar. Este texto puede servir para motivar a quienes no han descubierto todavía su talento en la cocina.

- 2a.** Se presenta un texto con un tema muy popular: cocinar. Aclare que este artículo es de la revista “Hoy cocino yo”. Lea el título del artículo en voz alta *¡Se acabó el “siempre lo mismo”!* Prometedor, ¿verdad? Explique que en el texto se dan consejos. Pídales que lean el artículo completo, en voz baja y a su propio ritmo. En una lectura siguiente, subrayan los consejos que se dan en el texto y los comparan con su compañero. No es necesario hacer una puesta en común dado que han comparado en parejas. Evite por ahora las preguntas de vocabulario. En el texto se introduce un modo nuevo, el cual será “descubierto” por los alumnos.

Solución: *piensa antes qué quieres preparar, haz un plan para toda la semana, ve a tiendas del barrio, elige productos de temporada, observa y escribe en un cuaderno, aprende de los grandes, prueba otros ingredientes, mira de vez en cuando programas de cocina, ten paciencia, haz varios intentos, pon alegría y diversión en tu tarea, haz de cada acto de cocinar una fiesta, pon música, escucha la radio, bebe algo*

- 2b.** Forme grupos de tres o cuatro personas. Puede unir a dos parejas que estén sentadas en lugares cercanos. Pídales que hablen acerca de sus hábitos al cocinar. *¿Qué consejos de 2a siguen?* Pídales que añadan otras ideas a la lista. Dos alumnos leen el ejemplo en voz alta antes de comenzar la interacción en grupos.

Si tiene tiempo, dígalos que escriban sus ideas antes de empezar con la interacción oral. Así tendrán más tiempo para buscar el vocabulario necesario o para preguntárselo a usted. Cuando empiecen con la interacción oral, asegúrese de que no leen sus apuntes. Camine por las mesas escuchando, y si los alumnos lo quieren, intervenga en las conversaciones.

Solución: *abierta.*

Sugerencia: Puede ser que en este momento, al utilizar los verbos del texto, los alumnos se percaten de que los verbos del texto no siguen los patrones de conjugación que se han visto hasta ahora. En caso de que pregunten, comente que tienen razón, y que se trata de una forma verbal nueva que irán descubriendo poco a poco.

- 2c.** Ya entrando en el tema del Imperativo, aclare que este se usa para dar consejos sobre todo. Pídales que subrayen en el texto las formas del Imperativo que se usan para dar estos consejos y completen la tabla con ellos. En el texto se usan las formas de *tú* y en la tabla se dan sus correspondientes formas de *usted*. Pídales que entre los verbos que subrayen, elijan cuatro y los conviertan a la forma de *usted* fijándose en la tabla. Escriba la tabla tal como aparece en el libro en la pizarra para que todos vean cómo se forma el Imperativo. Después dígalos que lean la caja *Estrategia*. Hágalos notar que en los verbos irregulares, la primera persona mantiene la irregularidad en el Imperativo: *probar* → *pruebo* → *pruebe* (*usted*). La vocal con la que termina la forma verbal es *-e* en los verbos de la conjugación *-AR* y *-a* en los verbos de las conjugaciones *-ER* e *-IR*, tal como indica el gráfico. Para las formas de *ustedes*, simplemente se agrega una *-n*. Las formas de los verbos irregulares de *tú* son formas cortas. Las formas de *vosotros* se tratarán en la actividad **3**.



- Solución:** *observa, aprende, escribe, piensa, prueba, elige, pon, haz, ten, ve*
2d. ¡A practicar! Forme parejas. Para facilitar la producción, contextualice esta actividad leyendo el cuadro *Gebrauch des Imperativs* en el que se explica el uso del Imperativo para dar consejos, como en el artículo que han leído. Los alumnos practican dándose consejos mutuamente. Se presentan tres personas a quienes se podría invitar a una comida especial en la casa: *tu suegra, tu novio/-a, una familia con tres hijos*. Cada alumno elige a un invitado, pero sin decirle a su compañero a quién ha elegido. El compañero elige cuatro consejos de la caja. Si los consejos son adecuados para su invitado, los acepta. En caso contrario, los rechaza. De esta manera, el compañero puede adivinar quién es el invitado. Al final cambian de rol y empiezan de nuevo. Antes de empezar, pida a una pareja que lea el ejemplo en voz alta.

Solución: *abierta*

3 Más consejos para todos vosotros

Objetivos:

introducir y practicar el Imperativo de *vosotros* – realizar una actividad con mímica

- 3a.** Forme grupos de tres o cuatro personas y acláreles que van a seguir dando consejos, como en las actividades anteriores, pero esta vez usando la forma de *vosotros*. Dirija la atención al cuadro *Imperativ (vosotros)* en el que se explica la morfología del Imperativo para *vosotros*. Este se

forma a partir del verbo en Infinitivo, cambiando la -r final del Infinitivo por una -d: *escribir* → *escribid* (vosotros). ¡Vamos a practicar con ayuda de los consejos de la caja! Cada grupo elige tres consejos para dar a sus compañeros de los otros grupos y los escribe en las líneas. En esta fase no hace falta una puesta en común.

Solución: *Haced una lista de la compra.; Buscad recetas en Internet.; Poned música.; Lavad bien la verdura.; Escribid nuevas recetas.; Cocinad sin prisas.; Elegid productos frescos.; Probad la comida.; Tened limpia la cocina.*

- 3b.** Una los grupos de dos en dos para que se den mutuamente los consejos que han escrito. Pero no los darán de manera oral, sino representando los consejos con mímica. El otro grupo adivina los consejos. De este modo, el grupo que adivina tiene que formar el Imperativo también.

Actividad adicional. Distribuya usted los consejos de la caja para evitar que se repitan si eligen libremente. Y asigne a cada grupo dos verbos más. Los grupos usan estos verbos para completar un consejo para cada verbo. Emplee verbos regulares e irregulares, *mezclar, preparar, invitar, ofrecer, empezar, leer...* Al final, pregunte cómo se comportan los verbos irregulares en el Imperativo de vosotros.

Solución: *abierta.* Los irregulares se comportan como regulares en el Imperativo de vosotros.

¡Consolidamos! Guía de consejos gastronómicos

Objetivos:

practicar el uso del Imperativo para dar consejos – interactuar entre grupos – crear una guía de consejos para el grupo

Tarea:

- a.** Forme grupos de tres o cuatro personas. Explique que van a hacer una guía de consejos gastronómicos. Lea las situaciones especiales que se presentan en la caja. Los grupos preparan dos consejos para cada una de las situaciones. En esta actividad, el enfoque está en la producción oral. Los grupos discuten y realizan los consejos. Uno de los miembros del grupo toma nota en su cuaderno, haciendo una tabla similar a la que se presenta a la derecha. No es necesario hacer una puesta en común.

Solución: *abierta*

- b.** Los grupos intercambian sus *Consejos Gastronómicos* con otro grupo y evalúan qué consejos son más prácticos.

Solución: *abierta*

4 Recetas típicas

Objetivos:

introducir y practicar el uso de *se* + verbo para dar instrucciones – dar a conocer un plato típico español y uno peruano – reconstruir una receta

- 4a. Como dice el título de la actividad, vamos a ver algunas recetas típicas. Se presentan dos recetas y dos fotos correspondientes. Dirija las miradas a las fotos y lea los títulos de las recetas en voz alta. *¿Qué foto corresponde a cada plato?* Una vez resuelta la pregunta por un alumno en el pleno, lea el cuadro *Información*, en el que se tematiza el uso de las palabras *papa* (Latinoamérica, Canarias, parte de Andalucía) y *patata* (resto de España). Pídeles que lean en silencio las listas de ingredientes para cada plato y resuelva dudas de vocabulario.

Solución: 1. *Papa a la huancaína*; 2. *Papas con mojo*

Información:

DE PERÚ PARA EL MUNDO. Durante la época de la conquista, los españoles conocieron las papas en Perú. En un inicio se negaban a consumirlas por no conocerlas, pero el hambre les hizo cambiar de opinión. Los españoles llevaron a su país algunos tubérculos, los plantaron y observaron que se aclimataban fácilmente. Se dice que gracias a las papas, los españoles pudieron sobrevivir el hambre durante las guerras de Felipe II (S. XVI). La planta exótica se extendió no solo por la península, sino en toda Europa. Los ingleses y los franceses se sumaron muy pronto a los fanáticos de las papas.

PAPAS CON MOJO. La palabra *mojo* es de origen canario y tiene el mismo significado que *salsa*. Entre las cocinas regionales de España, la canaria se distingue por la singularidad de algunos de sus ingredientes típicos y la influencia de distintas tradiciones culinarias. En las siete islas principales del archipiélago canario se encuentra una serie de productos autóctonos que contribuye significativamente a la diversa y particular gastronomía de la región, que no es muy conocida en el resto de España. Entre muchos platos, mencionamos los mojos, que existen en un sinfín de variedades y que se dividen en los verdes, y los rojos.

PAPA A LA HUANCAÍNA. La *papa a la huancaína* es un plato histórico de la cocina criolla de Perú. No se sabe muy bien cuál es su origen. La historia más difundida es que era el plato que preparaban las mujeres huacaníñas a los trabajadores de la construcción del Ferrocarril Central del Perú en el tramo de Lima a Huancayo. Es una de las recetas más preparadas en todas las casas. A pesar de que no ha logrado cruzar las fronteras y salir hacia la fama mundial, se dice que todos los peruanos lo conocen. El secreto de este plato reside en el sabor picante que le da el ají amarillo a la salsa.

- 4b.** La receta para la papa a la huancaína se explica en el texto y se acompaña de seis ilustraciones. De esta manera se introduce nuevo vocabulario de verbos a través del texto y la imagen. Pida a los alumnos que miren las ilustraciones y lean la receta de manera individual, colocando los números de las ilustraciones en el texto como corresponden. Al final, escriben los verbos en el Infinitivo en cuestión en las líneas debajo de las ilustraciones.

Solución: *Por orden de aparición en el texto: 2. lavar; 5. cocer; 6. pelar; 3. cortar; 1. batir; 4. echar*

- 4c.** Forme parejas para que los alumnos reconstruyan la receta y practiquen así el uso del *se + verbo*. Dirija la atención al cuadro *erklären, wie man ein Gericht zubereitet*. Una de las parejas lee el ejemplo frente a la clase a manera de muestra de lengua antes de comenzar. Al final pregunte si surgieron dudas o dificultades.

Sugerencia: Recuerde a los alumnos que ya han visto esta construcción en la unidad 8 de Impresiones A1 (*¿Se puede pagar con tarjeta? / ¿Se aceptan tarjetas de crédito?*) y en la unidad 4 de Impresiones A2 (*El robot de cocina se conecta a Internet*).

Solución: *abierta*

5 ¡A cocinar!

Objetivos:

introducir y practicar el uso de pronombres de objeto directo e indirecto en combinación con el Imperativo – ejercitar la comprensión auditiva

- 5a.** Contextualice la actividad como indica la instrucción. Sonia y Ramón van a una cena en casa de Juan y quieren llevar Papas con mojo rojo. Esta situación se refleja en la audición que van a escuchar. En la actividad se presentan cuatro ilustraciones. Los alumnos escuchan la audición y ordenan las ilustraciones en el orden en el que se mencionan. Puede poner la audición más de una vez si los alumnos lo requieren.

Solución: *En el orden de las ilustraciones: 2, 4, 1, 3*

- 5b.** Los alumnos escuchan la misma audición nuevamente, esta vez para escuchar detalles con los cuales se introduce la colocación de los pronombres en combinación con el Imperativo. Llame la atención de los alumnos al cuadro *Stellung der Pronomen im Imperativ* y léalo en voz alta. Los pronombres de objeto directo e indirecto se colocan al final de los verbos conjugados en Imperativo. Esto ocasiona que cambie la sílaba acentuada, por lo cual las formas del Imperativo requieren de un acento gráfico. En la actividad aparecen cuatro verbos en Imperativo

con un pronombre. Léalos en voz alta. Aclare a los alumnos que de esta manera, al leerlos no sabemos a qué ingredientes se refieren los pronombres. Pídales que escuchen y escriban a qué ingrediente se refieren. Ponga la audición las veces que sean necesarias. Un alumno voluntario resuelve en voz alta a manera de puesta en común.

Solución: 1. *los ajos*; 2. *las patatas*; 3. *el mojo*; 4. *la sal gorda/el agua*

- 5c.** Cambio de perspectiva para practicar. Esta vez son los alumnos quienes van a preparar algo con ayuda de Ramón: una sangría. Las ilustraciones indican los ingredientes necesarios. Debajo se dan los ingredientes escritos acompañados de las instrucciones. Los alumnos leen las frases y se imaginan las indicaciones de Ramón expresadas en Imperativo con pronombres. Pídales que escriban estas indicaciones en las líneas como indica el ejemplo, que lee un voluntario.

Solución: 2. *Córtalos en trozos y añádelos al vino.*; 3. *Córtalas y échalas en el vino.*; 4. *Ábrela y échala en el vino.*; 5. *Ponla en el frigorífico.*

6 En la cena

Objetivo:

aprender a pedir y dar permiso – introducir estructuras importantes para interactuar en una cena – ejercitar la comprensión auditiva

- 6a.** ¿Recuerda que en la actividad anterior Sonia preparó Papas con mojo rojo para llevar a una cena? Pues ahora los alumnos escuchan una serie de diálogos que se desarrollan en la cena en casa de Juan. La actividad se acompaña de una foto. Los alumnos escuchan los cinco diálogos y deciden cuál de ellos representa la foto. Antes de poner la audición, pídale que cubran los diálogos de **6b** con un papel para evitar que lean los diálogos transcritos.

Solución: *Diálogo 4*

- 6b.** Pasamos ahora a la actividad lectora. Aclare que situaciones como las que acaban de escuchar son comunes en la vida diaria y hay que aprender a manejarlas con las estructuras adecuadas. En los diálogos se usan estructuras para *pedir/dar permiso, pedir algo y reaccionar, ofrecer algo de beber o comer y rechazar el ofrecimiento*. Los alumnos leen los diálogos y escriben las expresiones correspondientes en la parte inferior de la actividad. Para la puesta en común, unos alumnos voluntarios leen las frases. Ahora pídale que lean el cuadro *Información*, en el que se menciona que cuando se da permiso, se tiende a duplicar la exhortación, como en *pasa, pasa* o se emplean sucesivamente diversas palabras que indican afirmación, como en *Sí, claro*.

Solución: pedir/dar permiso: *pasa, pasa; ¿Puedo abrir el vino?; Sí, claro, ábrelo; pedir algo y reaccionar: ¿Me pasas la ensalada de pimientos? Sí, claro, toma.; ofrecer algo de beber o comer: ¿Qué quieres tomar? ¿Un vino, una cerveza? Prueba los calamares. Están muy buenos.; Pruebas, hombre.; rechazar el ofrecimiento: Es que no tengo más hambre. Que no, de verdad, es que no puedo más.*

- 6c.** Forme parejas. Se presentan dos cuadros para que los alumnos hablen de diferentes situaciones similares a las de **6b** y reaccionen, usando el vocabulario y las estructuras de la actividad. Se trata de pequeños juegos de roles en los que se les da a los alumnos un esqueleto de la conversación y ellos la desarrollan libremente, pero siguiendo los lineamientos del esqueleto. Un alumno entra en casa de su compañero, quien lo recibe... Anímelos a usar su creatividad y a desarrollar los diálogos libremente y de manera natural. Anuncie de antemano que si alguna pareja lo desea, al final podrán presentar alguno de sus diálogos.

Solución posible: 1. ¡Hola! – Hola, ¿qué tal? Pasa, pasa. 2. ¿Puedo abrir la ventana? Es que hace mucho calor. – Claro, ábrela, ábrela. 3. ¿Me pasas el plato de calamares? – Sí, claro. Toma. 4. ¿Qué quieres tomar? – Un vino blanco, por favor. 5. ¿Quieres más ensalada? – No, gracias. Es que no tengo más hambre.

7

¡Qué rico!

Objetivo:

introducir estructuras para valorar la comida – ejercitar la comprensión auditiva

- 7a.** Para introducir el vocabulario para valorar la comida, se presentan siete ilustraciones con las palabras que las explican. Lea las palabras en voz alta. Los alumnos escuchan cuatro diálogos. Tres de las valoraciones no se mencionan en los diálogos. Ponga la audición las veces que sea necesario.

Sugerencia: Los diálogos se presentan escritos en **7b**. Pídales que cubran esta parte de la página con un papel para evitar que lean en esta fase auditiva de la actividad.

Solución: 1. *caliente*; 2. *picante*; 3. *rico*; 4. *salado*

- 7b.** Para practicar el vocabulario nuevo, los alumnos trabajan con los mismos diálogos de **7a**. Esta vez leen los diálogos con huecos y completan con los adjetivos de **7a**. Cuando todos hayan terminado de escribir, ponga la audición nuevamente para que puedan comprobar sus resultados y hacer así la puesta en común. Dirija la atención al cuadro *ein Gericht bewerten* y lea en voz alta cómo estos adjetivos pueden ser

matizados con ayuda de palabras adicionales, como *demasiado*, *muy* o *un poco* colocadas inmediatamente delante del adjetivo, p. ej.: *un poco salado*.

Solución: 1. *caliente*; 2. *picantes*; 3. *rica*; 4. *salado*

- 7c.** ¡Vamos a practicar con un ejercicio de vacío de información! **A** trabaja en la página 66 y **B** en la página 177. Los alumnos se sientan juntas pero de manera que no puedan ver las fichas de su compañero. Cada alumno tiene una lista de platos *Los platos de mi compañero* y una serie de fotos con ilustraciones valorando *Mis platos*. El objetivo es obtener información sobre los platos del compañero, como se muestra en el ejemplo. Pida a dos alumnos que lean el ejemplo a modo de diálogo. Antes de empezar lea el cuadro *¿Se acuerda?* en voz alta. Los adjetivos después del verbo *estar* se adaptan en número y género al sustantivo que califican, como se vio en la Unidad 4.

Solución: A. *¿Qué tal están las gambas al ajillo?* B. *Están picantes;* A. *¿...está el gazpacho?* B. *Está caliente;* A. *¿...está la tortilla?* B. *Está muy rica;* A. *¿...están los calamares?* B. *Están sosos;* B. *¿Qué tal está el guacamole?* A. *Está salado;* B. *¿...la sopa de verduras?* A. *Está fría;* B. *¿...los pimientos de Padrón?* A. *Están picantes;* B. *¿...la papa a la huancaína?* A. *Está muy rica.*

¡Consolidamos! El bufé de la clase

Objetivos:

escribir en grupos la receta de un plato sencillo – hacer una presentación frente a la clase – evaluar los platos de los compañeros

Tarea:

- a. Forme grupos de tres o cuatro personas y pídale que elijan un plato sencillo para escribir la receta del mismo. Lleve la atención a la tabla que se presenta para ayudarles a escribir la receta de manera más estructurada. Después hacen un dibujo del plato. Como alternativa pueden buscar una foto en Internet. Aquí no es necesaria una puesta en común.

Solución: *abierta*

- b. Los grupos explican en esta segunda fase las recetas al resto de la clase y muestran la foto o el dibujo que lo acompaña. Coloque los dibujos o las fotos (de ser posible con la receta) de manera que el grupo completo pueda apreciarlas. Cada alumno dice qué plato quiere probar y por qué. Pida a un alumno que lea la muestra de lengua antes de empezar la valoración.

Solución: *abierta*

En Ruta: La Ruta del Vino en el Valle de Maipo, Chile

Objetivos:

ejercitar la comprensión lectora – presentar información breve sobre la Ruta del Vino en el Valle de Maipo – resumir información recientemente adquirida – relacionar la realidad del alumno al hablar sobre rutas del vino en su país

- a. Se presenta en este *En Ruta* un texto acerca del Valle de Maipo en Chile. En esta ocasión no partimos de las fotos, pidiendo que las miren antes de leer, sino que remitimos a los alumnos directamente al texto. Pídales que lo lean completo, en silencio y a su propio ritmo. Una vez que considere que todos han terminado de leer, regrese al pleno y dirija la atención a las fotos. Escriba en la pizarra: *¿Qué representa cada foto?* Alumnos voluntarios describen lo que creen que representan las fotos, usando el vocabulario nuevo.

Solución posible: *En la foto 1 se ve una de las plantaciones de la viña Concha y Toro, con una vista espectacular de los Andes. En la foto 2, una bodega con innumerables barriles. La foto 3 muestra el Museo Andino, dentro del recinto de la viña Santa Rita, que muestra casi 2 000 piezas de arte precolombino. En la foto 4, se aprecia un aspecto de la explicación de cómo se hace el vino en la viña Undurraga, una de las más antiguas de Chile.*

- b. Lea en voz alta los momentos de la ruta y dígalos a los alumnos que los ordenen de principio a fin. El objetivo es profundizar en la comprensión del texto al tener que ordenar los elementos que sintetizan la información que han leído. Para realizar la tarea, los alumnos leerán nuevamente el texto de manera individual.

Solución: *1. prueba de vino; 2. visita a un museo; 3. la elaboración del vino; 4. paseo por un parque*

- c. Ahora pregunte a los alumnos si en su país existe una ruta del vino. En caso afirmativo, pregunte *¿Por dónde pasa? ¿Qué se puede visitar?* Modere un intercambio en el pleno y motive la conversación con más preguntas si lo ve necesario.

Solución: *abierta*

¡En ruta con ritmo! en www.hueber.de/impresiones

Impresiones A2

Lehrerhandbuch

Videos:

Videoskripte: Cecilia Bolaños

Videoaufnahme: Spotlight Verlag GmbH

Schauspieler: Cecilia Bolaños, Hugo de las Heras

Lieder: Augusto Aguilar Trujillo, Edgardis Garlin

Tonaufnahme: Tonstudio Augusto Aguilar Trujillo, Bruckberg

Sänger: Augusto Aguilar, Edgardis Garlin, Ximena Mariño

Arbeitsblätter: Silvina Masa

Format Video: DV PAL; 16:9

Laufzeit Video: 24 Minuten



Die Hörtexte finden Sie auch als Download im mp3-Format unter www.hueber.de/impresiones

Der Verlag weist ausdrücklich darauf hin, dass im Text enthaltene externe Links vom Verlag nur bis zum Zeitpunkt der Buchveröffentlichung eingesehen werden konnten. Auf spätere Veränderungen hat der Verlag keinerlei Einfluss. Eine Haftung des Verlags ist daher ausgeschlossen.

Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung in anderen als den gesetzlich zugelassenen Fällen bedarf deshalb der vorherigen schriftlichen Einwilligung des Verlags.

Eingetragene Warenzeichen oder Marken sind Eigentum des jeweiligen Zeichen- bzw. Markeninhabers, auch dann, wenn diese nicht gekennzeichnet sind. Es ist jedoch zu beachten, dass weder das Vorhandensein noch das Fehlen derartiger Kennzeichnungen die Rechtslage hinsichtlich dieser gewerblichen Schutzrechte berührt.

3. 2. 1. | Die letzten Ziffern
2022 21 20 19 18 | bezeichnen Zahl und Jahr des Druckes.
Alle Drucke dieser Auflage können, da unverändert,
nebeneinander benutzt werden.

1. Auflage

© 2018 Hueber Verlag GmbH & Co. KG, München, Deutschland

Umschlaggestaltung: Sieveking · Agentur für Kommunikation, München

Layout und Satz: Sieveking · Agentur für Kommunikation, München

Verlagsredaktion: Montserrat Varela Navarro, München; Cornelia Kentmann,

Hueber Verlag, München

Druck und Bindung: Friedrich Pustet GmbH & Co. KG, Regensburg

Printed in Germany

ISBN 978-3-19-044545-5

Art. 530_23622_001_01