

¡A TAPEAR!

Unidad didáctica según el enfoque por tareas

(3/6/2005)

Marta Prieto Martín

martapm@bigfoot.com

CURSO DE FORMACIÓN DE PROFESORES DE ESPAÑOL COMO LENGUA EXTRANJERA



Asociación para la Difusión del Español y la Cultura Hispánica

Presentación: Elaboración de un recetario de tapas de España. Empezando por la compra de los ingredientes, a través de diversas actividades con mayor o menor contenido gramatical se trabaja la descripción de la elaboración de las tapas que más les gusten a los alumnos para terminar con la edición de un libro de tapas que más tarde podrán llevarse a casa.



Índice:

1	<u>FICHA TÉCNICA</u>	1
2	<u>DESARROLLO</u>	2
2.1	ACTIVIDADES DE INTRODUCCIÓN	2
2.1.1	ACTIVIDAD 1: LOS ALIMENTOS Y SUS CONDIMENTOS	2
2.1.2	ACTIVIDAD 2: EN EL MERCADO.....	3
2.1.3	ACTIVIDAD 3: EN LA COCINA	4
2.2	TAREAS POSIBILITADORAS	5
2.2.1	PRESENTACIÓN: LAS TAPAS	5
2.2.2	COMPRENSIÓN ORAL: LA COMPRA	6
2.2.3	COMPRENSIÓN ESCRITA: ¿PESCADO FRESCO?	7
2.2.4	EXPRESIÓN ORAL: A COCINAR.....	8
2.2.5	EXPRESIÓN ESCRITA: RECETA DE MI TIERRA	9
2.3	TAREA FINAL: RECETARIO DE TAPAS	9
2.4	EVALUACIÓN	9
3	<u>ANEXOS</u>	10
3.1	GRAMATICAL: ALGUNOS CUADROS Y EXPLICACIONES	10
3.2	MATERIALES VARIOS	11
4	<u>BIBLIOGRAFÍA</u>	13



1 FICHA TÉCNICA

NIVEL: INTERMEDIO - AVANZADO		
OBJETIVOS-CONTENIDOS		
LINGÜÍSTICOS: <ul style="list-style-type: none">• Ser/estar.• Demostrativo y LO.• SE impersonal.• Comparativos.• Conectores temporales.• Presente subjuntivo.• Acento.	COMUNICATIVOS: <ul style="list-style-type: none">• Resumir.• Expresar opinión, gustos y preferencias.• Expresar acuerdo y desacuerdo.• Pedir (cantidades).• Dar indicaciones	CULTURALES: <ul style="list-style-type: none">• Conocer distintas formas de realizar la compra (emplazamiento), contexto cultural. Dónde están en la ciudad.• Platos típicos (regiones España).
DESTREZAS		
Todas (comprensión oral en “la compra”, comprensión escrita en “¿pescado fresco?”, expresión oral “a cocinar”, expresión escrita “receta de mi tierra”).		
TEMPORALIZACIÓN		
A lo largo de una semana, lo ideal son 3 sesiones de hora y media o dos horas, pero las actividades son muy flexibles con lo que abreviar o elongar su duración no es ningún problema.		
MATERIALES		
Retroproyector o cartel, pizarra, casete, fichas de recetas.		
DINÁMICA		
La clase (con el profesor al frente), de forma individual y por pequeños grupos.		



2 DESARROLLO

2.1 Actividades de introducción

Activar los conocimientos previos sobre los alimentos, la compra y los utensilios de cocina. Cada una de las actividades de calentamiento está diseñada para realizarse **en común** y justo antes de su correspondiente posibilitadora (2.1.1 → 2.2.1., 2.1.2. → 2.2.2., 2.1.3. → 2.2.3.). En la explicación inicial a la clase hay libertad para introducir o no los aspectos gramaticales señalados en los objetivos (ver anexo gramatical).

2.1.1 Actividad 1: LOS ALIMENTOS Y SUS CONDIMENTOS

- **Objetivos:** repasar vocabulario, formas de expresar cantidades, el acento: reconocimiento y su uso ortográfico según las reglas [AG1].
- **Material:** tabla de alimentos y fichas o pizarra para que los identifiquen [AM1].

Mediante una lista de alimentos y especias requeridos para las tapas, se propone que el alumno recuerde el nombre de estos y la forma en la que se compra (puede ayudar que identifiquen primero a qué grupo de alimentos pertenecen [MA2]). En el espacio libre deben describir con círculos los golpes de voz de cada palabra, los círculos grandes representarán las sílabas acentuadas (ejs.: oOo, oO,...).

Alimentos		Condimentos y especias	
el pimiento, -s		el perejil	
el tomate, -s		el pimentón	
la patata, -s		el tomillo	
el garbanzo, -s		el orégano	
el champiñón, -es		la pimienta	
el mejillón, -es		el azafrán	
la gamba,-s		la albahaca	
el calamar, -es		la nuez moscada	
el pulpo, -s		el comino	
el boquerón, -es		el anis	
la sardina, -s		el clavo	
el huevo, -s		el gengibre	
el jamón, -es		la canela	
la oreja de cerdo		el aceite (girasol y oliva)	
los callos		la cebolla, -s	
la carne picada		el ajo, -s	
el chorizo, -s		la sal (fina y gorda)	



Observación: si se decide no trabajar el acento en esta unidad el espacio libre de la tabla lo pueden usar para tomar notas o escribir el nombre en su idioma si lo conocen.

2.1.2 Actividad 2: EN EL MERCADO

- **Objetivo:** vocabulario, estructuras gramaticales de suposición, exponentes para expresar valoraciones.
- **Material:** fotos de cada tipo de mercado.

Mediante un estímulo visual, fotografías de un supermercado, mercado central y un mercadillo en la calle proyectadas en la pared, se propone un relación de las imágenes con las situaciones en las que se compra para repasar y reconocer los nombres de las tiendas y los productos que en ellas podemos encontrar, así como su calidad, precio y horarios de apertura. Preguntarles si conocen los sitios y si sabrían explicar como llegar a ellos (los lunes en el Recinto Ferial, detrás del ayuntamiento, etc.).



“Los Lunes” Recinto Ferial	“Mercado Central” detrás del Ayuntamiento.	“Ahorra Más” cerca de Cuatro Caños
-------------------------------	---	---------------------------------------



2.1.3 Actividad 3: EN LA COCINA

- **Objetivo:** vocabulario (relacionar verbos con utensilios de cocina), los demostrativos [AG2].
- **Material:** cartel grande o transparencia.

Mediante un dibujo grande pegado en la pared, se propone que con pos-it de 2 colores (género fem. y masc.) cada alumno escriba el nombre de los electrodomésticos que conozcan y cosas que podemos encontrar en una cocina y lo pegue al lado de éste en la foto y explique para qué sirve (se ejemplifica con alguno). A continuación se seguirá con una lluvia de ideas de otros utensilios que no aparezcan en el cartel y su utilidad.



La sartén (-es), la cazuela (-s), el cazo (-s), la olla (-s) a presión, el microondas (-s), el horno (-s), el cucharón, la espumadera, la espátula, el pincho, el colador, la batidora, los fuegos o placa vitrocerámica, la nevera, la campana extractora de humos, los platos, los cubiertos, los vasos, las copas ...

Este aparato (electrodoméstico, utensilio, ...) de la cocina sirve para...
Ésta nos permite ...



2.2 Tareas posibilitadoras

Secuencia de tareas que conducen a la tarea final.

2.2.1 Presentación: LAS TAPAS

- 🎯 **Objetivos:** exponentes para expresar gustos y valoraciones, exponentes para expresar acuerdo y desacuerdo.
- 🎯 **Materiales:** fichas con fotos y nombres de las tapas más comunes, mapa de España [MA3].
- 🎯 **Desarrollo:**

Lista de tapas para que elijan **por grupos** (de 3 personas más o menos) de cuál de ellas les gustaría elaborar la receta, tendrán que discutir y llegar a un acuerdo (es mejor que no se repitan las tapas). Si alguna de las recetas es típica de una zona de España la localizaremos en el mapa y preguntaremos si conocen algún plato más que sea típico de Alcalá, Madrid o cualquier otra región.

<p>Patatas bravas, alioli</p> 	<p>Boquerones en vinagre</p> 	<p>Croquetas de jamón</p> 	<p>Setas</p> 
<p>Calamares a la romana</p> 	<p>Sepia a la plancha</p> 	<p>Pescadito frito</p> 	<p>Gambas al ajillo</p> 
<p>Mejillones a la vinagreta</p> 	<p>Migas manchegas</p> 	<p>Pulpo a la Gallega</p> 	<p>Oreja de cerdo</p> 
<p>Callos a la madrileña</p> 	<p>Gula del norte</p> 	<p>Albóndigas</p> 	<p>Embutido ibérico</p> 

Observación: si quieren pueden ir buscando información en casa de cómo se elabora esa receta, de todas formas se ayudará en la actividad correspondiente (recomendar el uso de internet).



2.2.2 Comprensión oral: LA COMPRA

❖ **Objetivos:** características culturales de cada uno de los diálogos.

❖ **Materiales:** cinta o material de audio.

❖ **Desarrollo:**

Primero les preguntamos dónde van ellos habitualmente a comprar y por qué. Luego pasamos a escuchar la grabación de las 3 situaciones (mercadillo, mercado y super).

Individualmente han de identificar los diálogos con cada uno de los escenarios y tomar notas del número de personas que intervienen y cómo se expresan. Lo escuchan 2 veces, una primera del tirón y la otra por partes. Luego se hará una puesta en común y una lluvia de ideas de las diferencias que hayan encontrado (saludo, errores de expresión, expresiones de cortesía, etc.).

Mercader: ¡Barato señoras, barato! ¡Hoy regalamos los tomates, tan solo 1 € el Kilo y si compra 4 nada más que a 3 €!

Cliente: Buenas, quería 1 sandía y 2 Kilos de tomates, pero no me vaya a cobrar 2 € que en el puesto de al lado está más barato.

Mercader: Sí guapa, pero allí no va a encontrar este género tan bueno.

Cliente: No me venga con cuentos, o me lo cobra a 1,50 o no le compro nada.

Mercader: Lo que **usted** mande jefa.

Cliente: Aquí tiene. ¡Adiós!

...

M. ambulante: ¡Vamos a 1 €, a 1 € la ristra de ajo nuevo!

Cliente: ¡Buenos días! ¿Quién da la vez?

Cliente2: ¡Buenos días! Yo soy la última.

Tendero: ¡Hola!, hemos traído las ensaladas de las que me habló.

...

Tendero: El siguiente.

Cliente: Sí, soy yo. Quisiera un par de puerros.

Tendero: No se lo recomiendo, que ya están fuera de temporada y salen muy fibrosos. ¿Por qué no se lleva calabacines que son de huerta y están saliendo estupendos?

Cliente: Muy bien, ponme 1 Kilo entonces y la ensalada que te encargué, eso es todo.

Tendero: Son 3 con 20. Gracias y hasta otro día.

Cliente: Perdona, ¿podría decirme dónde está el pan?

Cliente2: Creo que al fondo del pasillo a la derecha, detrás de las conservas.

...

Cajera: ¡Hola! (pi..pi...). 4 con 70 por favor. Si tiene suelto se lo agradezco.

Cliente: Tome, ¡hasta luego!



2.2.3 Comprensión escrita: ¿PESCADO FRESCO?

Objetivos: usos de ser/estar, oraciones condicionales, uso del SE como impersonal, presente de subjuntivo [AG3].

Materiales: texto.

Desarrollo:

Lectura inicial en voz alta pasando de alumno en alumno. Resolución de dudas de vocabulario. Lectura comprensiva individual en voz baja. Explotación didáctica y gramatical del texto. ¿Están de acuerdo con el texto? ¿Por qué? Un ejemplo de cada, pescado, crustáceo y molusco ...

1 Todos sabemos lo desastroso y hasta peligroso que puede _____¹ comprar
2 pescados o mariscos viejos que ya han perdido su frescura. Hay ciertos reglamentos
3 básicos que debes aprender para saber escoger con más sabiduría.
4
5 **Pescados frescos**
6 Para saber si un pescado entero _____² fresco, lo mejor _____³ mirar a sus ojos,
7 **éstos** deben _____⁴ brillantes y transparentes. La carne debe _____⁵ firme y las
8 escamas deben de _____⁶ bien agarradas a la piel.
9 Si compras filete de pescados, **éstos** deben de _____⁷ frescos y jugosos y la carne
10 debe de _____⁸ firme y _____⁹ bien sujeta a las espinas, si tiene. Además, los filetes
11 deben _____¹⁰ sobre hielo y no presentar signos de decoloración o sequedad.
12 *Asegúrate que el olor del pescado sea fresco y nos recuerde al mar. Por lo general*
13 *el pescado fresco se conserva bien por dos a tres días.*
14
15 **Los crustáceos y moluscos**
16 Cuando compres langostas y cangrejos, **éstos** deben tener el carapacho intacto y no
17 presentar decoloración en las articulaciones. Se deben presentar sobre hielo y jamás
18 en contacto con el agua.
19 Los moluscos, como las ostras, las almejas y los mejillones deben _____¹¹ con las
20 conchas cerradas. La carne de la ostra debe tener un aspecto cremoso y _____¹²
21 bañada en su propio líquido. Además, debe _____¹³ brillante y sin fragmentos de
22 concha.
23 Los mejillones vivos deben _____¹⁴ completamente cerrados. Los que _____¹⁵
24 abiertos y no reaccionan al _____¹⁶ tocados obviamente _____¹⁷ muertos y deben
25 _____¹⁸ desechados inmediatamente.

1 ser	3 es	5 ser	7 ser	9 estar	11 estar	13 estar	15 están	17 están
2 ser	4 ser	6 estar	8 ser	10 estar	12 estar	14 estar	16 ser	18 ser

Observación: Ver con qué se identifican los pronombres demostrativos resaltados en negrita (por qué llevan tilde). En la frase reseñada en cursiva (línea 12) se usan presentes de subjuntivo, explicar el tiempo verbal y sus usos si procede.



2.2.4 Expresión oral: A COCINAR


🌿 **Objetivos:** exponentes del discurso oral para dar indicaciones y hacer descripciones y agrupaciones

🌿 **Materiales:** fichas para las recetas (nombre, ingredientes, preparación).

🌿 **Desarrollo:**

Por grupos, los que se formaron al principio en la actividad de presentación se tratarán de elaborar la ficha de la receta seleccionada.

El profesor ejemplifica explicando las características de esta descripción. También explica el uso de expresiones como una pizca o pellizco, un chorro, una cuchara de café o sopera, un vaso de agua o de vino, etc.

	<h3 style="text-align: center;">TORTILLA DE PATATAS</h3> <p>½ Kg. de patatas aceite de oliva 1 cebolla sal 4 huevos</p> <p>Pelar¹ las patatas y cortarlas en rodajas finas. Pelar la cebolla y cortarla en láminas. Calentar aceite en una sartén y sofreír² las cebollas y las patatas, primero unos minutos a fuego fuerte³ y después a fuego lento⁴, removiendo de vez en cuando. Batir⁵ los huevos en un bol con una pizca de sal y añadir las patatas y las cebollas, escurridas del aceite. Remover para que se empapen bien del huevo. Freír la tortilla en una sartén antiadherente con un poco de aceite, dándole la vuelta a la mitad de cocción⁶ con un plato. Servirla cortada en cuadraditos o triángulos.</p>
<p>1 quitar la piel 2 freír a medias 3 calor fuerte, muy caliente 4 calor suave, poco a poco 5 mezclar 6 proceso de cocinar al fuego</p>	


Explicación al resto de la clase de la receta que han desarrollado y por qué eligieron esa tapa (pueden utilizar la pizarra como elemento de apoyo para dibujar las partes del proceso). Al término le entregan al profesor la ficha de la receta.

Observación: si el grupo es avanzado puede escribirse la receta mediante el uso del impersonal (se pelan las patatas y se cortan en ...) o del presente de subjuntivo (pele las patatas y córtelas en ...).



2.2.5 Expresión escrita: RECETA DE MI TIERRA

 **Objetivo:** narración de acontecimientos, conectores temporales.

 **Material:** hoja de trabajo (con líneas espaciadas para la posterior corrección).

 **Desarrollo:**

Receta de comida típica de su país o inventada. Deben usar más conectores temporales para la elaboración del texto que en la actividad anterior (según el nivel del grupo), se repasarían en común. Si alguien no quiere escribir una receta puede encargársele la redacción de la presentación o algún apartado especial que hable sobre los vinos o lo que el/ella quiera (ver ejemplos del recetario en la tarea final).

2.3 Tarea final: RECETARIO DE TAPAS

Hacer una portada, reseñar los autores y redactar un índice con las tapas. Ordenar recetas, añadir lo que se quiera (presentación, consejos y trucos, términos usuales en cocina) y encuadernar.

Elaboración de un libro de recetas con las tapas que más les gusten con el ánimo de que se puedan llevar una copia del mismo a sus casas al término del curso e incluso ponerlas en práctica el día en la fiesta de fin de curso.

2.4 Evaluación

Autoevaluación de la actividad para el alumno.

Vamos a hacer una evaluación general de lo que hemos aprendido: ¿en cuáles de estas situaciones serías capaz de desenvolverte?

1. Ir de compras.
2. Localizar tiendas en la ciudad.
3. Describir un aparato de cocina: su función, forma, etc.
4. Dar tu opinión o manifestar tus gustos y defenderlos.
5. Transmitir a otra persona una secuencia de acontecimientos.
6. Informar a alguien sobre algunos aspectos de tu país: gastronomía (comida), las tiendas, los precios, etc.

Trata de responder a las siguientes preguntas?

7. ¿Qué vocabulario te parece más útil?
8. ¿Qué actividad me ha gustado más? ¿Cuál menos? ¿Por qué?
9. ¿Qué problemas he tenido?



3 ANEXOS

3.1 Gramatical: algunos cuadros y explicaciones

[AG1] El acento:

Es la mayor intensidad de voz con que se pronuncia determinada sílaba de una palabra.

Según su situación:

Si es en la última sílaba se marca cuando terminan en n, s o vocal (<i>aguda</i>).
Si es en la anterior se marca cuando no terminen así (<i>llana</i>).
Si es anterior se marca siempre (<i>esdrújula y sobresdrújulas</i>)

[AG2] Demostrativos:

Singular	Plural
Este, esta, esto	Estos, estas
Ese, esa, eso	Esos, esas
Aquel, aquella, aquello	Aquellos, aquellas

Se pueden acentuar si sustituyen a un nombre (entonces funcionan como pronombre y no como adjetivo), el neutro no se acentúa ya que no hay forma adjetiva equivalente con la que se pudiera confundir.

[AG3] Presente subjuntivo:
















Para formarlo tomamos la primera persona del singular del presente de indicativo y añadimos las siguientes terminaciones:

-ar	-e	-es	-e	-emos	-éis	-en
-er / -ir	-a	-as	-a	-amos	-áis	-an

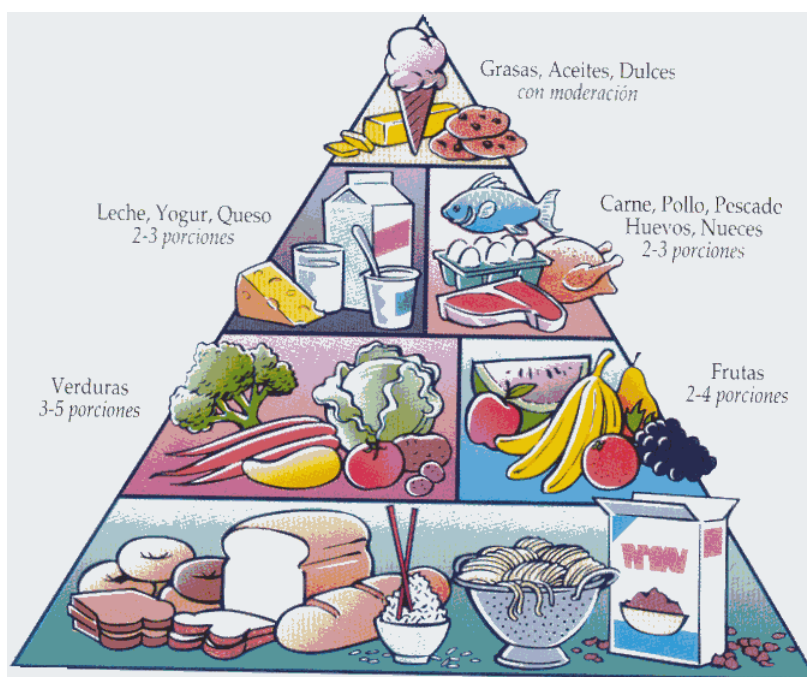


3.2 Materiales varios

[AM1] Fichas de algunos alimentos y especias:

Perejil 	Pimentón 	Azafrán 	Nuez Moscada 	Ajo 
Garbanzos 	Chorizo 	Sardina 	Pulpo 	Mejillón 
Sepia 	Carne picada 	Tomillo 	Pimienta 	Champiñón 

[AM2] Pirámide de los alimentos



Clasificación por grupos



[AM3] Mapa de España:



Mapa Comunidades Autónomas

[AM4] Ficha para las tapas

FOTO O DIBUJO	NOMBRE TAPA	
	Ingredientes	
VOCABULARIO 1 2 3 4 5	¿Cómo cocinarlo?	
	<hr/>	
	<hr/>	
	<hr/>	
	<hr/>	



4 BIBLIOGRAFÍA

Simone K. Ortega (1996), “1080 recetas de cocina”, *Alianza Editorial*.

E. Martín Peris, P. Martínez Gila, N. Sans Baulenas (1999), “Gente” Curso comunicativo basado en el enfoque por tareas, *Difusión*.

Encina Alonso (1994), “¿Cómo ser profesor/a y querer seguir siéndolo?” Principios y práctica de la enseñanza del español como segunda lengua; libro de referencia para profesores y futuros profesores. *Edelsa Grupo Didascalía*.

Material del curso y de elaboración propia.

Fotos originales y procedentes de bancos de imágenes de internet.

Textos originales, no adaptados, del recetario de tapas de “A tapear!”, <http://64.177.51.168/indice1.htm> (receta de la toritlla de patata) y de la página Chef Pepín, portal [Univision Online](#). (texto “Cómo seleccionar pescados y mariscos”).