www.segundaslenguaseinmigracion.es

Alimentación, interculturalidad e interdependencia. Una propuesta para la clase de EL2

Concepción Francos Maldonado
IES Alfonso II. Aula de Inmersión Lingüística. Oviedo
HAYA2@telefonica.net

Presentamos una propuesta de trabajo de español segunda lengua/EL2 para alum-nado inmigrante de secundaria recién llegado a la ciudad con conocimiento nulo o muy bajo de español. A través de esta experiencia, la visita al mercado tradicional, la realización de una macedonia en clase y de otras propuestas similares, se pretende que la lengua sea el vehículo de comunicación que permita al alumnado desenvolverse en la vida cotidiana, y también, de modo incipiente, en la académica; que le permita conocer la ciudad y tener autonomía, a la vez que se sensibiliza en una consciencia intercultural. Aprender la lengua es, en definitiva, la llave para poder interactuar, convivir, ejercer los derechos de ciudadanía, acceder a las claves culturales del nuevo contexto en el que se vive, y establecer puentes entre las lenguas-culturas de procedencia y la nueva lengua –cultura.

FOOD, INTERCULTURALITY AND INDEPENDENCY: A UNIT SCHEDULE FOR AN EL2 CLASS

We will present a unit Schedule for Secondary immigrant students with a very low Spanish competence who have just arrived in our country. Throughout the experience of visiting a market, cooking a fruit salad and some other activities we hope our students develop communicative strategies which may be very useful for their ordinary lives and also in their starting academic lives. On the hand they will visit their new city and the other hand and to have autonomy, at the same time that it is sensitized in a con-science intercultural. Learning a language is the key to personal and social development and the way to understand better the new culture in which they are living in.

"…*ese segundo idioma sería, desde la escuela, la principal lengua extranjera, pero sería también mucho más que eso, sería la lengua del corazón, la lengua adoptiva, la lengua elegida, la lengua amada*…" Amin Maalouf,

1. Presentación

Cuando se estudia una lengua extranjera y además se hace en el país donde se habla esa lengua, aprender a referir con las palabras de ese nuevo idioma las actividades cotidianas (presentarse, comer, comprar,…) es una necesidad y un elemento de motivación y de socialización.

La propuesta que expongo a continuación forma parte de algunas de las actividades que incorporo en la programación de EL2, partiendo de que aprender una lengua supone saber utilizarla para comunicar e interactuar; que los contextos

Francos, C. (2008) "Alimentación, interculturalidad e interdependencia. Una propuesta para la clase de EL2" en *Segundas Lenguas e Inmigración en red*, *1* pp. 96-114

comunicativos tienen un papel de motivación, de descubrimiento, de conflictos, de participación; que vivimos en una sociedad multilingüe/ plurilingüe y pluricultural y que las aulas también lo son, por lo que es necesario fomentar la competencia plurilingüe y pluricultural como se recoge en el Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas (MCER) :

> "La competencia plurilingüe y pluricultural hace referencia a la capacidad de utilizar las lenguas para fines comunicativos y de participar en una relación intercultural en que una persona, en cuanto agente social, domina- con distinto grado- varias lenguas y posee experiencia de varias culturas" (Consejo de Europa, 2003, p. 183)

En este sentido, en relación con diferentes temas, realizo diversas actividades que implican conocer la ciudad y participar en ella. Una de las la actividades es la visita al mercado tradicional, que es un espacio en el que hay que interactuar con vendedores y clientes y lo hacen de modo auténtico porque realizan una compra real de frutas para hacer una macedonia en clase.

Para poder interactuar en el mercado tendrán que aprender cómo se llaman los alimentos, y si se procede de países o culturas no muy próximas a la nuestra, como es el caso del alumnado con quien trabajamos, los alimentos pueden ser distintos a los de sus países de origen, y también la forma de cocinarlos, de comerlos y según los casos, también de cultivarlos y de envasarlos para su consumo. Por otra parte, vivimos en un mundo interdependiente y cada vez más comunicado, por lo que productos que se cultivan en lugares muy alejados podemos tenerlos en nuestros mercados y en nuestros platos. Además, el alumnado con el que trabajamos está en contexto escolar, por lo que necesita acceder a los contenidos curriculares para poder incorporarse al sistema educativo.

Partiendo de estas informaciones, abordar el tema de la alimentación en un aula en la que el alumnado procede de países como China, Brasil, Marruecos, Armenia, la República Checa, etc implica que la diversidad está presente y que es una actividad muy rica, llena de contrastes y matices.

En clase habrá que trabajar sobre los prejuicios en alimentación y aprender a respetar lo distinto, lo cual no quiere decir que haya que probar o comer determinados alimentos, ni que tengan que gustarnos, pues los gustos en alimentación también son culturales.

Sabemos que hay alimentos que son un manjar para unas personas y algo muy desagradable para otras. Es decir, que, por ejemplo, el cuscús, la paella,... son alimentos propios de diferentes culturas y no son valorados igual en cada una de ellas. O dicho de otro modo, que algunos alimentos suponen una identidad cultural.

Se dice que cada civilización tiene una comida de base: el trigo para Occidente, el mijo para África y el arroz para Oriente.

Además, con la visita al mercado y las actividades trabajadas en torno a ella, hemos tratado de construir una conciencia intercultural, para ello se han recogido algunas recetas de los distintos países del alumnado del aula, han conocido un poco más de algunos de los alimentos propios, o más comunes, de distintos países; han comparado la forma de cocinar algunos de esos alimentos en España y en otros países. Han aprendido a decir y a escribir en varios idiomas la expresión "buen provecho" y su uso. Han intercambiado gestos de diferentes culturas ante ciertos sabores o sensaciones producidas por algunos alimentos; han comparado diferentes utensilios de cocina o formas de comer determinados alimentos; han afianzado algunos conocimientos de geografía localizando en mapas el origen de diferentes alimentos y han comprendido mejor algunos aspectos de la interdependencia mundial.

2. Alumnado

El alumnado con el que trabajo estas actividades es un grupo de alumnos y alumnas inmigrantes de secundaria (12-16 años) procedente de diferentes países (China, Marruecos, República Checa, Rumanía, Armenia…) en un contexto de inmersión lingüística en un aula de Inmersión Lingüística. Su nivel de competencia lingüística en español es muy bajo o nulo, y el nivel que llegan a alcanzar en el Aula puede ir del A1-A2 al B1 del MCER. Alcanzar uno u otro nivel está mediatizado, entre otras cuestiones, por las características individuales de cada persona, la escolarización previa, las lenguas que hablan[1] los ritmos y los estilos de aprendizaje,... por lo que se realizan actividades para una competencia lingüística muy básica u otras que requieren comprender instrucciones, textos, etc., más complejos.

Al estar en un contexto de educación formal obligatoria, es interesante integrar, en la medida de lo posible, la lengua que aprenden y contenidos curriculares, de modo que el alumnado se familiarice con conceptos, procedimientos y estrategias de aprendizaje que necesitarán en el aula ordinaria para poder comprender el lenguaje académico de otras asignaturas.

3. Metodología

[1] Árabe y/u otras lenguas de Marruecos, chino mandarín y/u otras variantes; ruso, ucraniano, rumano, y que además hablen o hayan estudiado otras lenguas, como el francés, el inglés, etc.,

La metodología que utilizo trata de integrar aportaciones de diferentes enfoques, como es el enfoque comunicativo, el enfoque por tareas y vivencial, en los que el alumnado realiza diferentes experiencias significativas que le resultan motivadoras y le integran en el entorno, en este caso hace la compra en un mercado, prepara una macedonia, etc. Igualmente, tratamos de incorporar el enfoque del aprendizaje de lenguas y contenidos y el aprendizaje cooperativo. Este último se ha trabajado a través de la técnica del rompecabezas, entre otras, por la que los contenidos académicos que se van a estudiar se reparten entre los estudiantes que forman un equipo. Los/as estudiantes tienen que interactuar para compartir la información que tiene cada uno/a y adquirir así los contenidos propuestos.

En relación con el aprendizaje cooperativo también utilizo en clase, en algunos momentos, la tutoría entre iguales. Por otra parte, llevamos a cabo otras dinámicas que además de la interacción comunicativa, permiten la negociación de tareas (quién se encarga de comprar cada producto de la lista, etc.), la cohesión del grupo (intercambio de expresiones en las diferentes lenguas, etc.)

A través del enfoque intercultural trato de desarrollar la competencia comunicativa intercultural en un aula multilingüe y multicultural en la que los estilos de vida, las distancias culturales, las formas de expresarse,… pueden ser muy distintas, de modo que habrá que conocer otras culturas y reflexionar sobre la propia , estableciendo relaciones empáticas y abriendo el camino a una comunicación intercultural. Para ello trato de potenciar la interacción intercultural poniendo en común nombres de alimentos, gustos, olores, gestualidad,… de diferentes culturas, o el intercambio plurilingüe de algunas expresiones relacionadas con la comida .

Es muy importante tener en cuenta los diferentes estilos y ritmos de aprendizaje, que van a influir en la forma de plantear algunas actividades. El agrupamiento en el aula, por tanto, es individual, en parejas o en grupo, dependiendo de las actividades o tareas, y en muchos casos, realizando actividades de puesta en común de todo el grupo clase.

4. Objetivos

Las propuestas de trabajo que llevamos a cabo tratan de traspasar las paredes del aula, convirtiéndola en un espacio abierto, en el que los aprendizajes discurren en diferentes espacios, dentro y fuera del aula.

La selección de objetivos la realizamos tomando como referencia el Marco Común Europeo de Referencia (MCER) y el Plan Curricular del Instituto Cervantes, en los que se señala al hablante en su dimensión de agente social, de hablante intercultural y de aprendiente autónomo. Pretendemos, pues, que el alumnado

alcance estos objetivos a través de interacciones comunicativas en situaciones reales.

OBJETIVOS

4.1 Generales

- Favorecer la autonomía y la integración sociocultural del alumnado extranjero que llega a la ciudad
- Ser capaces de desenvolverse en situaciones cotidianas como comprar alimentos
- Adquirir destrezas orales y escritas necesarias para pedir alimentos en una tienda, preguntar el precio.
- Contribuir a formar consumidores críticos.
- Conocer la ubicación y el horario del mercado de la ciudad, y saber realizar el itinerario desde el I.E.S. o desde el domicilio al mismo.
- Familiarizarse con diferentes tipos de textos (académicos, publicitarios,…)

4.2 Competencia funcional

- Describir alimentos, comidas (es de color,….es salado, es dulce,….)
- Preguntar y decir el precio de un producto. ¿Cuánto vale/cuesta?
- Pedir un producto en una tienda
- Expresar gustos y preferencias
- Establecer diálogos característicos de un mercado o tienda.(Pedir la vez: Por favor, ¿quién es el último/la última?; pedir un producto, pedir la cuenta, etc
- Expresar una valoración sobre el precio: es caro, es barato,…
- Seguir indicaciones sencillas (para elaborar una receta,…)

4.3 Competencia Gramatical:

- Uso de **hay** para indicar o preguntar por la existencia de algo
- Usos de ser para indicar cantidad o precio; para expresar cualidades
- Usos de estar para indicar la localización de un objeto.
- Verbos relacionados con la preparación de alimentos: pelar, cocer, freír, cortar, partir, aliñar, asar, a la plancha…
- Verbos poder, querer, poner, querer, cobrar, pagar…Irregularidades en e >ie tener, querer; en o > ue , poder
- Medidas, cantidades /números/precios.
- Preposición **de** para expresar cantidades, (1 kilo **de**, 2 litros **de**, etc.)
- Concordancia de género y número entre sustantivos y adjetivos
- Concordancia entre nombres y numerales (trescient**os** kilos, trescient**as** cajas)

- Pronombres lo, la, los, las
- Pronombres demostrativos.
- La comparación

4.4 Competencia Léxico-Semántica

- Léxico de alimentos y comidas, características de los mismos, formas de cocinarlos (cocer, freír,….), envases (tarro, caja,….), unidades y medidas, (medio kilo, etc.)
- Conocer léxico sobre precios y formas de pago: caro, barato, ….
- Conocer léxico de utensilios de cocina y cubiertos de diferentes países
- Nombres de tiendas (frutería, carnicería, etc.)
- Verbos relacionados con la compra, la alimentación (comprar, pagar, devolver, pesar, cobrar, atender, freír, asar, cocer, cortar, partir, añadir, echar, pelar, partir, remover, mezclar…)
- Cantidades y envases (una docena, un paquete, una botella, una barra, una lata, un cuarto de kilo, etc.)
- Otros**:** cajera, cesta, lista de la compra, oferta, etc.
- Adjetivos: caro/a, barato/a, salado/a, dulce, amargo/a, caliente, frío/a, ….

4.5 Competencia Sociocultural

- Los horarios comerciales
- Los hábitos de compra en un mercado (pedir el turno,…)
- Las formas de pago
- Cantidades y envases según las culturas
- Cortesía: por favor, uso de usted,…

5. Contenidos

5.1 Consciencia Intercultural

- Diferencias y similitudes entre España y otros países en alimentación y comidas (bebidas, monedas, horarios de comidas, alimentos y platos característicos, recetas, costumbres a la mesa, utensilios utilizados para cocinar y comer los alimentos, cantidades y envases, gestualidad….)
- Diferencias y similitudes de los mercados en España y otros países

5.2 Competencia Lingüística Académica

- Nociones de alimentación/nutrición
- La dieta saludable y mediterránea
- La pirámide de alimentación
- Valores nutritivos de los alimentos
- Operaciones matemáticas de descuentos, porcentajes, fracciones…
- Cantidades y medidas de capacidad y peso

- La compra ecológica .Salud, medioambiente
- Localización geográfica de la procedencia de algunos alimentos. La interdependencia mundial
- Hacer un resumen

5.3 Conceptos

5.3.1 Lingüísticos y socioculturales

- Léxico de alimentos, tiendas donde se compran, formas de cocinarlos, utensilios de cocina y cubiertos, envases, sabores,…
- Los folletos de publicidad de alimentos, de ofertas, etc
- Números de 100 en adelante
- Las etiquetas de los alimentos
- La compra de alimentos en un mercado

5.3.2 Interculturales

- Costumbres alimenticias de diferentes culturas
- (sabores, olores, utensilios,…)
- Las partes del día y las comidas de cada momento en diferentes culturas
- Hábitos y costumbres de diferentes culturas al realizar compras en un mercado (horarios, ofertas, turnos,…)
- Similitudes y diferencias de mercados de diferentes culturas

5.3.3 Curriculares

- La dieta saludable y mediterránea
- La pirámide de alimentación.
- Valores nutritivos de los alimentos
- Los alimentos y su procedencia. La interdependencia mundial.
- La compra ecológica. La salud, el medioambiente.
- Operaciones matemáticas de descuentos, porcentajes, fracciones…
- Cantidades y medidas de capacidad y peso
- Localización geográfica de la procedencia de algunos alimentos. La inter dependencia mundial
- Hacer un resumen

6. Procedimientos

- Presentación de los aspectos gramaticales, léxicos, funcionales,… y realización de actividades orales y escritas
- Audiciones y visionado de vídeos sobre alimentos y la compra en un mercado
- Escritura y representación de diálogos típicos en un mercado
- Escritura de recetas y elaboración de un power point con los textos de las

mismas
- Expresión y representación gestual de sabores en las diferentes culturas del aula
- Negociación y escritura de la lista de la compra
- Reparto de tareas para hacer la compra.
- Lectura de diferentes tipos de textos (folletos de centros comerciales, textos académicos, recetas,….)
- Trazado de itinerarios sobre el plano para localizar el mercado desde el IES o desde el domicilio.
- Uso de mapas

Tareas finales:
- Realización de la compra de frutas en el mercado tradicional
- Elaboración de una macedonia en clase

7. Actitudes

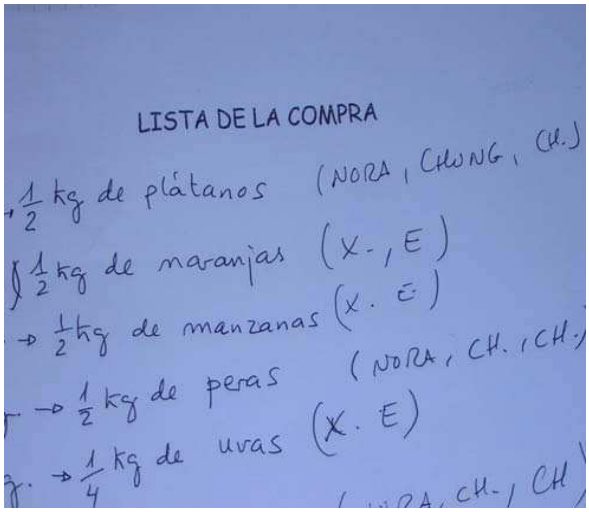
- Respeto hacia otras costumbres alimenticias y culinarias
- Implicación y participación en las tareas del aula
- Respeto de los turnos de palabra y los rituales conversacionales en el aula.

8.Textos

- Tickets de compra
- Folletos
- Recetas
- Listados (de alimentos)
- Textos informativos
- Mapa político del mundo
- Mapas: España, China
- Textos escolares: alimentación

5. Desarrollo de la actividad

El tema de la alimentación es muy motivador en sí mismo por lo cercano, y a la vez, lejano, que le resulta al alumnado. Cercano porque hay que alimentarse todos los días, porque es necesario tener conocimientos lingüísticos para poder comprar los alimentos en mercados y tiendas, etc.; sin embargo, esa necesidad básica, está llena de aspectos lejanos, es un elemento de contrastes para el alumnado que está en un nuevo contexto, por eso hablan de nombres, olores, colores,



sabores, formas de comer, etc., que les resultan llamativos o que echan de menos. El punto de partida en este tema ya es sugerente en sí mismo, y planteamos adentrarnos en la realidad cotidiana para conocerla y saber desenvolverse en ella.

Primero detecto los conocimientos previos del alumnado sobre el tema, planteo al grupo los objetivos y contenidos a trabajar, comentando que realizarán una tarea final que será la compra de frutas en el mercado tradicional de la ciudad y que haremos una macedonia en clase para compartirla. También conocerán algún aspecto de la interdependencia mundial al comprobar que consumimos frutas de países lejanos y además conocerán las características del mercado de la ciudad y podrán compararlo con los de otros países.

Después de trabajar a partir de folletos, etiquetas de productos, monedas, materiales audiovisuales,… aspectos como los nombres de los alimentos, los precios, las cantidades, los tipos de envases, el reciclaje, diferentes tipos de menús y recetas, la procedencia de los alimentos, etc., ponen en común en grupo clase algunos platos que se puedan comer crudos, y les planteo la posibilidad de hacer una macedonia en clase. Buscan recetas de macedonia y organizan la visita al mercado para comprar las frutas que necesitan. En grupo, hacen la lista de las frutas y las cantidades que tienen que comprar.

Recortan imágenes de frutas y precios de folletos de ofertas de supermercados, en grupo clase escriben un diálogo típico en un mercado y hacen una simulación de la compra que realizarán en el mercado. A través del diálogo practican formas de cortesía: por favor, el uso de usted, los interrogativo, las cantidades, etc..

El alumnado recién llegado practica los diálogos con los demás compañeros/as, que le ayudan, si tiene alguna dificultad, a través de la ayuda entre iguales.

En grupo, deciden cómo se organizan para hacer la compra. Optan por formar parejas y distribuyen qué frutas va a comprar cada una. Es una nueva ocasión para que el alumnado participe en la organización de la actividad.

Durante la visita, el alumnado tiene que buscar en qué establecimiento son más baratas las frutas de la lista, pedir turno, hacer la compra interactuando con los vendedores y los compradores, pagar y comprobar si la vuelta está bien.

Piden las frutas a la vendedora

Comparan los precios de las frutas en diferentes puestos.

Pagan y comprueban si está bien la vuelta

Además, el alumnado ha tenido que recoger información en una ficha que tiene que completar en el recorrido con información de horarios del mercado, precios, procedencia de los alimentos, etc., que le permitirá ponerla en común en clase y profundizar en algunas cuestiones.

En el aula, vuelven a leer la receta de la macedonia para recordar cómo se hace. Se pusieron de acuerdo para ver qué frutas prefería lavar, pelar y trocear cada uno/a. Cada cual, según su competencia lingüística, expresa sus preferencias: " prefiero la naranja porque es la fruta que más me gusta", "yo pelo el mango, que es muy dulce" , "yo no quiero naranja, el olor no bueno", etc. Al trocearlas comentan qué frutas son más fáciles de trocear, es decir, más blandas, más duras, etc. De este modo, recuerdan de una manera lúdica y contextualizada vocabulario sobre sabores, olores, colores, características de algunas frutas, acciones (cortar, pelar, mezclar, etc…)

Pelan las frutas

Las cortan

Las mezclan, las reparten en cuencos y comen la macedonia

Mezclan las frutas en un recipiente grande. Colocan los cubiertos en la mesa y recuerdan cómo se suelen distribuir en nuestra cultura. En ese momento surgieron comentarios sobre formas de comer en otras culturas (en Marruecos, en ocasiones, con la mano; en China con los palillos y con otros utensilios,…). Reparten la macedonia en cuencos y disfrutan de la mezcla de sabores.

Aprovechamos para recordar cómo se dice buen provecho en varios idiomas (باصـــحة!!!!! 祝你好胃口) y el alumnado lo escribe en sus lenguas maternas y lo pone como portada a una presentación en power point de recetas de diferentes países. Después tratan de aprender a decirlo en cada una de las lenguas de la clase.

En otra sesión se pusieron en común las impresiones sobre la visita al mercado, la información recogida en la ficha que llevaron durante la visita, las semejanzas y diferencias con sus países de procedencia, y otros aspectos que después se expresaron por escrito, pues la visita provocó unas cuantas sensaciones, como se puede ver en algunos de los textos escritos por el alumnado

"El martes visitamos el mercado El Fontán. Hay muchas fruterías, charcuterías, carnicerías. Hay muchos colores, porque hay muchas frutas. Me gustan las personas del mercado: vendedores y vendedoras, porque hablan muy amables con nosotras y nosotros. Compramos frutas: kiwi, manzanas, limones, naranjas, mango, uvas, peras. Hay fruterías más caras y otras más baratas. Las frutas de El Fontán son más baratas que en mi país. Hay frutas de otros países: papaya, mango… En mi país hay menta,…y especias en sacos " **Nora, Marruecos**

"El martes visitamos el mercado el Fontán que está en la plaza el Fontán El horario de lunes a viernes es de 8h. a 20h. y los sábados de 8 a 15:30h. Hay charcuterías, fruterías, pescaderías, carnicerías. Hay naranjas de la Comunidad Valenciana, Yuca de Colombia, mango de Sudáfrica, merluza de Avilés, papaya de Brasil, bacalao de Galicia Me ha gustado ver las uvas verdes y pequeñas, las manzanas verdes y grandes, las naranjas grandes. También hay muchas flores y ropa de varios países. No me gustó el jamón. No hay alimentos de mi país**,** China: el ginsen , el bambú ,el jengibre, pimienta de Sichuan, licor de arroz, los tallarines de arroz." **Xia Zheng, China**

Los mercados en Marruecos se llaman zocos. Los zocos están abiertos entre las 8.00h. y las 21.00 h. Cierran a mediodía para ir a rezar a las mezquitas. El sábado y el domingo tienen el mismo horario En los mercados hay muchos colores y olores a menta, alcarabea, tomillo, canela, No hay jamones, no hay charcuterías, no hay tantos quesos como aquí. Hay otras frutas que no hay en España, aceite de cacao, etc.. **Nora. Marruecos**

Los textos escritos[2] se intercambiaron por parejas entre el alumnado, leyendo cada uno/a el de su compañero/a. Esta tarea ayudó a poner en común lo que cada uno/a aprendió y sintió, a la vez que surgió la posibilidad de que se ayudasen entre ellos/ellas, en trabajo colaborativo, a la corrección de errores, a buscar otras formas de expresar una idea, etc.

Pusieron un pie de foto a las fotos de la visita al mercado y de la macedonia e hicieron un pequeño dossier con información del tema.

Después trabajaron otras actividades que tratan de incidir en la toma de conciencia intercultural y de interdependencia mundial (anexo), a la vez que se trabajan aspectos curriculares de Ciencias Sociales: la interdependencia mundial de los alimentos, el uso de mapas y la localización en ellos de la procedencia de diferentes alimentos, etc.

[2] Los textos del alumnado que recogemos son los textos finales tras elaborar un borrador y corregirlos en clase por parejas y después ponerlos en común todo el grupo, siempre con la ayuda de la profesora para los errores de concordancia, confusión de algunas grafias, etc.

6. Evaluación

Realizamos una evaluación que se centra en la actuación del alumnado, de modo que se evalúan los conocimientos adquiridos, los procedimientos y las actitudes.

Es una evaluación formativa, llevada a cabo de modo sistemático y contínuo durante el desarrollo de la actividad, tanto en las diferentes tareas que se hacen en el aula como durante la salida al mercado. Se trata de ver el progreso y las dificultades del alumnado para ayudarle a avanzar. Se realiza a través de la interacción del alumnado, sus exposiciones, sus escritos,…

También realizamos una autoevaluación, de modo que el alumnado aprenda a aprender y sea cada vez más autónomo en sus aprendizajes. Entre los instrumentos utilizados en este caso están una ficha de autoevaluación, o los escritos realizados por los y las estudiantes siguiendo el proceso de: planificación, escritura de un borrador, revisión y re-escritura. La revisión del borrador se realiza intercambiándose los textos entre los/as estudiantes y con ayuda de la profesora.

7. Materiales utilizados

Entre los materiales utilizados en el aula podemos destacar:

- Folletos de ofertas y de publicidad de establecimientos comerciales.
- Vídeos: , Miquel, L., Sans, N. (1991), Bueno, bonito, barato, 2. Difusión,
- AVE del Instituto Cervantes. Tema 3. La alimentación.
- Atlas
- Internet
- Martínez Sallés, M .(2004) Gente Joven 1. Difusión
- Villalba, F, Hernández, M. (2005.) *Español segunda lengua. Educación secundaria*. Anaya.

8. Para finalizar

Con esta propuesta, el alumnado ha aprendido a comunicarse un poco más en español, a ser más autónomo en la ciudad, a empaparse un poco más de aspectos socioculturales e interculturales y a acercarse a algunos contenidos curriculares.

Uno de los aspectos más interesantes de la experiencia ha sido el interés y el entusiasmo mostrado por el alumnado y el intercambio de vivencias que se

llevaron a cabo, a través de las que se pudieron poner en común diferentes bagajes culturales de cada persona del aula en este tema, así como los aspectos comunes entre culturas, la interdependencia mundial, o la riqueza del plurilingüismo. Esperamos que con esta propuesta y otras similares que llevamos a cabo, el alumnado sienta el español como su lengua elegida, su lengua amada, como dice Amin Maalouf.

Bibliografía

AA.VV. (2004) *Educación para la salud: alimentación*. Graó.

Banet Hernández, E.(2001) "Alimentación, salud y consumo: una propuesta para su enseñanza en la educación secundaria obligatoria",en *Alambique*, 30: 27-38

Carvajal Jiménez, M. (2001), "Frutas y verduras, cuestión de hábitos", en *Cuadernos de Pedagogía*, 298:20-23.

Consejo de Europa (2002), *Marco común europeo de referencia para las lenguas: aprendizaje, enseñanza, evaluación*, Madrid ,MECD y Anaya. En versión electrónica*:http://cvc.cervantes.es/obref/marco/*

Díaz Aguado, Mª J. (2003).*Educación intercultural y aprendizaje cooperativo*. Ediciones Pirámide.

Fernández, S. (2003) *Propuesta curricular y Marco Común Europeo de Referencia. Desarrollo por tareas*. Edinumen.

Harris, M. (1997*) Bueno para comer*. Alianza editorial, Madrid.

Maalouf, A. (1999) *Identidades asesinas*. Alianza Editorial.

Martinez Sallés, M.(2004) *Gente Joven 1*. Difusión.

Pujolás, P. (2004*) Aprender juntos alumnos diferentes. Los equipos de aprendizaje cooperativo en el aula*. Eumo Editorial. Octaedro.

Villalba, F., Hernández, M. (2005.) *Español segunda lengua*. *Educación secundaria*. Anaya.

Anexo I

INTERCULTURALIDAD E INTERDEPENDENCIA

****Lee estos textos**
La cocina de Marruecos

La cocina de Marruecos utiliza varios utensilios característicos, como la cuscusera para el cuscús,

El tajine:

El nombre del plato deriva del recipiente en el que se prepara, que es de barro, es profundo y está cerrado por una tapa en forma de cono que permite que el calor no se pierda.

El *tajine* es una preparación de verduras con carnes o pescado, regados con la salsa de cocción en la que se mojará el pan. También pueden acompañarse de higos, dátiles, membrillos, ciruelas pasas, uvas, almendras, aceitunas y limón confitado.

La tangia marrakchia:

Es una especialidad típica de Marrakech y originalmente era preparada por los hombres, durante las reuniones. Debe su nombre también al recipiente en el que se prepara: una gran jarra de barro en la que se introducen los distintos ingredientes: carne de cordero, especialmente la pierna, especias y aceite de oliva.

Adaptado de http://www.viajeros.com/article751.htm

La cocina de China

Entre los utensilios más específicos de la Cocina China está el Wok, una variante del occidental sartén, es utilizado para freír, guisar, cocer al vapor y hasta para hacer en él sopas y caldos. Los palillos vienen a ser la equivalencia de los cubiertos de la mesa occidental. Las sopas y otros líquidos se toman con una cuchara especial con el fondo plano (tradicionalmente hecha de cerámica).

Los cestitos de bambú, que son para cocinar al vapor y los vemos apilados, en varios pisos, encima del Wok, donde se coloca el agua. Así, el vapor pasa de un cestito a otro permitiendo la cocción de los alimentos. El colador chino, que suele ser de bambú o aluminio, se emplea para escurrir los alimentos una vez fritos.

Adaptado de http://www.gentiuno.com/articulo.asp?articulo=2252

Relaciona estos **utensilios de cocina** con el país en el que se utilizan y para qué sirven.
Wok, palillos, tayin, paellera, tangia, olla, cuchara de cerámica, sartén.

Países : China, Marruecos, España
Acciones : cocer, comer, remover, freír, hervir.

país	utensilios	Sirven (acciones)	para

**** SIN PALABRAS:**

Qué gesto y qué sonidos se hacen en tu cultura cuando un alimento:

- _No te gusta
- _Te gusta mucho
- _Está muy caliente
- _Está muy frío
- _Está picante

****¿ Con qué continentes y /o países relacionas el mijo, el arroz, el trigo, el maíz?**
Se reparte la clase en tres grupos y cada uno lee el texto de cada uno de los cereales. Después lo ponemos en común y completamos la tabla.

maíz	trigo	mijo	arroz

El mijo:

El mijo es uno de los cereales más antiguos, al parecer procede de África central, siendo allí el primer cultivo y alimento básico, ya que crece en tierras pobres y es resistente a la sequía, pudiendo almacenarse sin dificultad por varios años. Más tarde es introducido en la India a bordo de barcos de comerciantes árabes.
Se conoce su uso durante la prehistoria y actualmente sirve de alimento a más de 400 millones de personas en África, India y China.
Sustituye en muchos casos al arroz tanto en platos dulces como salados.
http://www.lanaturaleza.net/mijo.htm

El arroz:

El arroz se cultiva y se consume en China desde hace más de 5000 años. En España, no se conoce la época en la que se introdujo, aunque los musulmanes lo cultivaron durante el tiempo de ocupación de la Península en Sevilla, Córdoba, Granada, Murcia, Alicante y Tarragona. En Europa, se cultiva también en Grecia, Turquía, Rumanía, Hungría e Italia, si bien la producción es insuficiente para el consumo, lo que ha obligado a importarlo en su mayor parte.
En la actualidad, el arroz es junto al trigo uno de los cereales más consumidos en el mundo, siendo su producción y consumo a escala mundial muy similar, sobre todo por el alto consumo de este cereal en los países asiáticos.
http://www.consumer.es/web/es/alimentacion/aprender_a_comer_bien/

El trigo:

El trigo puede crecer en diversidad de latitudes, climas y suelos, aunque se desarrolla mejor en zonas templadas. Debido a esto, es posible encontrar cosechas de trigo en todos los continentes.
http://es.wikipedia.org/wiki/Trigo

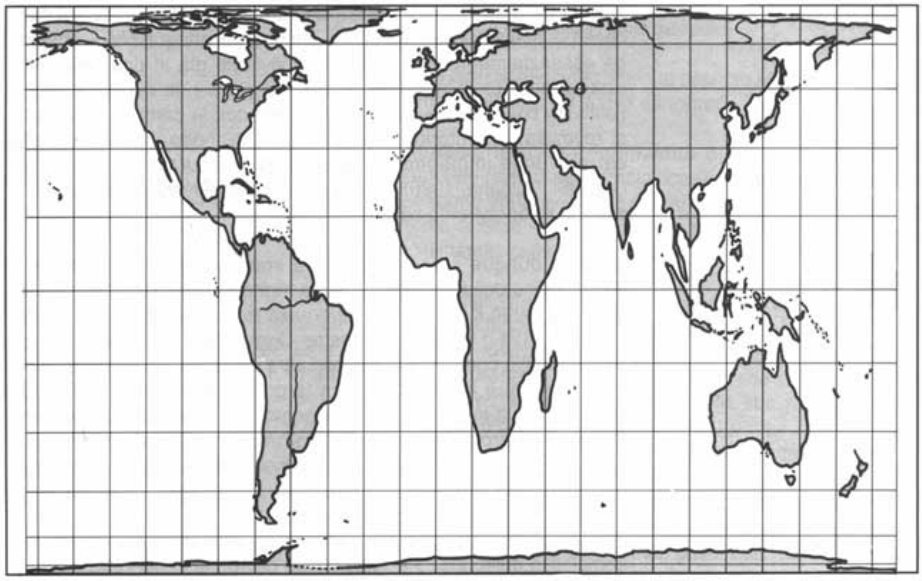
El maíz:

El maíz procede de América y fue introducido en Europa en el siglo XVI, siendo el primer cultivo documentado el realizado por un almirante en el occidente de Asturias. En Europa los granos son un ingrediente importantísimo de la gastronomía del norte de Italia y de Rumania. Actualmente es el cereal más sembrado en el mundo, superando al trigo y el arroz.

http://es.wikipedia.org/wiki/Ma%C3%ADz

❖ **Situamos en el mapa mundi la procedencia de estos alimentos en la actualidad o en otras épocas (interdependencia mundial). Papaya, té, mango, patatas, tomates, maíz, chocolate, jengibre, dátiles, trigo, arroz.**

http://es.wikipedia.org/



❖ Recogemos las recetas de arroz que hemos escrito en ese apartado: arroz frito (China) y paella (España) y buscamos los parecidos y las diferencias entre las dos recetas. Señalamos de rojo las diferencias y de azul los parecidos

	ARROZ FRITO	PAELLA
ingredientes		
Cómo se hace		
utensilios		

**** Frutas y procedencias**

a) Localizamos en el mapa de España dónde se cultivan uvas, manzanas, naranjas,… Buscamos información en Internet, atlas, libros de Ciencias Sociales…

b) ¿Qué otros alimentos se pueden hacer con estas frutas? Relaciona esas frutas con las siguientes palabras: vino, mermelada, tarta, zumo, sidra,…

	fruta
vino	
mermelada	
zumo	
sidra	
tarta	

- Recogemos las recetas de arroz que hemos escrito en ese apartado: arroz frito (China) y paella (España) y buscamos los parecidos y las diferencias entre las dos recetas. Señalamos de rojo las diferencias y de azul los parecidos

	ARROZ FRITO	PAELLA
ingredientes		
Cómo se hace		
utensilios		

Arroz frito

Cómo se hace

- Poner dos cucharadas de aceite en el wok
- Cuando empiece a humear , añadir el arroz y remover
- Añadir el jamón y los guisantes , y remover cuatro minutos a fuego fuerte
- Añadir los huevos batidos y los brotes de soja y remover hasta que cuajen los huevos
- Servir en una fuente con el cebollino picado

La paella

Cómo se hace

- Verter el aceite en una paellera, y cuando esté bien caliente, añadir el pollo y el conejo en trozos.
- Añadir las judías y el pimiento cortados en trozos y las habas; cocer durante cinco minutos y añadir los tomates sin piel y en trozos. Cocer durante otros 5 minutos.
- Agregar agua hirviendo (unos 2,5 litros)
- Añadir una pizca de azafrán. Añadir el arroz
- Cocer durante cuarenta minutos
- Dejar reposar durante cinco minutos antes de servir