

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD
LA COMIDA HISPANA Y LOS MANDATOS FORMALES
AUTOR/A
JUAN PABLO RODRÍGUEZ PRIETO
APARTADO (según el MCER): http://www.cvc.cervantes.es/aula/didactired/didactiteca/indice.htm
Conocimiento de la gastronomía del mundo hispano, comprensión de lectura e interacción oral
NIVEL
A2 PLATAFORMA
TIPO DE ACTIVIDAD
Comprensión Lectora / Repaso / Vídeo cultural
OBJETIVOS
El estudiante será capaz de... <ol style="list-style-type: none"> 1. Opinar sobre sus gustos culinarios y sus habilidades en la cocina. 2. Prestar atención a una serie de imágenes, repasar vocabulario de la comida en la lengua extranjera y decidir si están esas palabras de vocabulario en una lista de ingredientes. 3. Repasar los mandatos formales en actividades contextualizadas. 4. Decidir si una serie de afirmaciones son ciertas, falsas o no se mencionan en un artículo de cocina e identificar la información en el texto que apoya su decisión. 5. Ordenar una serie de imágenes y mandatos en base a la información del texto. 6. Escribir en español la lista de ingredientes y la preparación básica de un plato hispano con mandatos formales y luego compartirlo con un compañero/a. 7. Buscar vocabulario de comida en la imagen de una cocina y crear una lista de ingredientes que se necesitan comprar para preparar una receta. 8. Conocer la importancia de la comida en la cultura española (e hispana en general) como un evento familiar en el que todos colaboran.
DESTREZA QUE PREDOMINA
Comprensión lectora
CONTENIDO GRAMATICAL
Repaso de los mandatos formales
CONTENIDO FUNCIONAL
Aludir y citar información previa Expresar una secuencia temporal Contrastar tradiciones culturales, opinar y expresar gustos

CONTENIDO LÉXICO
Vocabulario de la comida y verbos para acciones que se realizan al preparar una receta en la cocina
DESTINATARIOS
Estudiantes adultos de español como lengua extranjera en universidades de los EE.UU.
DINÁMICA
Mayoritariamente trabajo realizado en parejas. También individual.
MATERIAL NECESARIO
<ol style="list-style-type: none"> 1. Fotocopia con la secuencia de actividades para todos los estudiantes. 2. Un ordenador con conexión a Internet y un proyector para que toda la clase pueda ver un vídeo del portal de Internet YouTube. 3. Fotocopia a color de la imagen de la cocina para la mitad de los estudiantes, preferiblemente a tamaño completo de página. (Véase la secuencia de actividades y el apéndice)
DURACIÓN
1 hora, aproximadamente
MANUAL (SI PROCEDE) CON EL QUE SE PUEDE UTILIZAR
No aplicable
FUENTE DE INSPIRACIÓN
La clase titulada " <i>ESL Materials & Syllabus Design</i> " que cursé durante mi maestría en la Universidad de West Virginia (EE.UU.) y uno de los muchos libros de cocina de Karlos Arguñano

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

La clase está organizada en torno a la comprensión de una lectura. El texto elegido fue una receta porque se puede utilizar de manera muy efectiva en los niveles elementales de enseñanza gracias a su brevedad, el vocabulario que incluye (la comida) y el contenido gramatical que se puede repasar (los mandatos formales).

La filosofía que estructura el diseño de la clase es la de entender la lectura como un proceso no lineal en el que se hacen trasgresiones, se escanea la información, se predice el contenido en base al título y las imágenes que acompañan al texto, etc. El español será el vehículo de las instrucciones de las actividades ya que se considera como una nueva fuente de *input* para el contenido gramatical que se está repasando. De hecho, se utiliza el realce del *input* en letra negrita para llamar la atención de los estudiantes a los mandatos formales que aparecen en las instrucciones de todas las actividades.

La clase está contextualizada mediante la inclusión de dos personajes ficticios: Katie (una estudiante de español como lengua extranjera que actualmente está en España y que quiere preparar un plato español) y Cristina (amiga española de Katie). De esta manera, el/la estudiante puede identificarse con Katie y también podría interesarse en la preparación de una receta española.

Antes de cualquier actividad de lectura se debe activar el contenido y el formato del texto en la mente de los estudiantes. La actividad 1 [7 minutos] ayudará a los estudiantes a activar vocabulario de comida e ingredientes cuando comiencen a discutir con un/a compañero/a sobre sus gustos. El contenido de la lectura también se activará con las imágenes de las actividades 1 y 2. No obstante, el principal objetivo de la actividad 2 [3 minutos] es el de activar el formato del texto: una receta de cocina. Tras revisar la lista de ingredientes, los estudiantes serán capaces de entender que la estructura del texto seguirá la de una receta de cocina tradicional con una lista de ingredientes y una serie de instrucciones paso a paso que suelen estar acompañadas de fotografías para ayudar con la elaboración del plato.

La lectura se va a realizar de manera no lineal y tendrá un objetivo claro: los estudiantes han de decidir si una serie de afirmaciones son ciertas, falsas o bien si dicha información no aparece en el texto. Deberán pensar muy bien sus respuestas porque también han de escribir el sitio exacto en la lectura con la información clave para responder a dichas afirmaciones. En esta actividad 3 [10 minutos] los estudiantes realizarán la lectura a su propio ritmo y leerán hacia adelante y hacia atrás hasta que puedan responder a todas las afirmaciones propuestas.

Tres serán las actividades de post-lectura:

En la primera de ellas, la actividad 4 [5 minutos], se pretende volver a repasar algunos mandatos formales mientras se pone a prueba la comprensión de la lectura. Han de identificar el vocabulario en las imágenes al igual que los mandatos y ponerlos en el orden correcto en base a la lectura.

En la segunda actividad de post-lectura, la actividad 5 [15 minutos], cada estudiante escribirá una receta de cocina básica que incluya la lista de ingredientes y una preparación básica paso a paso. El principal objetivo es que repasen los mandatos formales al mismo tiempo que usan más vocabulario sobre la comida y la cocina. La lectura de la receta al compañero/a de clase les ayudará a comunicarse en español para compartir información y potenciará en diálogo en la lengua extranjera para clarificar dudas, corregir errores, etc. pero sobre todo para poder completar una lista (objetivo principal para el/la estudiante que escucha): la lista de la compra, es decir, la lista de los ingredientes que se necesitan comprar en el caso de que se fuera a preparar dicha receta en casa ahora mismo. Solamente los ingredientes tienen color en la imagen para que resulte más fácil buscarlos e identificarlos de un vistazo rápido.

La última actividad de clase será el visionado de un vídeo casero en el que están cocinando una paella de pescado y mariscos [10 minutos], seguido de unas preguntas de discusión con todos los estudiantes [10 minutos]. El vídeo proporcionará una gama de ingredientes no tradicionales en la cultura estadounidense y ofrecerá la posibilidad a los estudiantes de comprender la importancia de la comida en la cultura española e hispana en general. El vídeo fue editado tras la grabación y no hubo ningún guión por parte de las personas que aparecen en el mismo, ofreciendo unos diálogos naturales a la vez que distendidos que, en mi experiencia, a los estudiantes les encanta. En la última actividad, el/la instructor/a realizará un diálogo distendido con los estudiantes después del visionado ya sea de manera espontánea o ya sea respondiendo a las preguntas propuestas. La idea es que los estudiantes sean capaces de contrastar tradiciones culturales y culinarias y estilos de vida diferentes.

[Los materiales de la presente propuesta didáctica, incluyendo el vídeo de la preparación de la paella en el portal de Internet Youtube, fueron creados por Juan Pablo Rodríguez Prieto, excepto las imágenes en la actividad 2.]

LA COMIDA HISPANA Y LOS MANDATOS FORMALES

Katie está viviendo este verano en Santander (España) con su mejor amiga Cristina. Katie quiere preparar alguna comida tradicional española. Entre los libros de su mejor amiga, encuentra uno con recetas (*recipes*) muy interesantes...

(A) ACTIVIDADES DE PRE-LECTURA

1

Mire esta foto y **responda** las preguntas con un compañero/a:



- ¿Te gusta la comida española?
- ¿Conoces la comida de la foto? ¿Cómo se llama?
- ¿La has comido (*have eaten*) alguna vez? ¿Dónde? ¿Con quién?

- ¿Cuál es tu comida favorita?
- ¿Sabes preparar alguna comida especial o tradicional? ¿Cuál es?

2

Katie lee la lista de ingredientes de este plato español. **Busque** en los dibujos de la derecha y **decida** con su compañero/a si Katie tiene todos los ingredientes necesarios o si necesita comprar alguno en la tienda.

LISTA DE INGREDIENTES:

1/2 kg. de patatas
1 cebolla
1 pimiento verde
4 huevos
aceite de oliva virgen extra
sal



(B) ACTIVIDAD DE LECTURA

3

Lea la receta (*recipe*) de esta comida y decida si estas afirmaciones son ciertas (C) o falsas (F). Escriba la frase del texto que apoye (*supports*) su respuesta. Si el texto no tiene esa información, escriba "No lo dice" (ND).

a La tortilla española es fácil y barata de preparar.

b. Lo primero que tenemos que poner en la sartén son las patatas.

c. Junto con la paella, la tortilla simboliza la comida de España a nivel internacional.

d. Durante todo el proceso de preparación utilizamos el fuego al máximo nivel.

e. Cocinamos los pimientos por separado antes de freírlos con el resto de ingredientes.

TEXTO: PREPARACIÓN DE LA TORTILLA ESPAÑOLA

- Pele (*peel*) las cebollas y las patatas.
- Corte las cebollas en trozos (*pieces*) no muy pequeños y póngalas en una sartén (*pan*) con mucho aceite.
- Mientras tanto corte las patatas en pequeños cuadrados, añádalas (*add*) sal y póngalas en la sartén con las cebollas. Añada el pimiento cortado en pequeños cuadrados y fría (*fry*) todo a fuego medio, moviéndolo de vez en cuando, hasta que tomen un color dorado.
- Sáquelo del aceite y asegúrese de quitar todo el aceite que pueda.
- En un recipiente ponga 4 huevos. Añada las patatas, cebollas y pimiento.
- Ponga un poco de aceite en una sartén y eche la mezcla. Cocine bien, primero con fuego fuerte y luego un poco más suave. Dé la vuelta a la tortilla para que se cocine por los dos lados.
- Sirvala bien caliente.

(C) ACTIVIDADES DE POST-LECTURA

4

Relacione los dibujos con las instrucciones correctas:



- _____ Corte las patatas, añádalas sal y póngalas a la sartén.
- _____ Añada huevo a las patatas y a las cebollas en un recipiente.
- _____ Corte las cebollas en trozos no muy pequeños.
- _____ Caliente toda la mezcla en una sartén, primero con mucho calor y después un poco más suave.

¿Cuál es el orden correcto de los dibujos para preparar la tortilla? _ _ _ _

5

Piense en su comida latina favorita y **escriba** la receta de esa comida usando mandatos formales. Luego **lea** la receta a su compañero/a para que escriba la lista de la compra (*shopping list*) teniendo en cuenta los ingredientes que tiene Usted en su cocina en base a una foto que el/la instructor/a les va a entregar. Luego **cambien** sus papeles, usted verá el dibujo y deberá decidir qué ingredientes tiene y cuáles necesita para preparar la receta de su compañero/a.

Necesito comprar...

6

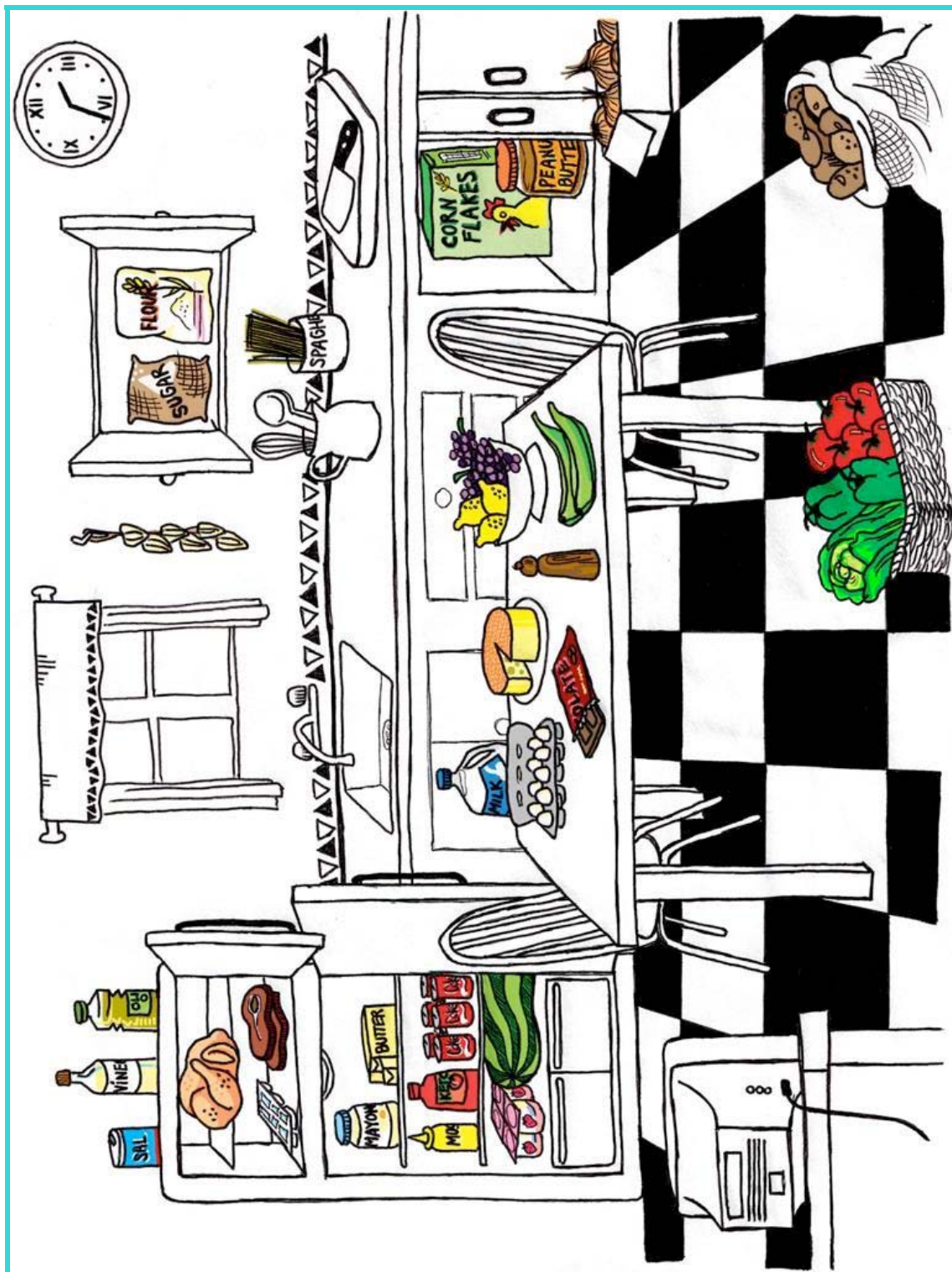
Para terminar vamos a ver un vídeo que muestra la preparación de otro plato español, la paella valenciana. **Fíjense** en la variedad de ingredientes y, sobre todo, en la preparación en familia del plato. Luego **discutan** con la clase las siguientes preguntas ofreciendo su opinión personal.



- ¿Qué es lo que más te gustó en la preparación de la paella?
- ¿Qué aprendiste de la cultura española después de ver este vídeo?
- En una reunión familiar en su casa, ¿cuáles son los platos más típicos?, ¿qué ingredientes se necesitan?, ¿quién/es prepara/n la comida?
- Pensando en las tradiciones gastronómicas de España y EE.UU., ¿creen que hay más diferencias o similitudes? Justifique su respuesta.

MATERIALES ADICIONALES

A. Imagen de la cocina para el estudiante B en la actividad 5



B. Enlace para el visionado del video de la paella, para la actividad 6
Video disponible en: <http://www.youtube.com/watch?v=QC79W6V1WoE>

