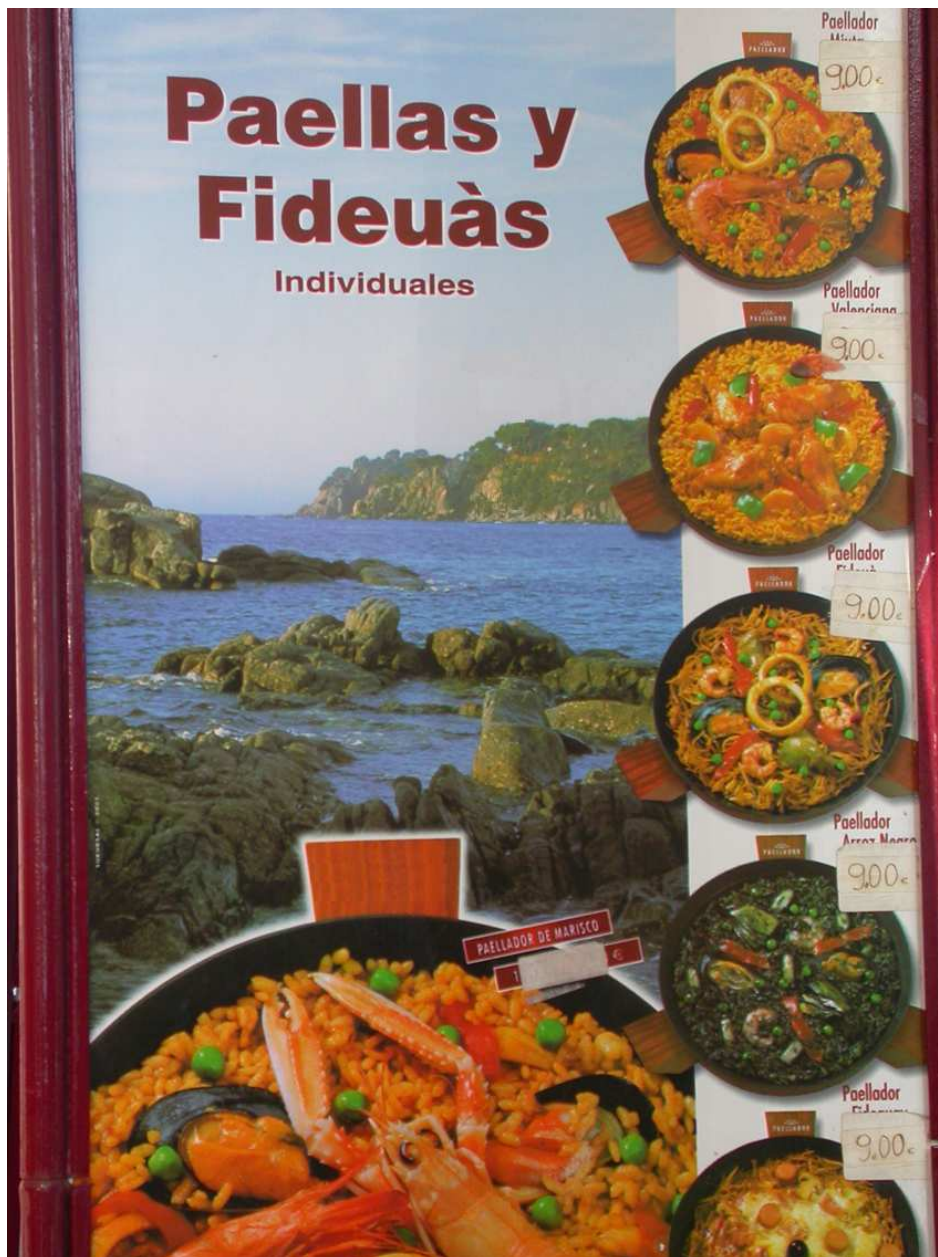


## PRÁCTICA 2. DIEGO OJEDA ÁLVAREZ. OCT. 2005.

- Seleccionen un material real (imágenes o texto) y elaboren una **actividad de presentación** y una **de práctica**.

Justificación: Las actividades que proponemos se insertan en una unidad didáctica titulada “Comer en España” perteneciente a un curso de español lengua extranjera de nivel intermedio-bajo (B1).

La imagen que sirve de soporte a ambas actividades es un material auténtico; se trata de un cartel anunciando una variedad de paellas y *fideuàs* fabricadas industrialmente y que se calientan y se sirven en algunos restaurantes de zonas turísticas. Usaremos esta imagen como único recurso para la actividad ‘de presentación’ mientras que para la de ‘práctica’ necesitaremos algún material complementario.



## 1. Actividad de presentación:

Usaremos esta actividad para introducir la unidad. Los principales objetivos que se persiguen con la misma son:

- Revisar y ampliar el léxico relacionado con el tema de la unidad.
- Promover el debate en torno a los aspectos y tópicos culturales, tanto los que están implícitos en la imagen como los que pudieran aparecer al contrastarlos con los de los países de origen de los estudiantes.
- Crear un clima de diálogo que facilite la libre expresión de opiniones y experiencias personales.

Secuencia didáctica:

- 1.1. Lluvia de ideas: Se pide a los estudiantes que durante unos minutos expresen o comenten cualquier cosa que les sugiera la imagen propuesta. En caso de que no surjan intervenciones espontáneas, se puede promover la participación planteando unas sencillas preguntas sobre la foto (*¿has visto esto antes?, ¿dónde?, ¿qué te parece el precio?, “vamos a descifrar las palabras que aparecen semiocultas por el papel del precio” ¿te parece importante el paisaje del fondo?, ¿has probado alguno de estos platos?, ...*) Procuraremos intervenir lo menos posible, salvo para animar a participar a los más reticentes, y mantendremos esta actividad de expresión libre y espontánea durante un máximo de diez minutos.
- 1.2. *Mira con atención a las distintas ‘paellas’ e intenta reconocer el máximo número posible de alimentos que encuentres en ellas* (Un estudiante irá escribiendo en la pizarra los nombres que aparezcan, tanto si es en castellano como en la L1, en cuyo caso, intentaremos buscar entre todos la versión en español; si no se sabe se mantendrá la forma en la L1.) Tendremos así un primer bloque de ‘léxico conocido’ aunque habrá de ser repasado y ‘reciclado’ posteriormente.
- 1.3. *‘Seguro que tienes dudas’. Por parejas, imaginad que estáis con el dueño de la empresa de las paellas y preparad entre tres y cinco preguntas sobre cosas que os gustaría saber en relación con la información del cartel. Procurad que, al menos una pregunta tenga que ver con el lenguaje, con las palabras que aparecen en la foto.* Las preguntas se leen en voz alta, se seleccionan (eliminando las repetidas...) y se organizan por temas. En función de las preguntas planteadas (es previsible que aparezcan cuestiones como *¿qué significa ‘fideuà’? ¿por qué una paella es negra?...*) el/la docente –que se habrá documentado previamente sobre el tema- hará una breve exposición sobre la importancia gastronómica de la paella en España procurando que dicha exposición contenga, en la medida de lo posible, las respuestas a esas preguntas.
- 1.4. *Tópicos gastronómicos: Hemos visto que la paella es, además de un alimento, un símbolo de una región o incluso de un país. ¿Hay un plato que, de alguna manera represente a tu país de origen? ¿qué opinión te merece ese plato? ¿Conoces los platos típicos/tópicos de estos países?* (Se muestra una lista de cinco o seis países que se irá engrosando con las aportaciones de los estudiantes. En ocasiones pueden surgir discrepancias que aprovecharemos para promover el uso de la lengua en expresiones para razonar, convencer, etc.)
- 1.5. *De compras. En España es frecuente cocinar paella en el campo, cuando un grupo de amigos va de excursión. En una lección posterior vamos a cocinar una de esas paellas. Ponte de acuerdo con tus compañer@s y decidid, primero qué tipo de paella vais a cocinar (mixta, marisco, negra...) y después qué ingredientes necesitáis comprar para hacerla. Recuerda que en el campo solo*

*podrás conseguir el agua y el fuego, todo lo demás debéis llevarlo con vosotros (la sartén o 'paella' la pone la escuela)* Con ayuda del / la profesor/a, y/o de las direcciones de internet que adjuntamos, los estudiantes, en grupos de 5 / 6 van elaborando las 'listas de la compra' incluyendo las cantidades y cualquier aclaración que crean conveniente para quien vaya al 'super'. Las listas de la compra se pinchan en el corcho para que todos puedan comprobar, opinar, curiosear y, en definitiva, preparar el terreno para las actividades siguientes.

Además de la información que puedas encontrar en la calle (compañeros españoles, vecinos...), puedes encontrar recetas de paellas en las siguientes direcciones de internet:

- <http://www.lapaella.net/paella.html>
- <http://www.euroresidentes.com/Recetas/paella.htm>
- [http://www.sabormediterraneo.com/cocina/receta\\_paellavalenciana.htm](http://www.sabormediterraneo.com/cocina/receta_paellavalenciana.htm)
- <http://inicia.es/de/andresz/paella.htm>

## 2. Actividad de Práctica

Al igual que la anterior, esta actividad se inserta en la unidad didáctica sobre la comida. Seguiremos considerando como objetivo la profundización en el léxico de la unidad, y, sobre todo, en este caso, centraremos nuestra atención en la **reflexión gramatical en torno a las distintas formas de expresar instrucciones** que se han visto al leer las diferentes recetas de cocina a fin de que dichas estructuras queden afianzadas y el estudiante, ya sea como receptor o como emisor, las use con fluidez. En sesiones anteriores se han estudiado a fondo los ingredientes y se han visto de forma superficial distintos procedimientos para elaborar la paella.

Secuencia didáctica:

2.1. Lectura para promover el debate y la reflexión gramatical:

*Seguramente has estudiado que el tiempo verbal que se utiliza para dar instrucciones es el imperativo (ve/vaya ud., sigue/siga ud., gira/gire a la derecha...). En realidad, esto es así, solo para determinados tipo de instrucciones muy concretas, como indicar direcciones, dar órdenes o consejos, etc. Pero como habrás observado, no es frecuente en situaciones en las que esas instrucciones no se van a ejecutar de forma inmediata, como es el caso de las recetas de cocina. En estos casos, preferimos utilizar formas verbales que expresen cierta idea de impersonalidad, ya sea mediante el socorrido 'se' (se pela el tomate...) o con el frío y distante infinitivo (pelar el tomate). También se puede expresar esa idea de impersonalidad si nos incluimos nosotros (el hablante) entre los receptores de las instrucciones, es decir, utilizando la segunda persona del plural del presente de indicativo (pelamos el tomate...) Por último, también es frecuente el uso de la segunda persona singular del presente de indicativo (pelas el tomate...) especialmente en la lengua oral y cuando se trata de instrucciones con una clara secuencia temporal (primero pelas el tomate...).*

Resumiendo:

TIEMPO	FORMA	USO
Infinitivo	<b>Cortar</b> la carne	El hablante se quiere distanciar de la acción
Imperativo	<b>Corta / corte usted</b> la carne	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Órdenes</li> <li>- Cuando la acción tiene lugar inmediatamente</li> </ul>

“Se” impersonal	<b>Se corta</b> la carne	Impersonal. No importa quien realice la acción
2ª pers. pl. pres. indicativo	<b>Cortamos</b> la carne	‘Solidaridad’. El hablante se implica en las instrucciones.
2ª pers. sing. pres. indicativo	<b>Cortas</b> la carne	Lengua oral Secuencia temporal

2.2. Revisamos todas las recetas de paella disponibles hasta encontrar algún ejemplo de cada una de las modalidades de instrucciones que hemos planteado. Es posible que haya alguna discrepancia respecto a las implicaciones del uso de una u otra forma; en ese caso, daremos validez a los diferentes puntos de vista y lo utilizaremos para incidir en el carácter vivo del lenguaje y aclarar que, a diferencia de la ‘forma’ que sí es algo más fijo, cuando hablamos del ‘uso’ de una estructura lingüística, hay que tener en cuenta una serie de circunstancias relacionadas con el hablante y con el contexto que nos obligan a no ser dogmáticos y mantener un cierto grado de flexibilidad en nuestras consideraciones.

2.3. Pedimos a los estudiantes que, en grupos, recuperen del corcho las ‘listas de la compra’ que se habían elaborado previamente y que todos han tenido la oportunidad de revisar, corregir, comentar, etc. y con ellas elaboren la receta completa de su paella de acuerdo con el contexto o la circunstancia que le toque ‘interpretar’ (Cada grupo deberá elegir –sin mirar– un papel que le indique el contexto en el que ha de elaborar su receta) Podemos proponer contextos como:

*Una nota con instrucciones para un cocinero búlgaro que acaban de contratar en un restaurante de Nerja y no ha hecho nunca paellas.*

*Un cocinero en un programa de televisión explicando la receta a la vez que la elabora*

*Una clase práctica en la Escuela de Hostelería: El profesor debe dirigir el trabajo de los estudiantes para que elaboren una paella en menos de media hora.*

*Una madre explicando por teléfono a su hijo –que va tomando notas- el procedimiento de elaboración de la paella.*

*Una revista de cocina (sección: recetas paso a paso)*

*Un folleto publicitario de la empresa “Paellador” para demostrar que sus paellas se elaboran de forma tradicional y con ingredientes naturales.*

*Parte de un ejercicio gramatical en un manual de español como lengua extranjera.*

2.4. Corrección y puesta en común.

Una vez elaboradas las recetas, los originales se pincharán en el tablón ‘clasificadas’ bajo el correspondiente epígrafe, según los resultados del ejercicio anterior, mientras que el profesor o profesora se llevará una copia para su corrección formal personalizada. Mientras tanto, se facilitarán oportunidades para que los estudiantes observen el material expuesto, tomen las notas oportunas y participen en un debate en torno a la

correcta clasificación de las recetas. Como moderadores de este debate procuraremos promover las justificaciones de los estudiantes para haber colocado su receta bajo tal o cual contexto, ya que el objetivo de esta actividad no es encontrar una única solución ‘correcta’ sino reflexionar sobre los distintos contextos de uso de este tipo de lenguaje y la importancia de los puntos de vista del hablante para utilizar una u otra forma. No obstante habremos de señalar (probablemente se llegará a un consenso en el debate) aquellas situaciones ‘flagrantes’ en las que exista gran incoherencia entre la forma y el contexto de uso.

## 2.5. Evaluación.

Si las características del curso lo permiten (espacios, tiempos...), intentaremos llevar a la práctica la tarea elaborando una paella de acuerdo con los ingredientes e instrucciones recogidas durante la actividad. Si avisamos de que la obtención de un ‘producto comestible’ y sabroso supondrá un tercio de la calificación final, los estudiantes se esforzarán por encontrar estrategias de todo tipo que les ayuden a lograr su objetivo, con lo que, tal vez no estemos potenciando mucho las destrezas lingüísticas propiamente dichas, pero sí estaremos valorando esa competencia existencial “*savoir être*” que recoge el MRE. Otro tercio de la calificación global puede corresponder a la valoración de los aspectos formales y de registro que realiza el profesor o profesora tanto al valorar el producto final como a través de la observación de los distintos pasos del proceso. Por último, dejaremos otro tercio de la ‘nota’ para la media entre la autoevaluación personal y la valoración que de cada trabajo hagan los demás compañeros, ya sea mediante comentarios y opiniones durante la puesta en común o completando pequeños cuestionarios proporcionados por el / la profesor/a.