

nombre de la actividad	¡Emocionar antes que alimentar! Lincencia Safe Creative nº. : 1605147632313.
autor/es	Ayman ABBAS EL SAYED ABD EL RADY.
nivel y destinatarios	B1-B2.
duración	6 horas.
objetivos	Una de las peculiaridades de la idiosincrasia española es su gastronomía. Esta unidad pretende acercar al estudiante a la realidad social española desde una perspectiva gastronómica, y darle a conocer más sobre la cocina española mediante los platos más tradicionales y su materia prima.
destrezas	Promover las competencias: comunicativa, sociocultural, sociolingüística, intercultural y digital.
contenidos funcionales, léxicos y gramaticales	Vocabulario relacionado con alimentos (frutas, hortalizas...), familiarizar al alumno con el uso de algunas expresiones idiomáticas relativas; contenidos gramaticales variados.
dinámica	Trabajo individual; trabajo en pareja o grupos grandes.
material y recursos	Textos periodísticos de dos periódicos: ABC de Sevilla y EuropaPress.
secuenciación	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Esta unidad didáctica está contextualizada a través de diversas escenas entre dos personajes ficticios: Aisha (una estudiante de español como lengua extranjera que actualmente está en Valencia (España) y que quiere preparar un plato típico de Valencia) y Cristina (amiga española de Aisha). De esta manera, el/la estudiante puede identificarse con Aisha y también podría interesarse en la preparación de una receta española.</li><li>2. Con la primera actividad de Pre-lectura se pretende despertar el interés y activar los conocimientos previos de los estudiantes sobre la gastronomía española, a través de una serie de preguntas.</li><li>3. La presentación del Glosario de alimentación e Ilustraciones de Alimentación está pensada para ayudar a los estudiantes a revisar y/o adquirir vocabulario de comida e ingredientes antes de comenzar a leer los dos artículos periodísticos de estudio.</li><li>4. El profesor pone dos vídeo sobre la gastronomía española y que presentan la siguiente secuencia temática: presentación de la gastronomía española y componentes históricos, ingredientes/ materia prima, costumbres y la variedad gastronómica de España. De esta manera el docente hace a los aprendices profundizar más en el tema, y por lo tanto darles a conocer información sobre la gastronomía antes de empezar a leer los textos periodísticos meta.</li><li>5. En esta tarea, los estudiantes pueden realizar una primera lectura - poco centrada en el detalle y encaminada a la idea global generada por el texto - de los textos digitales ubicados en su lugar</li></ol>

original - en los periódicos digitales de donde han sido tomados, en este caso ABC de Sevilla (España) y Europa Press (España) -.

6. Los estudiantes realizan una lectura atenta (scanning) de los textos ya alojados en un gestor de documentos en línea, como Google Drive. Con el fin de una comprensión ampliada del texto meta, introducimos una serie de ayudas -encapsuladas dentro del texto en forma de conexiones externas-, diseñadas en forma de relaciones lógicas con las ideas principales extraídas de los textos periodísticos digitales. Durante la lectura, como primera tarea -pulsando la pestaña "Comentarios", arriba a la derecha -, los estudiantes pueden manifestar sus dudas/preguntas sobre los textos y comentarlas entre ellos. También puede intervenir el profesor.

7. Tras esta primera lectura por parte de los aprendices, introducimos un conjunto de preguntas relacionadas con las ideas principales de los textos. Se buscan posibles respuestas por parejas, y se discuten a través de una puesta común.

8. Como tercera tarea, se pide, mediante una participación grupal, indicar en el mapa el plato típico de cada comunidad autónoma. Esta actividad consiste en definir sobre un mapa, que hemos subido, una serie de puntos que ellos tienen que identificar con su nombre.

9. Como cuarta tarea, y en pareja, se pide emparejar cada imagen con su alimento. Como elemento motivador, se desafía a las parejas para que consigan ser la primera pareja que alcance resolver la actividad.

10. Como quinta tarea, en pareja, los estudiantes escriben el nombre del plato que aparece en cada imagen.

11. Como sexta tarea, en grupo, se indica qué comunidad autónoma se relaciona con los platos señalados.

12. Como séptima tarea, en pareja, resuelven un ejercicio opcional de 7 ítems de elección múltiple.

13. Como octava tarea, completan un crucigrama.

14. La novena tarea, y como fomento del trabajo individual, responden a un ejercicio de verdadero o falso.

15. Como décima tarea, el profesor les pide que se organicen en parejas o grupos de tres para realizar un debate. La actividad está ideada para que los alumnos graben un audio, lo suban a SoundCloud, y así cada grupo incruste su audio como una nueva entrada en Producción oral - previamente, se les ha dado acceso al blog de esta unidad -. Hay que darles tiempo para que preparen su exposición y monten el audio en el espacio mencionado anteriormente.

16.. Como tarea final o Post-Lectura, de forma individual, responden a una serie de preguntas relacionadas con un vídeo que habla sobre cómo preparar una paella valenciana. La estructura de la actividad, está definida a través de la visualización del vídeo, y una pregunta que se realiza al final del mismo.

17. En el apartado Evaluación, se explica el modo en el que el profesor evalúa al aprendiz, y se presenta un cuestionario de satisfacción que debe ser completado por los aprendices (Autoevaluación). En este, el aprendiente autoevalúa su grado de aprendizaje en esta unidad. Según el progreso que haya adquirido, rellena tantas casillas como el nivel que cree superado. La puntuación que debe arrastrar en cada casilla de nivel está indicada en su icono correspondiente. Pulsa "Comprobar" para obtener su valoración.

#### Soluciones

2. b. 1. b 2. b 3. c 4. c 5. a / b

2. d. 1. pulpo a la gallega 2. fabada 3. cocido montañés 4. cochinillo asado 5. menestra 6. bacalao al pil pil 7. pimientos rellenos de bacalao 8. jamón de Teruel 9. ternasco aragonés 10. pan con tomate 11. paella 12. cocido madrileño 13. caldereta de cordero 14. pisto 15. gazpacho andaluz 16. caldero del Mar Menor 17. ensaimada 18. papas arrugás

2. f. Tortilla de patata - Fabada - Paella valenciana - Cocido madrileño - Gazpacho - Pan con tomate - Pulpo a la gallega - Menestra - Bacalao al pil pil

2. g. 1. c 2. d 3. g 4. e 5. h 6. a 7. f 8. i 9. b

2. i. 1. vieiras a la gallega 2. migas extremeñas 3. frito mallorquín 4. sobaos pasiegos 5. papas arrugás 5. marmitako 6. cachopo 7. churros 8. tiznao 9. fideuá

2. h. 1. a 2. a 3. a 4. c 5. b 6. b 7. b

2. j. 1. V 2. F 3. F 4. F 5. F 6. V 7. V

#### secuenciación

1. Aisha está viviendo este verano en Valencia (España) con su mejor amiga Cristina. Aisha quiere saber más sobre la cocina española y preparar algún plato tradicional. Entra a buscar por Internet y encuentra en la prensa digital dos artículos interesantes..., entonces lee para saber más sobre la cocina española y averiguar cuál es el plato típico de Valencia para preparar y así dar una sorpresa a su amiga Cristina.

1. a. Mira el siguiente mapa<sup>1</sup> y responde las preguntas a un compañero:



¿Te gusta la comida española?

¿Conoces alguna comida de las del mapa? ¿Cómo se llama?

¿La has probado alguna vez? ¿Dónde? ¿Con quién?

¿Cuál es tu comida española favorita?

¿Sabes preparar alguna comida especial o tradicional? ¿Cuál es?

1. b. Aprende vocabulario de comida

<http://es.calameo.com/books/004645971b6dc632ce485>

<http://es.calameo.com/books/004645971dffe7b315f0e>

<sup>1</sup> Mapa gastronómico de la unidad didáctica extraído de vangoghreydet.eklablog.com.

1. c. Observa los siguientes vídeos

<https://www.youtube.com/watch?v=svvCnxvzKM>

<https://www.youtube.com/watch?v=5p9pgPwThn0>

2. *Buscando por Internet, Aisha encuentra dos artículos sobre la cocina española titulados sucesivamente: Un viaje gastronómico por España y los platos típicos de cada Comunidad Autónoma. Échales un vistazo.*

2. a. Haz una lectura rápida de los siguientes textos.

<http://sevilla.abc.es/gurme/las-mejores-recetas/un-viaje-gastronomico-por-espana/>

<http://www.europapress.es/sociedad/noticia-platos-tipicos-cada-comunidad-autonoma-20150720191406.html>

2. b. Elige la respuesta correcta y discútela.

1. La primera noticia presenta la costumbre culinaria española mediante.....
  - a. Cuatro zonas gastronómicas
  - b. Tres zonas gastronómicas
  - c. Diecisiete comunidad autónomas
2. ¿El evento del segundo artículo es coyuntural y no puede tener lugar en cualquier momento?
  - a. Verdadero
  - b. Falso
3. ¿A qué grupo de público pueden ir dirigidos los dos textos periodísticos?
  - a. Lectores nacionales
  - b. Lectores internacionales
  - c. Ambos
4. ¿Cuál es el tema eje de los dos textos?
  - a. La gastronomía española
  - b. La culinaria española
  - c. Ambas
5. Desde tu punto de vista, la publicación de estos dos artículos.....
  - a. Tiene justificación
  - b. Se trata de un hecho casual e injustificado

2. c. Lee y amplia tus conocimientos sobre los textos, comenta tus dudas con tus compañeros.

[https://docs.google.com/document/d/1AAzkjU0BlOo3K62hKgU8XgYFiTjS-e\\_SdB1kF7SQalg/edit](https://docs.google.com/document/d/1AAzkjU0BlOo3K62hKgU8XgYFiTjS-e_SdB1kF7SQalg/edit)

[https://docs.google.com/document/d/1yRtwwDVY51EveSylkiV43Uo\\_SqCdWnyk1VUYjmdsf5U/edit](https://docs.google.com/document/d/1yRtwwDVY51EveSylkiV43Uo_SqCdWnyk1VUYjmdsf5U/edit)

2. d. Indica, con ayuda de tus compañeros de grupo, los platos típicos de cada Comunidad Autónoma.

paella – ensaimada – ternasco aragonés – caldero del Mar Menor – cocido montañés – pisto – pan con tomate – jamón de Teruel – papas arrugás – pulpo a la gallega – bacalao al pil pil – menestra – caldereta de cordero – cochinillo asado – gazpacho andaluz – fabada – cocido madrileño – pimientos rellenos de bacalao



- |         |          |          |          |
|---------|----------|----------|----------|
| 1. .... | 6. ....  | 11. .... | 16. .... |
| 2. .... | 7. ....  | 12. .... | 17. .... |
| 3. .... | 8. ....  | 13. .... |          |
| 4. .... | 9. ....  | 14. .... |          |
| 5. .... | 10. .... | 15. .... |          |

2. e. Empareja cada imagen con su alimento.

Cordero



Judías verdes



Pulpo



Alcachofa



Almendras



Anchoas



Bacalao



Berenjena



Garbanzos



Habas



Jamón



Salchichón



Zanahoria

2. f. Consulta a un compañero y escribe el nombre del plato que aparece en la imagen.



.....



.....



.....



.....



.....



.....



.....



.....



.....

2. g. Indica, con ayuda de tus compañeros de grupo, qué Comunidad Autónoma se relaciona con los platos señalados.

1. Bacalao al ajoarriero – lechazo asado – cabrito cuchifrito – ancas de rana guisadas
  2. Huevos estrellados – callos – torrijas – rosquillas de San Isidro
  3. Marmitako – Chipirones en su tinta – Kokotxas
  4. Quesada – sobaos – cocido montañés – bocartes a la cazuela
  5. Tiznao – asadillo de pimientos rojos – tojuntó – pisto
  6. Cordero al chilindrón – alcachofas con almejas – pimientos rellenos de bacalao
- a. Navarra
  - b. Islas Canarias
  - c. Castilla y León
  - d. Comunidad de Madrid
  - e. Cantabria
  - f. Murcia
  - g. País Vasco
  - h. Castilla-La Mancha
  - i. Cataluña

7. Michirones – caldero del Mar Menor – guiso de arroz con caldo de pescado
8. Pan de payés – pan con tomate – calçots – escalivada
9. Encebollado de cherne salado – papas arrugás – mojo picón

**2. h. Consulta a un compañero y elige la respuesta correcta.**

1. Según el primer texto la expresión *sin par* significa
  - a. Singular
  - b. Individual
  - c. Impar
2. Según el primer texto, ¿a qué se refiere admirados por propios y ajenos?
  - a. Admirados por nacionales y extranjeros
  - b. Admirados por cocineros gallegos y extranjeros
  - c. Admirados por fogones gallegos y extranjeros
3. El plato que es apto para servirse en el verano es ...
  - a. Gazpacho andaluz
  - b. Pisto manchego
  - c. Fabada asturiana
4. Es un plato fuerte y suele servirse como un plato único:
  - a. Bacalao al pil pil
  - b. Paella
  - c. Cocido montañés



5. Los frutos secos y las especias juegan un papel protagonista en la gastronomía ...
  - a. Vasca
  - b. Canaria
  - c. Catalana
6. El cerdo lechal asado en un plato principal en ...
  - a. Comunidad de Madrid
  - b. Castilla y León
  - c. Castilla-La Mancha
7. Se trata de un dulce cuyo elemento esencial es almendra y pueden echarle piñones o chocolate:
  - a. Panellets
  - b. Turrón
  - c. Tarta de Santiago

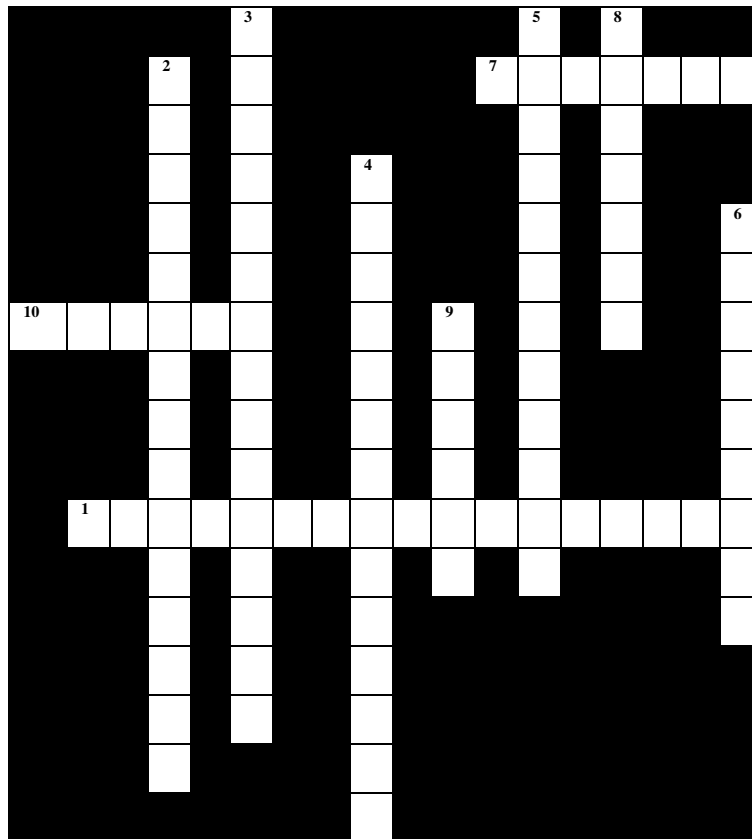
**2. i. Completa, con los compañero de tu grupo, el siguiente crucigrama.**

**HORIZONTALES**

**VERTICALES**

- |  |   |
|--|---|
| 1. Es un plato típico de Galicia a base de vieiras al horno gratinadas en pan rallado.   | 2. Es una comida típica de Extremadura a base de pan partido en trozos pequeños.  |
| 7. Es comida típica asturiana. Se trata de filetes de ternera rellenos de jamón y queso. | 3. Es una mezcla de patatas, asaduras, ajo, guindillas, pimiento, cebolla, hinojo y laurel, que se fríe. Es típico de Mallorca. |
| 10. Es un plato típico de la Comunidad Valenciana. Lleva fideos, pescado y marisco.      | 4. Es un bizcocho, típico de Cantabria.   |

5. Es un plato típico de Las Islas Canarias a base de patatas que se hierven con sal hasta que se arrugan.
6. Es un plato marinero a base de bonito, patatas y pimiento. Es típico de País Vasco.
8. Es un dulce que se moja en chocolate se, le echa azúcar. Aunque se come en toda España, es típico de Madrid. Se trata de una masa de harina frita en aceite.
9. Es un plato típico de La Castilla-La Mancha. Se trata de bacalao en salazón.



2. j. Responde: Verdadero o Falso

	V	F
1. El primer texto afirma que el aceite de oliva es un elemento esencial en la gastronomía español.		
2. El primer artículo presenta la cocina mediante cuatro zonas gastronómicas.		
3. El pescado es una materia prima en las comunidades: Galicia, País Vasco, Cantabria, Madrid.		
4. Los ingredientes del gazpacho manchego son los mismos del andaluz		
5. Entre los platos típicos de Cantabria: la quesada, los sobaos, la caldereta de cordero, el cocido montañés.		
6. El primer artículo señala que entre los protagonistas de la cocina canaria las almendras.		
7. El salmorejo tiene la misma consistencia del gazpacho, pero más espeso.		

2. k. En pareja, realizad el siguiente debate.

¿Qué plato te parece más fuerte: el cocido montañés o la fabada asturiana?

3. Tarea Final

Ponte en el lugar de *Aisha*: resuelve la siguiente actividad y aprende cómo preparar la paella valenciana.

[http://www.educaplay.com/es/recursoseducativos/2370440/html5/receta\\_paella\\_valenciana.htm#!](http://www.educaplay.com/es/recursoseducativos/2370440/html5/receta_paella_valenciana.htm#!)

Responde a las siguientes preguntas.

1. ¿Cuáles son los ingredientes de la paella valenciana según la receta del vídeo?
2. Los tomates de la receta...
  - a. Se trocean

- b. Se rayan
  - c. Se parten y se rayan
3. ¿Qué pasaría si no se centrara la paellera y el aceite echado no quedara en el centro?
4. Se echa las hebras de azafrán en un lado con el objetivo de...
- a. Tostarlas y así darán más sabor a la paella
  - b. Que no quemem
  - c. Dar más calor a la paella
5. ¿Cuánta cantidad de agua hay que echar a esta paella?
- a. Hasta cubrir toda la paellera
  - b. Hasta cubrir los tornillos de las asas de la paellera
  - c. Hasta la mitad de la paellera
6. Se echa el colorante al caldo... después de su cocción.
- a. 30 minutos
  - b. 20 minutos
  - c. 15 minutos
7. La cocinera dejó la paella cocinándose a fuego lento...
- a. 10 minutos
  - b. 13 minutos
  - c. 15 minutos
  - d. 7 minutos

4. Evalúa tu propio aprendizaje de esta unidad y marca la casilla que corresponde al nivel que crees superado.

 Falta mucho todavía. 1	 Se puede mejorar 2	 Está bien 3	 Bastante bien 4	 Insuperable. 5