

PRUEBA UN POQUITO DE LA COCINA COLOMBIANA:

El ajiaco santafereño

WEB QUEST DE ESPAÑOL COMO LENGUA EXTRANJERA

Nivel: [ A2 (Usuario básico) MCER ]

Perfil: [ adultos ]

Autor: [Marisol Triana P]

[E-mail: [marisol@javeriana.edu.co](mailto:marisol@javeriana.edu.co)]



## INTRODUCCION

El extranjero que visite Bogotá debe probar un plato muy especial. Los colombianos en general, le dicen el ajiaco santafereño, el ajiaco con pollo, otros el ajiacuito. Este es el plato tradicional de la ciudad.

¿Quieres saber como se prepara? ¿Sabes qué ingredientes tiene’?

Pues aquí, en este WebQuest, lo vas a saber todo con respecto a su historia, ingredientes y acompañamientos. Y lo más importante: la receta; porque si te animas a prepararla, algún día la podrás disfrutar!

## TAREA

Un buen comienzo para hacer nuestra tarea final es conocer algo de la historia de este plato típico. Esta historia la puedes conocer mediante una visita virtual por diversas páginas web relacionadas con el tema, ya sabes, detrás de cada plato de comida hay una historia que leer y contar a otros.

Acompáñenme a:



<http://www.tierrademaiz.com/>

Toma apuntes, ideas, guarda imágenes, y todo aquello que consideres importante para contar a otros acerca de la historia de este rico plato colombiano y para compartir todo lo relacionado con la gastronomía.

## PROCESO

Para revisar el uso y las funciones del modo imperativo puedes visitar los siguientes enlaces:

<http://www.escuelai.com/gramatica/imperativo.html>

<http://www.colby.edu/~bknelson/exercises/commands.html>

[http://www.ihmadrid.es/comunicativo/Estructuras/El\\_Imperativo.pdf](http://www.ihmadrid.es/comunicativo/Estructuras/El_Imperativo.pdf)

Para practicar un poco con recetas de cocina, vocabulario, medidas y cantidades ...

[http://redgeomatrica.rediris.es/elenza/magazine/pdf/INT\\_tortilla.pdf](http://redgeomatrica.rediris.es/elenza/magazine/pdf/INT_tortilla.pdf)

[http://www.uv.mx/eee/sp\\_interactivo/4005.\\_imperativo.htm](http://www.uv.mx/eee/sp_interactivo/4005._imperativo.htm)

[http://www.elenet.org/aulanet/html/actividad\\_36\\_355.html](http://www.elenet.org/aulanet/html/actividad_36_355.html)

[http://www.ihmadrid.es/comunicativo/Vocabulario/La\\_Cocina.pdf](http://www.ihmadrid.es/comunicativo/Vocabulario/La_Cocina.pdf)

[http://www.ihmadrid.es/comunicativo/Destrezas/Receta\\_tortilla.pdf](http://www.ihmadrid.es/comunicativo/Destrezas/Receta_tortilla.pdf)

Ahora vas a trabajar con un compañero, Cada uno de los miembros del grupo tendrá que representar un papel diferente, por ejemplo, uno de ustedes es estudiante A y el otro es estudiante B. El estudiante A lee la receta que aparece en la **guía número 1** de la lista de recursos y el estudiante B completa la **guía número 2**.

Recuerda que debes prestar mucha atención a tu compañero que lee la receta. . No olvides que son un grupo de trabajo y es necesario respetar y permitir que tu compañero se tome tiempo para leer y para escribir respectivamente.

Cuando el estudiante B termine de completar la **guía número 2**, compartan las respuestas y comparen la información de la receta.

Luego de esta actividad, pueden continuar con la **guía numero 3**. Esta guía es opcional. Si ustedes quieren aprender acerca de los lugares donde se compran los ingredientes y acerca de las medidas

y cantidades de los ingredientes que se manejan para preparar una receta, esta guía puede ser muy interesante.

Al final, cada uno de ustedes individualmente, va a escribir una receta de su país de origen o de Colombia. Para hacer un borrador de tu receta y pedir ayuda a tu tutor, realiza la guía número 4. Para esta tarea es importante tener en cuenta los ingredientes y la preparación. Ustedes eligen de acuerdo a sus preferencias y facilidades para prepararla. La receta debe ser presentada por medio de una presentación Power Point y explicando cómo lo hiciste y lo que preparaste. Si decides preparar y compartir la receta con tus compañeros de clase,

**¡BUEN PROVECHO Y ENHORABUENA!**

## GUÍA DIDÁCTICA NÚMERO 1

Vamos a leer cuidadosamente una receta muy colombiana. Luego, realiza los ejercicios a continuación.

### Ingredientes

2 litros de agua

3 ó 4 pechugas de pollo sin



piel

3 libras de papa



criolla

4 libras de papa



pastusa

2 libras de papa



sabanera



1 manojo de guascas (Small Flower Galinsoga or QuickWeed)  
4 mazorcas tiernas



1 frasco de alcaparras (para servir al gusto)



un tarro de crema de leche (para servir al gusto)



3 aguacates medianos



Sal, pimienta al gusto



4 cubos de caldo de gallina maggi



## EL AJIACO SANTA FERREÑO

### RECETA PARA 6 PERSONAS

Para empezar, condimente muy bien las pechugas de pollo con la sal y la pimienta. Luego, las cocina en dos tazas de agua; cuando estén blandas, la saca de la olla y sobre ese jugo que resulta, agregue catorce (14) tazas de agua, cuatro cubos de caldo de gallina y cuatro mazorcas tiernas muy limpias partidas en tres o cuatro pedazos cada una.

Corte las tres libras de papa criolla en cuadritos, luego añádalas a la olla y déjelas hervir por dos horas. Revuelva constantemente con una cuchara. Luego, agregue las tres libras de papa sabanera y las tres libras de papa pastusa

finamente picadas junto con las guascas (estas las consigue en los supermercados o plazas de mercado). Desprenda la carne de las pechugas de pollo con un cuchillo y pártalas en pedacitos, añádala a la sopa. Deje reposar por 3 minutos.

A l momento de servir el ajiaco, ponga las alcaparras en un recipiente sin el vinagre al igual que la crema de leche. Llévelos a la mesa y finalmente, acompañe el ajiaco con arroz blanco y tajadas de aguacate.

¡BUEN PROVECHO!

## GUIA DIDACTICA NÚMERO 2

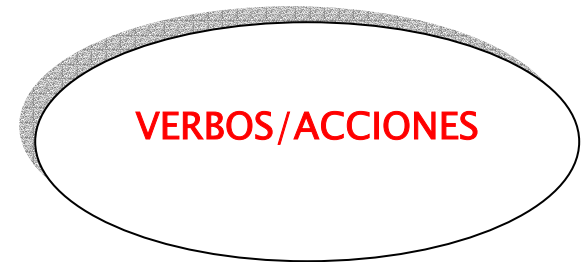
### VOCABULARIO



-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----



-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----



-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----

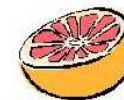
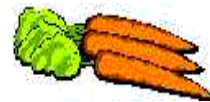
## GUÍA DIDACTICA NÚMERO 3

A. Kyung, una coreana, quiere preparar una receta especial de su país pero no sabe dónde puede conseguir algunos de los alimentos que ella necesita. Ayúdala. ¿Dónde se compra/n (los/las/el /la)? Relaciona cada producto con el lugar de venta.

-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----

- Pollo
- Carne
- Pan naranjas
- Pescado
- Zanahoria
- Cebolla
- Leche
- Papa
- Huevos
- Vinagre
- Arvejas

- Pastelería
- Carnicería
- Panadería
- Supermercado
- Tienda



## CANTIDADES

Ahora Kyung quiere saber como se miden los alimentos cuando se compran y cocinan.

Elige los alimentos de la lista anterior y relaciónalos con cada envase o medida para que Kyung aprenda como pedir en el supermercado ó tienda cuando ella necesite comprar sus productos.

### *CUANDO COCINA*

UNA TAZA  
UN CUBO DE (CALDO)  
UNA CUCHARADA  
UN PEDAZO DE...  
UNA PIZCA DE...  
250 GRAMOS DE ...  
/MEDIA LIBRA DE...(1 /2)  
125 GRAMOS DE.../ UN CUARTO DE...(1 /4)  
500 GRAMOS DE.../UNA LIBRA DE...

### *CUANDO COMPRA*

UNA DOCENA(12 )	MEDIA DOCENA(6 )	UNA BOLSA DE...	UN LITRO DE...
UNA BOTELLA DE	UN KILO DE...	UN FRASCO DE..	UN PAQUETE DE
...			
UNA LIBRA DE...			

Enséñale a Kyung a pedir cada uno de los productos de la lista anterior.

*Ejemplo: una bolsa de leche,*

---

---

---

---

---

---

## GUÍA DIDACTICA NUMERO 4

### UNA RECETA DE MI PAÍS/ DE COLOMBIA

Escribe una receta de tu país de origen o de Colombia. Ten en cuenta los ingredientes y la preparación.

¿Qué vas a preparar?



¿Qué ingredientes vas a necesitar?



¿Cómo vas a preparar la receta?



## EVALUACION

Para la valoración de vuestro trabajo se utilizarán tres formatos (uno para la valoración de las guías de trabajo, otro para la presentación oral y autoevaluación (La autoevaluación tiene preguntas abiertas que deben ser contestadas de forma breve pero con total autonomía y propiedad) en ellos se tienen en cuenta los siguientes indicadores:

- Participación de los miembros del grupo en elaboración de las guías
- Presentación oral.
- Claridad y coherencia en la presentación oral.
- Corrección ortográfica y sintáctica.
- Elaboración de las tareas.
- Utilización del material de apoyo
- Utilización de las herramientas informáticas.



## Evaluación Trabajo por parejas

Aspectos	Insuficiente	Aceptable 2	Bueno 3	Excelente 4	Puntaje
<b>Trabajo por parejas</b>	Ausencia de la tolerancia para entender a su individualista. No hay negociación de la comprensión de la información	Se aprecia trabajo colaborativo en equipo en la estructuración de las respu	Las guías por parejas e individuales muestran encadenamiento y elaboración de ideas	Las muestran negociación de la información, planificación emp	

## Evaluación Presentación Oral

Aspectos	Insuficiente	Aceptable 2	Bueno 3	Excelente 4	Puntaje
Contenidos	Limitado casi	Entendió lo el tema y lo trabajó.	Es claro e incluyó su experiencia cultural	Entendió el tema y el propósito de la actividad.	
Organización de los contenidos		Infor incomple	Estructur encaden	Presentación integral y dinámica	
comunicativo	Escasa claridad y difícil de seguir el hilo de la conversación.	Clara y comprensible, en general.	Fluida. El público está atento.	Tono de voz apropiado y lenguaje preciso. Involucra a los Interlocutores	
Presentación del material de apoyo	Poco acertado.	Adecuado pero no máximo.	Adecuado, claro y relevancia comunicativa	Muy interesantes y material de apoyo.	

## AUTOEVALUACION

Contesta de manera sincera y decidida el siguiente cuestionario:



1. ¿Qué aprendí con esta tarea?

a. Gramática :

b. Vocabulario:

2. ¿Qué actividad me gustó más?

3. ¿Qué necesito repasar o estudiar más?

4. ¿Cómo aprendí más, leyendo recetas, escribiéndolas o preparándolas?

5. ¿Qué diferencias culturales conozco con relación a las costumbres gastronómicas?

## CONCLUSIONES.

¡Felicidades!

El trabajo ha sido muy fructífero: Las recetas son una invitación a probar y disfrutar de la gastronomía internacional.

El objetivo de estas actividades era particularmente aplicar el conocimiento de un uso de las formas imperativas en el español. Nada mejor que disfrutar de este uso a través de una receta colombiana. Tu colaboración en el trabajo por parejas y tu participación en la presentación de las recetas nos acercan culturalmente más a cada uno de los que estamos aprendiendo en este curso de español.

Confío en que después de este “buffet *cultural-virtual gastronómico*” podamos acercarnos y entendernos más así como conocer un poco más de nuestra diversidad gastronómica.

No olviden llevar de regreso a su casa las recetas que compartimos hoy. Ya podemos compartirlas y hablar de la riqueza que cada país tiene con respecto a su gastronomía.

Finalmente quiero recomendarles estas páginas para que conozcan más de Colombia y su gastronomía:

<http://www.bricopage.com/internacional.htm>

<http://www.ewakulak.com/recetas>

<http://www.tierrademaiz.com/>

<http://foro.univision.com/univision/board?board.id=cocina>

## GUÍA DEL PROFESOR/A.

Esta tarea tiene las siguientes características:

Identificación de la población: A2 (Usuario básico) MCER

Habilidad/aspecto de lengua:

Morfología y usos del imperativo regular e irregular.

- Imperativo + pronombres
- Imperativo negativo afirmativo

Propósito: Dar instrucciones a otros para que hagan algo

Tareas:

1. Pedagógica: Comprensión de lectura, expresión oral y escrita. Guías de trabajo 1, 2, 3 y 4
2. Vida Real: Compartir recetas de su país de origen y/o Colombianas  
Dar la instrucción a un compañero de cómo preparar una receta de cocina

Material necesario: Guías de trabajo

Tipo de trabajo en clase: Individual y por parejas

Tiempo para la actividad: De 60 a 90 minutos

Proceso:

Esta actividad tiene como objetivo y contenidos la práctica del léxico relacionado con la comida y el uso de la forma imperativa de verbos regulares e irregulares con la correspondiente práctica de los mismos en dos de las cuatro destrezas básicas de una lengua (comprensión de lectura, auditiva y expresión oral como escrita). En primer lugar, el estudiante estudiará las guías de trabajo y las desarrollará para que vea un ejemplo de una receta muy sencilla que le puede ayudar a realizar su propia receta. Si el estudiante está interesado en hacer una receta de su país de origen o de nuestro rico menú Colombiano, esta información aparece en las página Web recomendadas. La tarea final consistirá en realizar las guías de trabajo y la presentación oral exitosamente.

Recursos: Páginas de Internet recomendadas

Evaluación: 3 formatos: La tarea se evaluara de acuerdo a cada uno de los aspectos y procesos realizados por cada uno de los estudiantes en el momento de la presentación de su receta.

Conclusión: Es importante que el estudiante responda la autoevaluación y así mejorar esta tarea final.

## CRÉDITOS

[Http://images.google.com.co/images](http://images.google.com.co/images)

<http://www.cocinadelmundo.com/paises/colombia/sop/5788.html>

<http://www.bricopage.com/internacional.htm>

<http://www.ewakulak.com/recetas>

<http://www.tierrademaiz.com/>

<http://foro.univision.com/univision/board?board.id=cocina>

<http://www.escuelai.com/gramatica/imperativo.html>

<http://www.colby.edu/~bknelson/exercises/commands.html>

[http://www.ihmadrid.es/comunicativo/Estructuras/El\\_Imperativo.pdf](http://www.ihmadrid.es/comunicativo/Estructuras/El_Imperativo.pdf)