



EMBAJADA  
DE ESPAÑA

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN  
EN ESTADOS UNIDOS  
Y CANADÁ

# 20 Materiales

para la enseñanza multicultural

## ¡Qué Sabor!



‘12 dic.

[mecd.gob.es/eeuu](http://mecd.gob.es/eeuu)



MINISTERIO DE EDUCACIÓN  
CULTURA Y DEPORTE  
Subdirección General de  
Cooperación Internacional

Edita:  
© SUBDIRECCIÓN GENERAL DE  
COOPERACIÓN INTERNACIONAL  
Consejería de Educación en EE.UU y  
Canadá

Catálogo de publicaciones del Ministerio  
[mecd.gob.es](http://mecd.gob.es)

Catálogo general de publicaciones  
oficiales  
[publicacionesoficiales.boe.es](http://publicacionesoficiales.boe.es)

Texto completo de esta obra:  
[www.mecd.gob.es/eeuu/publicaciones-  
materiales/publicaciones.htm](http://www.mecd.gob.es/eeuu/publicaciones-materiales/publicaciones.htm)

Fecha de edición: Diciembre, 2012

NIPO: 030-12-127-1  
Diseño y maqueta:  
Henry Marngitr Longobardi, Corecentric  
Imprime:  
Professional Graphics Printing Co.

Director:  
Xavier Gisbert da Cruz  
Consejero de Educación

Coordinadora:  
Rosa López Boullón  
Asesora técnica

Equipo de redacción:  
Jesús Álvarez González  
Carmen Fernández Santás  
Clara Gómez Jimeno  
Eva González Abad  
Rosa López Boullón  
Carmen de Pablos Martín  
Pedro Rey Rodil  
Albert Vitria Marca

Consejo editorial:  
Dr. Ángel Felices Lago  
Universidad de Granada  
Dr. James Fernández  
Universidad de Nueva York  
Dr. Álvaro García de Santa Cecilia  
Instituto Cervantes, Madrid  
Dr. Juan Felipe García Santos  
Universidad de Salamanca  
Dr. Anthony L. Geist  
Universidad de Washington  
Dra. Juana Muñoz Licerias  
Universidad de Ottawa  
Dra. Kim Potowski  
Universidad de Illinois en Chicago  
Dra. Lourdes Rovira  
Miami-Dade County Public Schools

# Materiales

para la enseñanza multicultural

## ¡Qué sabor!

### UNIDADES DIDÁCTICAS

1. ¡A merendar! ..... 1  
*Ana E. Carrillo Simón / María Victoria Arroyo del Rey*
2. Revoltijo de recetas ..... 9  
*María Concepción Vázquez Pérez*
3. Apuntes gastronómicos ..... 16  
*Belén Álvarez García / Mar Frieria Moreno*
4. México, un país para comérselo ..... 27  
*Juan Francisco Sánchez Canillas*
5. Cultura, comida y curiosidades  
en la geografía española ..... 35  
*Pablo Barriada Rodríguez*

### NIVELES DE LAS ACTIVIDADES:

Equivalencia Marco Común Europeo de Referencia (MCER)/Linguafolio  
y ACTFL

ACTFL	NOVICE			INTERMEDIATE			ADVANCED			SUPERIOR
	Low	Mid	High	Low	Mid	High	Low	Mid	High	
MCER/ LINGUAFOLIO	A1			A2	B1	B2	C1	C2		

Todas las actividades de esta publicación pueden ser fotocopiadas para su uso en el aula. Ejemplar gratuito.

Edición electrónica en:

<http://www.mecd.gob.es/eeuu/publicaciones-materiales/publicaciones.html>

Competencia en comunicación lingüística		Competencia social y ciudadana
Competencia matemática		Competencia cultural y artística
Competencia en el conocimiento y la interacción con el mundo físico		Competencia para aprender a aprender
Tratamiento de la información y competencia digital		Autonomía e iniciativa personal

#### LEYENDA

Cada una de las unidades trabaja más de una competencia y en cualquier caso, en todas se trabaja la competencia en comunicación lingüística.

# 1

## ¡A merendar!

Ana E. Carrillo Simón, Facultad de Filología. Universidad de Murcia  
María Victoria Arroyo del Rey, Freeport High School, IL

### OBJETIVOS:

- Ampliar vocabulario del campo semántico de los alimentos y platos típicos.
- Aprender a pedir comida en un restaurante.
- Practicar el tiempo presente de la primera conjugación.
- Despertar el interés por otras culturas y sus manifestaciones.
- Fomentar el respeto hacia la diversidad cultural.

### NIVEL: A2

#### EXPLORACIÓN DIDÁCTICA:

##### 1. Cada oveja con su pareja

El objetivo de esta actividad es asimilar, memorizar y practicar el vocabulario de la unidad para poder realizar con éxito y sin frustración el resto de actividades.

Se reparte la lista de vocabulario que los estudiantes deben aprender.

- Tarea individual. Cada estudiante escribe, en tarjetas, diez palabras de la lista de vocabulario. Utilizando dos tarjetas por palabra, en la primera se escribe la palabra o frase en español; para la segunda tarjeta hay dos opciones: escribir la definición en español o hacer un dibujo que se corresponda con la palabra.
- En parejas. Se ponen todas las tarjetas boca abajo y se juega a encontrar parejas (juego de memoria).
- Se cambia de pareja y se vuelve a practicar el juego de memoria.

##### Respuesta modelo:

Cualquier combinación de palabras elegidas de la lista de vocabulario

##### 2. ¡Una mosca en mi sopa!

Esta actividad tiene como objetivo ayudar a memorizar y practicar el vocabulario.

- En la pizarra o pared, se pegan varias cartulinas con dibujos, palabras, expresiones o fotografías de alimentos.
- Los estudiantes se colocan en dos filas. Al primer estudiante de cada fila se le da un matamoscas. Se lee en voz alta una palabra o frase en español y los estudiantes tienen que buscarla y atraparla con su matamoscas. El equipo que “atrapa” la palabra se anota un punto.

- Los dos estudiantes pasan el matamoscas a los dos siguientes en la fila y se colocan al final de la misma.

##### 3. El día de María.

Esta actividad tiene como objetivo favorecer el desarrollo de la estrategia cognitiva de “Uso del contexto” para facilitar la comprensión lectora.

Después de leer el texto, los estudiantes contestan a algunas preguntas.

- Tarea en grupo. Se lee el texto en voz alta mientras los estudiantes escuchan y tratan de comprender el significado con ayuda del contexto y del vocabulario que ya saben.
- Tarea individual. Los estudiantes contestan a las preguntas con oraciones completas.
- Tarea en parejas. Se comparten las respuestas.

##### Respuestas:

- 1) María estudia en la biblioteca.
- 2) En el menú hay sopa, pizza, hamburguesa, patatas fritas y paella de pollo.
- 3) Jessica bebe un refresco.
- 4) María toma un flan.
- 5) Respuesta abierta (Mi postre favorito es el flan)

##### 4. María y sus amigos.

Esta tarea tiene como objetivo practicar el tiempo presente de la primera conjugación.

- Tarea individual. Los estudiantes completan las oraciones con la forma correcta del verbo.
- Se buscan las palabras en la “paella de letras”.

##### Respuestas:

1. practican
2. hablas
3. estudio
4. compra
5. trabaja
6. escuchamos
7. ayuda
8. busca
9. gastan
10. celebráis.



## 5. En el restaurante

Esta actividad trabaja casi todas las competencias básicas.

- Usando una plantilla, los estudiantes tienen que hacer un menú para un restaurante. Deben elegir los componentes del menú incluyendo un nombre para su restaurante y poner precio a los platos en euros.
- Usando el menú que han hecho y con ayuda de frases modelo, los estudiantes practican el uso de exponentes lingüísticos para pedir comida en un restaurante. Un estudiante será el camarero y el otro el cliente (se alternarán los papeles).

**Aclaración:** como es un nivel básico, evitamos usar en las respuestas el subjuntivo (quisiera tomar...) y lo sustituimos por presente de indicativo "quiero comer... quiero beber..."

Conversación modelo
¿Qué hay en el menú para comer?
Hay paella, hamburguesa, patatas...
Por favor, quiero comer una paella.
¿Qué hay para beber?
Para beber hay zumo, refresco o agua.
Por favor, quiero beber un refresco.
¿Hay postre?
Sí, hay fruta y flan.
Quiero comer un plátano.
La cuenta, por favor.
Son 15 euros.
Aquí tiene.
Gracias.
De nada.

**Respuesta:** Ejemplo de menú

Restaurante Los Reyes Católicos			
Comida Casera Española			
<b>Primeros Platos</b>	<b>Euros</b>	<b>Bocadillos</b>	<b>Euros</b>
Sopa de Pollo	€1.50	Chorizo	€3.20
Sopa de Pescado	€1.50	Queso	€3.00
Sopa de Verdura	€1.50	Catalana	€4.50
Tortilla Española	€2.00	Salchichón	€2.90
Ensalada	€1.50	Jamón y Queso	€4.75
Huevos Rellenos	€2.00		
<b>Segundos Platos</b>	<b>Euros</b>	<b>Postres</b>	<b>Euros</b>
Paella de Pollo	€4.00	Flan	€1.50
Huevos con Patatas	€2.50	Helado	€2.00
Pimientos Rellenos	€3.20	Fruta variada	€1.75
Hamburguesa	€3.75	Tarta de Queso	€2.30
		Tarta de Manzana	€2.50
<b>Bebidas</b>	<b>Euros</b>	<b>Cerveza</b>	<b>Euros</b>
Refresco	€1.90	Vino	€2.00
Agua	€1.00	Jarra de Sangría	€2.50
Zumo de Naranja	€3.00		

## 6. ¿Qué queréis merendar?

Ejercicio de comprensión lectora.

- Tarea individual. Los estudiantes leen el texto tratando de adivinar el significado de palabras nuevas con ayuda del contexto. Luego contestan a las preguntas.
- Tarea individual. Los estudiantes hacen una lista de las meriendas típicas de su país y las meriendas típicas de España que acaban de aprender.
- Los estudiantes expresan opinión.

**Respuesta modelo:**

*Preguntas de comprensión:* 1. Patatas, huevos, aceite de oliva y sal. 2. Los plátanos más sabrosos son de las Islas Canarias. 3. Los pimientos más famosos son de Murcia. 4. Mi merienda favorita es un bocadillo de tortilla española.

Meriendas de mi país	Meriendas de España
Sándwich	Bocadillo de jamón con tomate
Pizza	Bocadillo de tortilla española
Tentempié	Bollo

## 7. Autoevaluación

- En una tabla, los estudiantes indican si han alcanzado los objetivos de la unidad

### MATERIALES:

- Plantilla para hacer el menú.
- Tarjetas para hacer el juego de memoria.
- Dos matamoscas.
- Diccionario.



VOCABULARIO			
<b>HABLANDO DE HORARIOS</b>	Estudiar	De nada	Pizza
Por la mañana	Comprar	La cuenta	Pollo
Por la tarde	Celebrar	Por favor	Sal
Por la noche	Jugar	Gracias	Sopa
Después	<b>LUGARES</b>	Menú	Fruta
<b>ACTIVIDADES</b>	Restaurante	Hay	Verdura
Tomar	Biblioteca	Desayuno	Manzana
Llegar	Comedor	Merienda	Naranja
Practicar	Gimnasio	Cena	Oliva
Descansar	Escuela	Aceite	Paella
Mirar	<b>COMIDA</b>	Bocadillo	Patata
Gastar	¿Quieres beber...?	Catalana	Pera
Trabajar	¿Quieres comer...?	Hamburguesa	Pimiento
Escucha	Quiero beber...	Tortilla española	Plátano
Ayudar	Quiero comer...	Patatas Fritas	Kiwi
Buscar	Aquí tiene	Huevo	Flan
Hablar			



1. Cada oveja con su pareja.

María es una joven americana que viene a estudiar a España durante un semestre. Una de sus preocupaciones es la comida. A través de estas actividades, vamos a ayudarle a defenderse con el vocabulario y la cultura gastronómica española.

Elije 10 palabras del vocabulario y haz dos tarjetas por palabra. Una con el nombre de la palabra y otra con un dibujo que te haga recordar la palabra o la definición en español.

Después, en parejas, ponemos las tarjetas boca abajo y jugamos a adivinar parejas de palabras.

Tarjetas de vocabulario de ejemplo:			
<b>Paella</b>		<b>Jamón</b>	
<b>Mirar</b>		<b>Hablar</b>	
<b>Tortilla Española</b>		<b>Restaurante</b>	

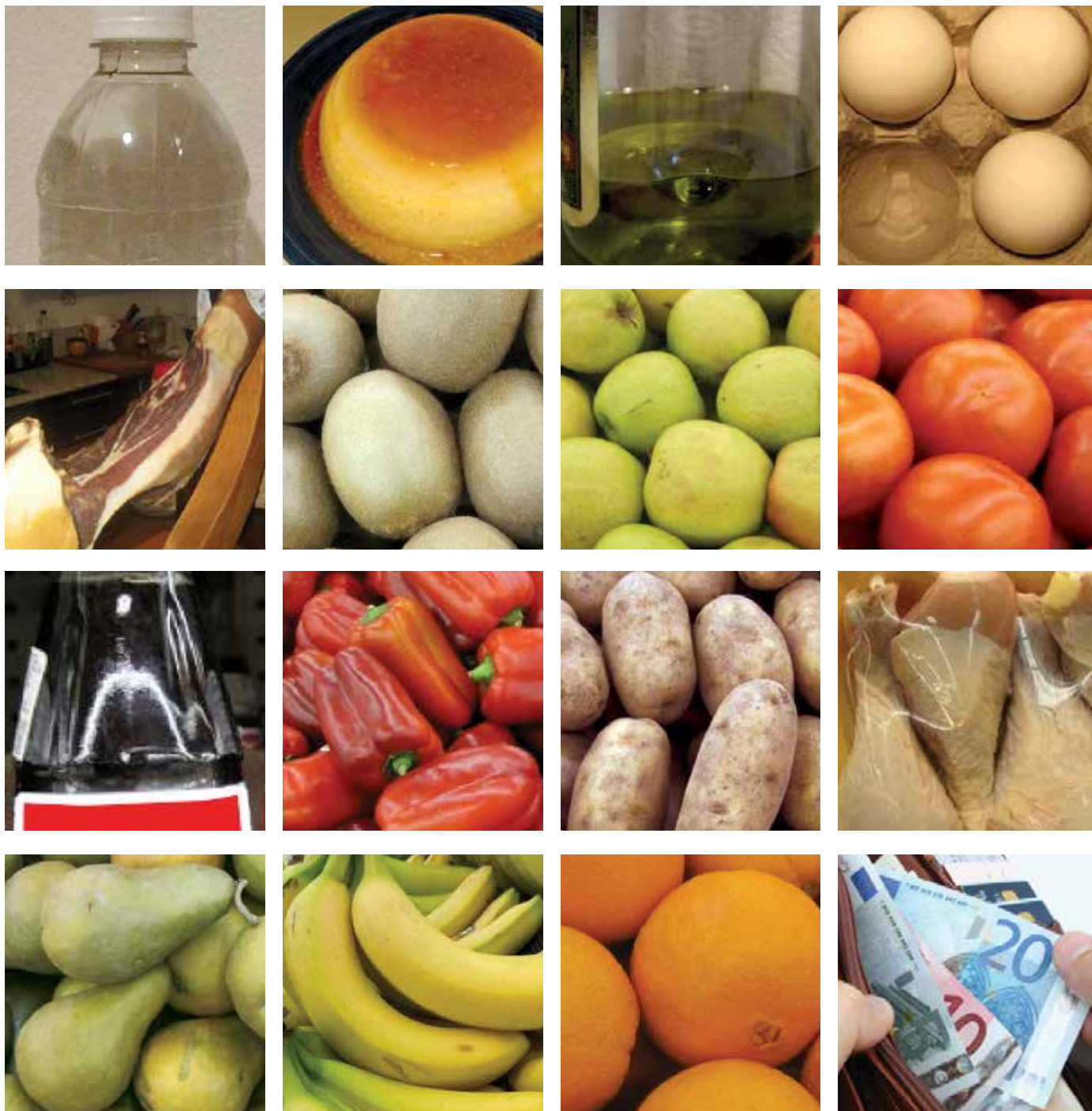


2. ¡Una mosca en mi sopa!

María necesita más ayuda con el vocabulario, vamos a practicar palabras y expresiones jugando al “matamoscas.”

Escucha atentamente las instrucciones de tu profesor. Cuando te toque el turno en tu grupo, atrapa la frase o palabra que escuches.

**Fotos para las cartulinas:**





### 3. El día de María.

Vamos a conocer un poco más a nuestra amiga americana y su rutina diaria en la escuela.

Lee el texto y contesta a las preguntas con oraciones completas. En parejas, compartid las respuestas.

Por la mañana, María desayuna y va a la escuela. Ella nunca llega tarde, es una buena alumna. Después, María estudia en la biblioteca. Hay muchos libros en la biblioteca.

Por la tarde, María va al comedor de la escuela con su amiga Jessica.

**María**-¿Qué hay en el menú?

**Camarero**-Hay sopa, pizza, hamburguesa, patatas fritas y paella de pollo (arroz).

**María**-¿Qué quieres beber, Jessica? Hay zumo, refresco o agua.

**Jessica**- Quiero beber un refresco.

**María**-¿Hay postre?

**Camarero**-Sí, hay fruta (manzana, plátano, pera o kiwi) o flan de huevo.

**María**-Quiero comer paella, quiero beber un zumo de naranja y para el postre flan. Me gusta mucho... ¡Mmmmmmmmm qué rico!

Después de la escuela, María juega al baloncesto en el gimnasio.

Por la noche, después de la cena, María ve la televisión. Ella descansa después de un día lleno de actividades.

Contesta a estas preguntas sobre el texto con oraciones completas:

- 1) ¿Dónde estudia María?
- 2) ¿Qué hay en el menú para comer?
- 3) ¿Qué bebe Jessica?
- 4) ¿Qué postre toma María?
- 5) Pregunta personal: ¿Cuál es tu postre favorito?

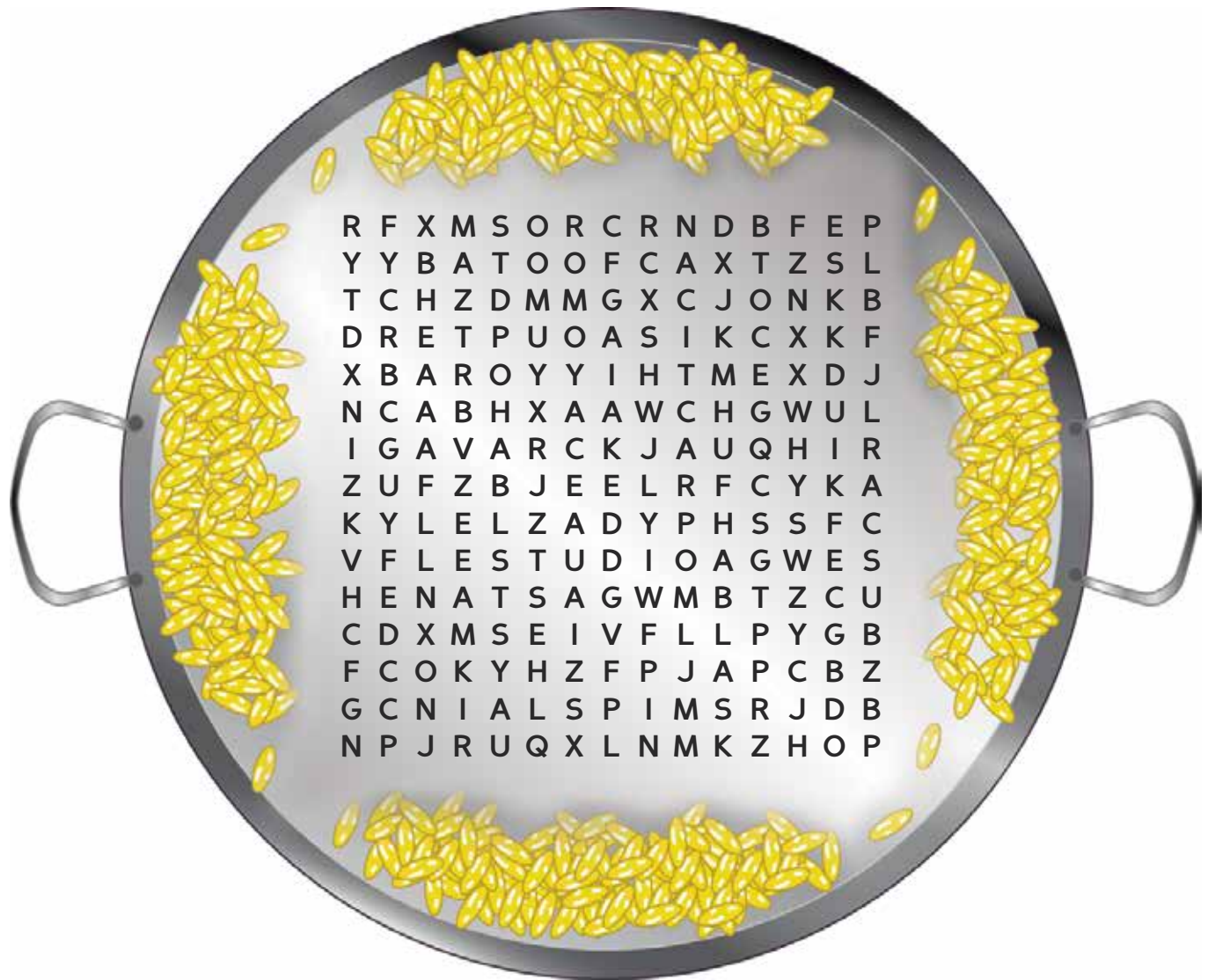


### 4. María y sus amigos.

Conoce a los amigos que ha hecho María en España. Completa las oraciones con la forma correcta del verbo. Después busca las palabras en la "paella de letras"

1. Marta y Pablo (practicar) \_\_\_\_\_ baloncesto.
2. Tú (hablar) \_\_\_\_\_ español muy bien.
3. Yo (estudiar) \_\_\_\_\_ todos los días.
4. Jorge (comprar) \_\_\_\_\_ un refresco.
5. Carmen (trabajar) \_\_\_\_\_ en la oficina.
6. Nosotros (escuchar) \_\_\_\_\_ al profesor en la clase de español.
7. Pablo (ayudar) \_\_\_\_\_ a Juan con su tarea.
8. Marta (buscar) \_\_\_\_\_ un libro en la biblioteca.
9. Ana y María (gastar) \_\_\_\_\_ mucho dinero en las tiendas de moda.
10. Después del partido de baloncesto, vosotros (celebrar) \_\_\_\_\_ la victoria.





5. En el restaurante

Nuestra amiga quiere ir a un restaurante, pero antes tiene que practicar un poco más las expresiones y el vocabulario necesario. Vamos a ayudarla con esta actividad.

Imagina que tienes un restaurante. Escribe un menú en la plantilla de abajo: no te olvides el nombre del restaurante, los platos del menú y los precios.

Después, en parejas (camarero y cliente) practica un pequeño diálogo (puedes utilizar las expresiones de la tabla). Cambiáis los papeles después.

Expresiones de ayuda	
¿Qué hay en el menú para comer?	¿Qué postres hay?
Hay...	La cuenta, por favor.
Por favor, quiero comer...	¿Cuánto es?
¿Qué hay para beber?	Aquí tiene.
Para beber hay ...	Gracias.
Por favor, quiero beber....	De nada.



# Restaurante

## Comida Casera Española

Primeros Platos

Euros


Bocadillos

Euros


Segundos Platos

Euros


Postres

Euros


Bebidas

Euros


Euros




### 6. ¿Qué queréis merendar?

- a) Lee el texto y responde a las preguntas. Después, haz una lista de las meriendas típicas de tu país y de las meriendas típicas en España. Finalmente, en parejas comparad las listas.

Una merienda típica de España es un bocadillo de jamón, tomate y aceite de oliva. ¿Cómo se dice bocadillo en tu país? Otra merienda típica es el bocadillo de tortilla española o tortilla de patata. Los ingredientes son: patatas, huevos, sal y aceite de oliva. ¿Es parecido o diferente a lo que tú comes?

En España también tenemos muchas frutas y verduras. Los plátanos de las Islas Canarias son los más sabrosos, las naranjas de Valencia las más dulces y los tomates y pimientos de Murcia son los más famosos.

Preguntas de comprensión:

- 1) ¿Qué ingredientes tiene la tortilla española?
- 2) ¿De dónde son los plátanos más sabrosos?
- 3) ¿De dónde son los pimientos más famosos?
- 4) ¿Cuál es tu merienda favorita?

b. Conexión entre culturas. Haz una lista de las meriendas típicas de tu país y de las meriendas típicas en España.

Meriendas de mi país	Meriendas de España

**Tu opinión. Estás en España y quieres comer. ¿Compras una hamburguesa o una comida típica española? ¿Por qué?**

**7. Autoevaluación**

Haz una cruz en la casilla que corresponda según lo que hayas aprendido en esta unidad.

OBJETIVOS LINGÜÍSTICOS	Puedo entenderlo	Puedo decirlo	Puedo escribirlo	Necesito practicar más
Conozco al menos 20 palabras relacionadas con los alimentos.				
Puedo conjugar el presente de indicativo de la primera conjugación.				
Puedo pedir comida en un restaurante.				

OBJETIVOS SOCIOCULTURALES	Sí	No
Valoro y respeto las costumbres de otras personas.		
He aprendido aspectos culturales de otros países.		
Soy consciente de las diferencias entre la gastronomía de mi país y la de otros.		
Aprecio la diversidad cultural.		
Respeto que las personas tengan gustos diferentes.		

# 2

## Revoltijo de Recetas

María Concepción Vázquez Pérez

Agrupación de Lengua y Cultura (ALCE) de Nueva York

### OBJETIVOS:

- Completar frases y textos.
- Elaborar un menú infantil.
- Familiarizarse con los principales ingredientes de cocina.
- Preguntar y decir lo que nos gusta comer.
- Conjuguar el verbo gustar.
- Utilizar la primera persona del plural del presente de indicativo.
- Identificar, organizar y presentar los gustos gastronómicos de las comunidades autónomas.
- Compartir una jornada de convivencia gastronómica.

### NIVEL: A2

#### EXPLOTACIÓN DIDÁCTICA:

##### 1. Ingredientes de cocina.

- a. Se genera una lluvia de ideas sobre ingredientes utilizados para cocinar.

**Respuesta:** libre.

*Sugerencias: perejil, carne, pollo, cebolla, pimienta, tomate, laurel, pescado, leche, huevos, arroz, patatas*

- b. Se pregunta qué comidas se pueden cocinar con estos alimentos y se entrega una ficha donde los estudiantes las clasificarán en: primer plato, segundo plato y postre.

**Respuesta:** libre.

*Sugerencias: arroz con leche, flan, empanada, pescado frito, cocido, patatas fritas, lentejas, estofado de carne*

##### 2. Mi comida favorita.

- a. Se leen en voz alta los nombres de los alimentos que aparecen en las fotos.
- b. Se leen los ejemplos y se pregunta a los estudiantes sobre sus gustos personales. Luego, los estudiantes practican preguntando unos a otros.

**Respuesta:** libre.

- c. Los estudiantes copian el cuadro del verbo gustar en el cuaderno.
- d. Individualmente, los estudiantes escriben sus gustos (ver modelo).

**Respuesta:** libre.

##### 3. Menú de la escuela.

Se lee en voz alta el menú de la actividad y, con toda la clase, se hace uno nuevo en la pizarra. En parejas, crean un nuevo menú.

**Respuesta:** libre.

##### 4. Receta desordenada.

Se reparten tiras de papel con cada uno de los pasos en la elaboración de la tortilla. Los estudiantes, en pequeños grupos, las ordenan y escriben la receta.

**Respuesta:**

1. Pelar y lavar las patatas. Picarlas muy menudas,
2. Freír las patatas en abundante aceite caliente. Cuando estén listas sacarlas del aceite y escurrir. (Se les puede añadir cebolla, pimientos, chorizo...),
3. Batir los huevos,
4. Mezclar las patatas con los huevos. Echar esta mezcla de patatas-huevos en una sartén caliente untada con un poco de aceite,
5. Darle la vuelta con un plato y volver a freír por el otro lado. Se le puede dar la vuelta varias veces para dorarla por ambos lados
6. Colocar la tortilla en un plato.

##### 5. La sopa de ingredientes.

Los estudiantes, individualmente, buscan las palabras escondidas y las escriben en el cuaderno.

L	I	V	N	C	A	R	N	E	H
E	P	A	R	R	O	Z	X	Z	U
C	E	P	A	T	A	T	A	S	E
H	S	X	V	B	M	A	L	K	V
E	C	U	J	K	L	Z	L	T	O
M	A	M	S	M	N	U	B	P	S
D	D	D	A	S	S	C	N	O	M
H	O	H	L	J	K	A	M	L	R
R	R	D	S	F	G	R	H	L	H
P	I	M	I	E	N	T	A	O	H

**6. El relleno de la comida.**

En parejas, los estudiantes rellenan los espacios en blanco de la receta.

**Respuestas:**

1. ponemos, 2. mezclamos, 3. tenemos, 4. apartamos, 5. batimos, 6. mojamos, 7. colocamos, 8. echamos, 9. extendemos, 10. alternamos, 11. guardamos.

**7. La receta regional.**

Cada estudiante escoge una de las 17 Comunidades Autónomas y busca información en Internet.

**Respuesta:** libre.

**8. Día de la comida familiar.**

Muchas escuelas organizan una jornada de convivencia dedicada a la gastronomía (se puede invitar a las familias). Se hace una lista donde los estudiantes anotarán la comida que traerán y compartirán con el resto de la clase.

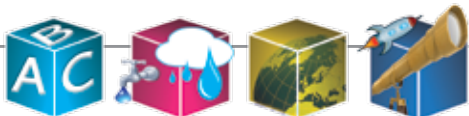
**9. Autoevaluación.**

Cada estudiante evalúa el grado de consecución de los objetivos de la unidad utilizando la tabla que figura en la actividad.

**MATERIALES:**

- Papel, lápiz, tijeras y pegamento.
- Rotuladores de colores.
- Revistas recicladas del supermercado para recortar.
- Fichas.
- Conexión a Internet.





1. Ingredientes de cocina.

a. Hacemos una lluvia de ideas y anotamos en la pizarra los principales ingredientes que se utilizan para cocinar.



Aceite



A continuación, los escribimos en el cuaderno.

b. Hacemos otra lluvia de ideas con recetas de cocina que se pueden hacer con estos ingredientes.



Paella



Luego, en el cuaderno, las clasificamos en Primer plato , Segundo plato o Postre.




Primer plato	Segundo plato	Postre



2. Mi comida favorita.

a. Observa y lee.

	Sopa		Naranjas
	Pollo		Filete
	Hamburguesa		Paella

	Fruta		Helado
	Plátanos		Pizza

b. Observa, aprende y practica con el resto de la clase.



¿Te gusta el helado?

**Me gusta mucho**



¿Te gustan los plátanos?

**Me gustan un poco**



¿Te gusta el pollo?

**No me gusta nada**

c. Observa, lee y copia en tu cuaderno.

(A mí)	me gusta/n
(A ti)	te gusta/n
(A él/ella)	le gusta/n
(A nosotros/as)	nos gusta/n
(A vosotros/as)	os gusta/n
(A ellos/as)	les gusta/n

d. Observa las fotografías del cuadro anterior, copia esta tabla en tu cuaderno y completa según tus gustos.

A MÍ ME GUSTA MUCHO LA SOPA.	

3. Menú de la escuela.  
Completa tu propio menú.



## Menú de la escuela

Primer plato

Lentejas estofadas

Sopa de pollo

Segundo plato

## Menú de la escuela

Primer plato

-----

-----

Segundo plato



4. Receta desordenada.

Ordena los pasos en la elaboración de la tortilla y luego escribe la receta en tu cuaderno.

### TORTILLA DE PATATAS

*Pelar y lavar las patatas. Picarlas muy menuditas.*

*Batir los huevos.*

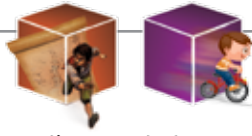
*Colocar la tortilla ya lista en un plato sobre unas hojas de lechuga para decorar.*

*Mezclar las patatas con los huevos. Echar esta mezcla de patatas-huevos en una sartén caliente untada con un poco aceite.*

*Darle la vuelta con un plato y volver a freír por el otro lado. Se puede darle la vuelta varias veces para dorar por ambos lados y que quede dorada.*

*Freír las patatas en abundante aceite caliente. Cuando estén listas sacarlas del aceite y escurrir.*





5. **Sopa de letras.**

Busca el nombre de diez ingredientes de los que ya hemos estudiado y después cópialos en tu cuaderno

L	I	V	N	C	A	R	N	E	H
E	P	A	R	R	O	Z	X	Z	U
C	E	P	A	T	A	T	A	S	E
H	S	X	V	B	M	A	L	K	V
E	C	U	J	K	L	Z	L	T	O
M	A	M	S	M	N	U	B	P	S
D	D	D	A	S	S	C	N	O	M
H	O	H	L	J	K	A	M	L	R
R	R	D	S	F	G	R	H	L	H
P	I	M	I	E	N	T	A	O	H



6. **El relleno de la receta.**

Completa con el vocabulario del recuadro.

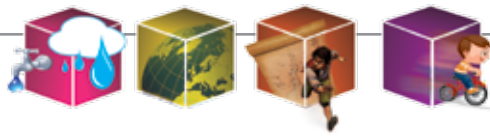
**batimos   apartamos   extendemos   ponemos   mojamos   echamos   guardamos  
colocamos   tenemos   mezclamos...   alternamos**

**TARTA DE GALLETAS CON CHOCOLATE**

En un cazo \_\_\_\_\_ una tableta de chocolate troceada y la derretimos a fuego lento. En un recipiente \_\_\_\_\_ los huevos con la leche, la harina fina de maíz y el azúcar.

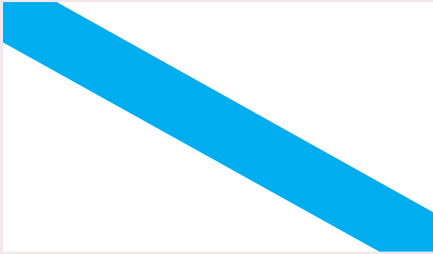

Después, añadimos esta mezcla al chocolate derretido. \_\_\_\_\_ que seguir removiendo hasta obtener una crema espesa. \_\_\_\_\_ el cazo del fuego y \_\_\_\_\_ unos segundos con la batidora para que la crema quede más fina. En un plato ponemos leche fría, \_\_\_\_\_ un poco las galletas y las \_\_\_\_\_ en una fuente. Sobre esta primera capa de galletas, \_\_\_\_\_ un poco de la crema de chocolate y la \_\_\_\_\_. Poco a poco \_\_\_\_\_ una capa de galletas y una capa de chocolate. Se acaba la tarta cubriéndola completamente con una generosa capa de chocolate. La \_\_\_\_\_ en la nevera hasta el día siguiente.





7. La receta regional.

Elige una comunidad autónoma española y, en Internet, consigue su bandera y un plato típico. Luego escribe los datos como en el ejemplo.

Galicia	Filloas	Postre
	<p><b>Ingredientes:</b> 125 gr. de harina, 3 huevos, un vaso de leche, un vaso de agua, ralladura de limón y una pizca de sal.</p> <p><b>Preparación:</b> se batien todos los ingredientes en la batidora y se dejan reposar una media hora. En una sartén previamente untada de aceite, a fuego suave, se vierten dos o tres cucharadas de la mezcla. Se doran por un lado y se da la vuelta con cuidado.</p>	

**COMUNIDADES AUTÓNOMAS:**

Andalucía, Aragón, Principado de Asturias, Baleares, Canarias, Cantabria, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Cataluña, Comunidad Valenciana, Extremadura, Galicia, La Rioja, Comunidad de Madrid, Navarra, País Vasco y Región de Murcia.

8. Día de la comida familiar.

Hacemos una lista en donde cada estudiante anotará la comida que traerá y compartirá con el resto de la clase.

Nombre del estudiante	Comida a compartir

9. Autoevaluación

Completa la tabla dando tu opinión



	LO HE APRENDIDO	TENGO DUDAS	NO LO HE APRENDIDO
Ingredientes de cocina			
El verbo "gustar"			
Elaborar un menú			
Preguntar y contestar sobre gustos de comidas			
Ordenar una receta			
Platos típicos de las comunidades autónomas			

# 3

## Apuntes gastronómicos

Belén Álvarez García, *Senator Patrick Burns School, Calgary*  
Mar Frieria Moreno, *C.P.E.B. Colombres, Asturias*

### OBJETIVOS:

- Presentar uno de los ingredientes más populares de la cocina española.
- Revisar el uso del imperativo en los textos prescriptivos.
- Identificar sustantivos individuales y colectivos.
- Familiarizarse con famosos cocineros españoles.
- Reforzar el vocabulario y las estructuras necesarias para poder comunicar ideas sobre temas de cocina.
- Reflexionar sobre hechos culturales ajenos y compararlos con su propia cultura.

### NIVEL: B1

#### EXPLOTACIÓN DIDÁCTICA:

##### 1. Introducimos el tema.

- a. Se introduce el tema explicando que el jamón es un producto usado en las cocinas españolas y que proviene del cerdo. Se dice también que aunque el cerdo no es uno de los ingredientes fundamentales de la cocina española, está presente en algunas de sus recetas más deliciosas. A continuación, se proponen una serie de frases para que los estudiantes decidan si son verdaderas o falsas.

##### Respuesta:

Verdadera, Verdadera, Verdadera, Falsa, Falsa, Verdadera

- b. Se explica a los estudiantes que la comida es una clara expresión de la cultura y, como consecuencia, los ingredientes varían de una a otra. Los estudiantes reflexionan sobre las normas y usos dietéticos en las diferentes culturas además de otros factores que pueden afectar a los hábitos alimenticios: enfermedades, alergias, etc. En parejas contestan las preguntas oralmente y luego las comparten con toda la clase.

##### Respuesta:

Respuesta libre

##### 2. Un cerdo, dos cerdos, tres cerdos.

Se introduce el tema de los sustantivos colectivos con la pregunta ¿cómo se llama a un conjunto de cerdos? Se explica que hay algunos sustantivos que aunque estén en singular expresan una pluralidad, una colección o agrupación de objetos, animales o personas semejantes.

Por ejemplo el término familia (femenino singular) se utiliza para indicar un grupo de personas emparentadas entre sí. Este tipo de sustantivos son muy frecuentes cuando hablamos de animales. A continuación, los estudiantes miran las imágenes y, en parejas, contestan las preguntas.

##### Respuesta:

a. Piara; b. Manada; c. Banco; d. Rebaño; e. Hormiguero; f. Enjambre; g. Jauría; h. Bandada

##### 3. Productos derivados del cerdo.

Se proyecta el gráfico con algunos de los productos más famosos derivados del cerdo y los estudiantes relacionan cada producto con la definición correspondiente.

##### Respuesta:

Morcilla – chorizo – paleta – jamón – lomo

##### 4. Receta desordenada.

- a. Para reforzar el vocabulario y la relación entre diferentes clases de palabras, se presenta a los estudiantes una serie de verbos y sustantivos para que los relacionen.
- b. Después se recortan las nueve definiciones y se entrega una a cada pareja de estudiantes. Los alumnos deben leerla y escribir el nombre del proceso que corresponde a su definición.
- c. Por último se proyectará un gráfico para que los alumnos adivinen la secuencia lógica del proceso en la elaboración del jamón.

##### Respuesta:

- a. Recepción/Recibir; Refrigeración/Refrigerar; Acondicionamiento/Acondicionar; Clasificación/Clasificar; Salazonado/Salar; Lavado/Lavar; Secado/Secar; Almacenamiento/Almacenar
- b. a) Secado; b) Acondicionamiento; c) Recepción; d) Salazonado; e) Almacenamiento; f) Refrigeración; g) Lavado; h) Clasificación
- c. 1. Recepción de la materia prima; 2. Refrigeración; 3. Acondicionamiento; 4. Clasificación; 5. Salazonado; 6. Lavado; 7. Secado; 8. Almacenamiento.

### 5. Un paseo por las estrellas Michelin.

Se presenta la famosa *Guía Michelin* y las estrellas que otorgan a restaurantes o establecimientos que destacan por su calidad, creatividad y esmero en la confección de sus platos. Se explica que España es uno de los países más galardonados y se propone como ejemplo el ejercicio de las estrellas. Es un buen momento para repasar la geografía de España y sus provincias.

**Respuestas:**

Ávila, Badajoz, Burgos, Castellón, Ceuta, Ciudad Real, Córdoba, Granada, Guadalajara, Huelva, Jaén, Provincia de las Palmas, Lugo, Melilla, Palencia, Soria, Teruel, Zamora.

### 6. ¡A comer!

a. Se pide a los estudiantes que lean el menú que aparece en este apartado, y que señalen los platos en los que está presente algún producto derivado del cerdo.

**Respuestas:**

Jamón ibérico; Carrillera de Ibérico glaseada.

b. Ahora cada estudiante deberá escribir una receta en la que se utilice algún producto derivado del cerdo. Para ello se presentará a la clase la estructura de una receta de cocina y se revisarán las características de los textos instructivos.

**Respuestas:** libre

### 7. Cocina tradicional y cocina de vanguardia.

Se divide la clase en dos grupos. Unos están a favor de la cocina tradicional y otros a favor de la cocina de vanguardia. A partir de las ideas propuestas y utilizando las expresiones correctas, se organiza un debate.

**Respuesta:** libre.

### 8. Autoevaluación final.

**Respuesta:**

Respuesta libre.

#### MATERIALES:

- Mapa de España.
- Acceso a Internet.
- Proyector y ordenador o Pizarra digital.

Para ampliar la actividad pueden utilizarse las páginas web de los restaurantes españoles de figuras conocidas a los que la *Guía Michelin* otorga tres estrellas: Joan Roca, Carme Ruscalleda, Pedro Subijana, Juan Mari Arzak y Martín Berasategui.



1. Introducimos el tema.

a. Uno de los productos que se asocian con la cocina española es el jamón, derivado del cerdo. ¿Sabes algo sobre este animalito y los productos derivados del mismo?

	Verdadero	Falso
Se puede obtener manteca		
Tiene más sabor que el pollo		
En algunas religiones no está permitido comerlo		
La carne de cerdo solo se puede cocinar de una forma		
El cerdo solo se come en España		
Con la grasa de cerdo se hace jabón		

b. ¿Por qué comemos lo que comemos? ¿Qué factores intervienen en la elaboración de nuestros menús? Además de los motivos culturales ¿conocéis otros motivos que pueden afectar a nuestros hábitos alimenticios?



2. Un cerdo, dos cerdos, tres cerdos....

Escucha las explicaciones sobre los sustantivos colectivos. ¿Sabes cómo se llama a un conjunto de cerdos?

Mira las imágenes y empareja cada animal con el sustantivo colectivo correspondiente:

**Bandada, Rebaño, Piara, Banco, Jauría, Manada, Hormiguero, Enjambre.**



A \_\_\_\_\_



B \_\_\_\_\_



C \_\_\_\_\_



D \_\_\_\_\_



E \_\_\_\_\_



F \_\_\_\_\_



G \_\_\_\_\_



H \_\_\_\_\_





3. Productos derivados del cerdo.

Observa este esquema con algunos productos derivados del cerdo, típicos de la cocina española. Escribe dentro de la flecha el producto que corresponde con su definición.



Five large blue-outlined arrows pointing to the right, intended for writing the names of the products corresponding to the definitions below.

Embutido que se hace con la sangre de cerdo coagulada. Muy típico en la cocina alemana y en países latinoamericanos. En Argentina es uno de los ingredientes del asado tradicional.

Embutido elaborado con carne picada de cerdo y especias. La más característica es el pimentón.

Extremidades o patas delanteras del cerdo.

Extremidades o patas traseras del cerdo.

Una parte del cerdo que está junto al espinazo (columna) y bajo las costillas.



#### 4. Fases en la elaboración del jamón.

Estas son las fases de la elaboración del jamón curado español: recepción, refrigeración, acondicionamiento, lavado, clasificación, salazonado, secado, almacenamiento. ¿Te parecen palabras difíciles? Vamos a aprender su significado.

- a. Une con flechas cada fase del proceso de elaboración (sustantivo) con la acción correspondiente (verbo). Fíjate en el ejemplo.

#### FASES ELABORACIÓN DEL JAMÓN

Recepción  
Refrigeración  
Acondicionamiento  
Clasificación  
Salazonado  
Lavado  
Secado  
Almacenamiento

#### ACCIONES

Lavar  
Secar  
Almacenar  
Clasificar  
Recibir  
Salar  
Refrigerar  
Acondicionar

- b. A continuación lee la descripción. Busca en un diccionario las palabras que no entiendes. Después, identifica a qué fase corresponde la definición.

- a) Una vez saladas y limpias, las piezas se cuelgan para reducir la cantidad de agua. Este proceso suele durar alrededor de cien días. Primero se seca en cámaras y luego al aire libre de manera natural.

-----

- b) Conjunto de operaciones de preparación de las materias primas para su uso en el proceso de fabricación. Tales operaciones pueden ser el calibrado, deshuesado, pelado, limpieza, etc.

-----

- c) Se reciben la carne y la sal. Las materias primas deben ser frescas, proceder de proveedores controlados y cumplir las normas de higiene en envases y transporte.

-----

- d) Tratamiento con sal que se realiza una vez acondicionados los jamones y paletas. Las piezas se apilan entre capas de sal común y permanecen enterradas un determinado número de días en función del peso y del tipo de producto.

-----

- e) Una vez el producto ha sido acabado será guardado en un local que esté a una temperatura adecuada y donde circule el aire.

-----

f) Tras la recepción de las materias primas e ingredientes, se procede a su refrigeración. Es importante mantener la temperatura adecuada para la conservación.

-----

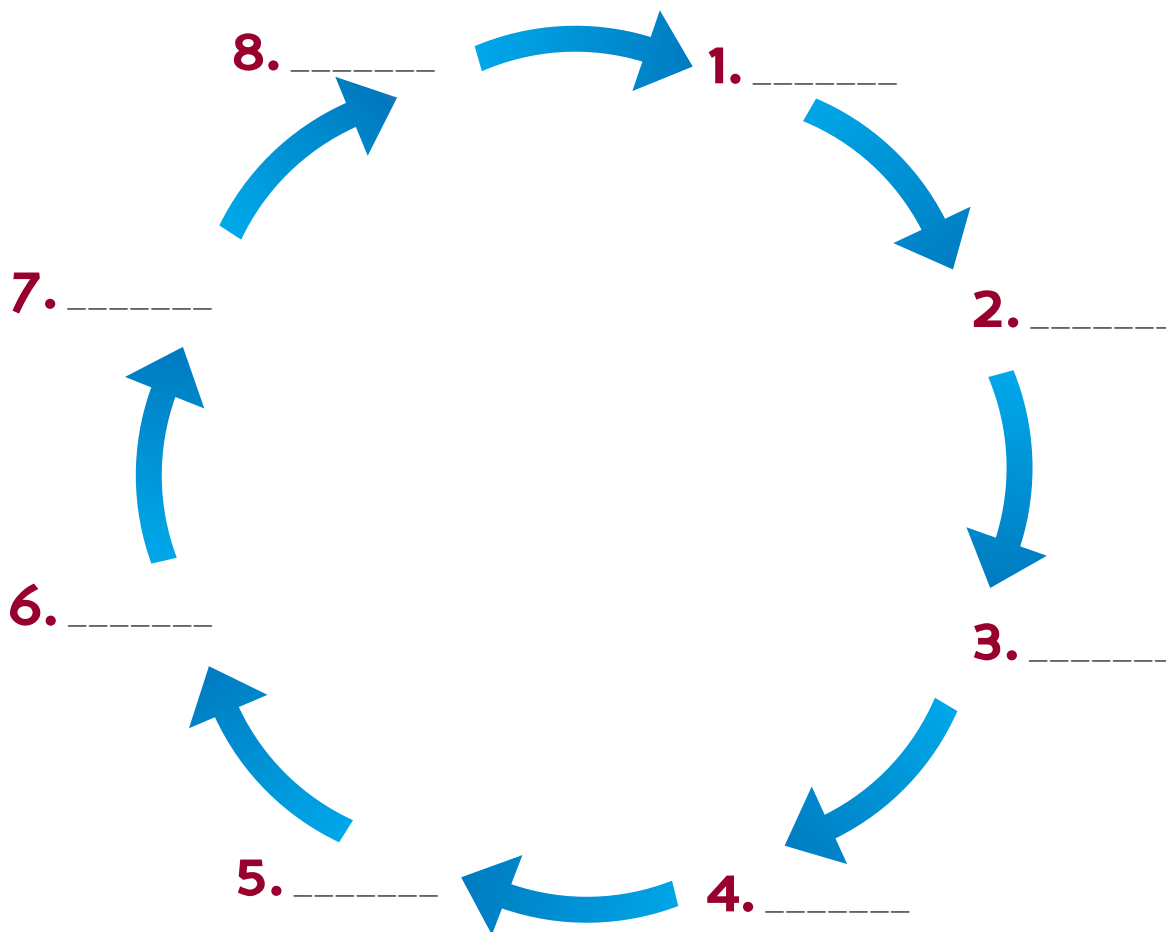
g) Una vez transcurrido el periodo del salado de los jamones, se procede a la eliminación de sal de la superficie de las piezas. El lavado puede realizarse con agua fría o tibia y se acompaña de un cepillado

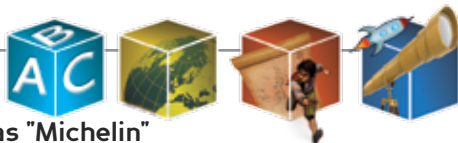
-----

h) Los jamones y paletas no son iguales, por eso es recomendable la clasificación de las piezas según su tamaño. Se conseguirán mejores resultados en el proceso de elaboración del jamón.

-----

c. Ahora que sabes en qué consiste cada fase del proceso ¿cuál crees que es el orden lógico?



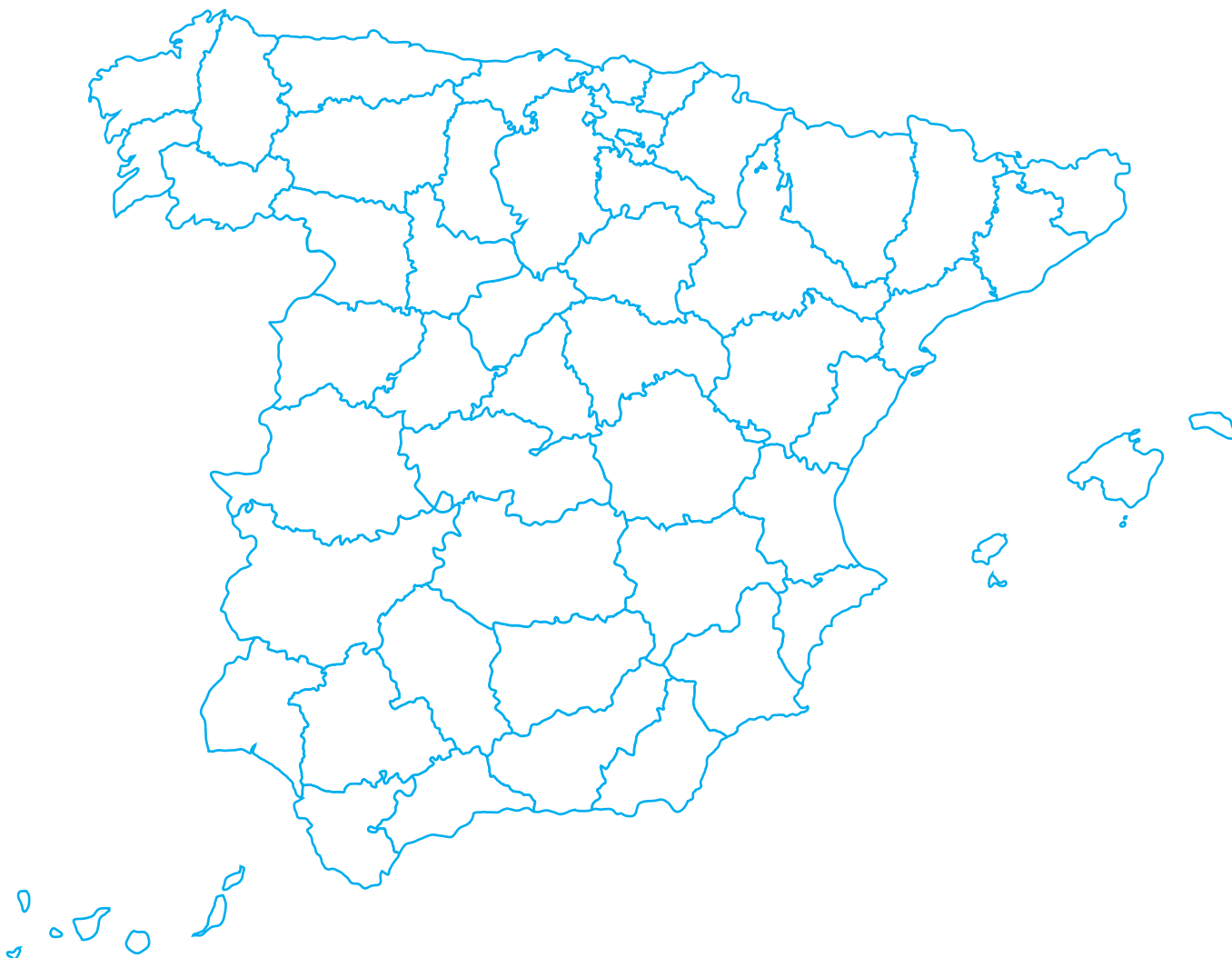


### 5. Un paseo por las estrellas "Michelin"

Vamos a entrar en los fogones de algunos de los restaurantes más famosos de España. Para ello te proponemos un paseo por las estrellas "Michelin". Las estrellas "Michelin" son unas distinciones que otorga la famosa "Guía Michelin" a restaurantes o establecimientos que destacan por su calidad, creatividad y esmero en la confección de sus platos. Muchos cocineros españoles han conseguido estas estrellas.

Mira la tabla en la que aparecen, por provincias, el número de restaurantes que al menos tienen una estrella "Michelin". Busca las provincias en el mapa y coloréalas según el número de restaurantes. ¿Qué provincias no tienen ninguna?

Álava (2)	Albacete (1)	Alicante (5)	Almería (1)	Asturias (6)
Cantabria (4)	Cuenca (1)	Gerona (16)	Guipúzcoa (9)	Huesca (1)
León (1)	Lérida (1)	Madrid (12)	Málaga (4)	Murcia (1)
Pontevedra (4)	Salamanca (1)	Segovia (1)	Sevilla (3)	Tarragona (3)
Valencia (8)	Valladolid (1)	Vizcaya (6)	Zaragoza (1)	Barcelona (26)
Islas Baleares (4)	Navarra (3)	Provincia de Santa Cruz de Tenerife (1)	Cáceres (1)	La Coruña (4)
Orense (1)	Toledo (2)	Cádiz (1)	La Rioja (2)	



**6. ¡A comer!**

- a. Lee el menú y subraya los platos en los que está presente algún producto derivado del cerdo.

**Entrantes**

Jamón Ibérico de Bellota  
Ensalada de Bogavante al Vinagre de Sidra  
Sopa de Pescados y Mariscos

**Carnes**

Carrillera de ibérico glaseada,  
Callos de ternera en salsa (tradicional)  
Paloma asada con un toque de mole y cacao

**Postres**

Tarta de Manzana

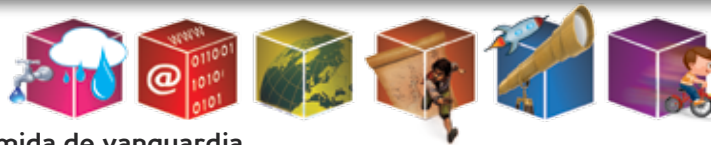


- b. Crea una receta de cocina que tenga algún ingrediente derivado del cerdo. Intenta que tu plato sea lo más saludable posible. Aquí tienes algunas ideas para que escribas un buen texto.

- Recuerda que la receta es un texto instructivo.
- Preséntalo de forma ordenada y esquemática.
- Las instrucciones deben ser claras y precisas.
- Las instrucciones deben estar redactadas con frases cortas.
- Los verbos deben ir en imperativo (corta/corte) o en infinitivo (cortar).
- Pueden utilizarse también formas impersonales (se corta).
- Algunos textos instructivos se pueden acompañar con imágenes, gráficos o esquemas que refuercen o aclaren los pasos.





**NOMBRE DEL PLATO****INGREDIENTES****IMAGEN DEL PLATO****ELABORACIÓN****CONSEJOS****7. Comida tradicional y comida de vanguardia.**

Podemos cocinar a la manera tradicional o intentar hacer sofisticados platos para gustos y paladares exigentes. Imaginad que un amigo encuentra un plato en la página web oficial de Carme Rusalleda. El plato se llama **Pie de cerdo deshuesado** y tiene los siguientes ingredientes: **pie de cerdo, almendras, puerros, cebollino y aceite**. A él le gustaría mucho probarlo, pero tú crees que es mejor la comida tradicional que la de vanguardia. Dividid la clase en dos grupos: el que prefiere la comida tradicional y el que está a favor de la comida de vanguardia.

Preparad un debate en el que expliquéis vuestros puntos de vista. Aquí tenéis algunas ideas que pueden servir de punto de partida.

El recetario tradicional español es riquísimo

La cocina cubre una necesidad básica: alimentarse

Las buenas recetas tienen que hacerse siempre igual

El cocinero es un artista

Los pueblos más desarrollados presentan una gran evolución gastronómica

El uso de alguna de estas expresiones os puede ser de ayuda:

EXPRESAR OPINIONES	EXPRESAR ACUERDO	EXPRESAR DESACUERDO
<p>En mi opinión</p> <p>Yo creo que.../ Para mí...</p> <p>Me parece que...</p>	<p>Estoy completamente de acuerdo</p> <p>Tienes razón</p> <p>Soy de la misma opinión</p> <p>Sí, es verdad</p> <p>Sí, para mi también</p> <p>Sí, yo también creo que...</p>	<p>No estoy muy seguro</p> <p>No lo veo así</p> <p>No estoy de acuerdo</p>
PEDIR OPINIÓN	EXPRESAR POSIBILIDAD	EXPRESAR GUSTOS, PREFERENCIAS
<p>¿Crees que...?</p> <p>¿Y para ti...?</p>	<p>Quizás</p> <p>Es probable</p> <p>Puede ser</p>	<p>Me gusta más... / menos...</p> <p>¿Qué tipo de... prefieres? ¿Te gusta más?</p> <p>Prefiero....</p> <p>No me gusta nada....</p> <p>A mí me gusta... / A mí me encanta...</p>

*Al expresar y argumentar una opinión hay que:*

1. Hablar de forma **clara** y **tranquila**.
2. Expresar **primero** la **opinión** y exponer **a continuación** los **argumentos** o razones que la apoyan.
3. Utilizar **ejemplos** que aclaren tus argumentos.
4. Ser **respetuoso**, incluso cuando se expresa una opinión contraria a la de otra persona.
5. Respetar los **turnos de palabra**; la cooperación entre los hablantes facilita la comprensión.

**8. Autoevaluación final.**

Señala con una cruz lo que creas que has aprendido en esta unidad:

	Correctamente	Aceptablemente	NECESITO PRACTICAR MÁS
Soy capaz de escribir textos prescriptivos sencillos y bien enlazados			
Puedo expresar, explicar y justificar mis opiniones, gustos o preferencias			
Puedo seguir las ideas principales de un debate			
Puedo desarrollar argumentos lo bastante bien como para que se puedan comprender con facilidad			
Puedo usar correctamente los verbos en modo imperativo			
Puedo comunicar y ofrecer mi opinión sobre hechos concretos			
Localizo y comprendo información específica en materiales escritos			
Manifiesto un buen dominio del vocabulario elemental relativo a la gastronomía y a los temas trabajados en esta unidad			



# 4

## México, un país para comérselo

Juan Francisco Sánchez Canillas

Agrupación de Lengua y Cultura (ALCE) de Nueva York

### OBJETIVOS:

- Promover el reconocimiento de la cocina tradicional mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.
- Conocer los productos básicos que componen una receta de cocina tradicional mexicana.
- Fomentar el conocimiento y respeto por la diversidad lingüística y cultural.
- Identificar elementos del lenguaje culinario y gastronómico dentro del habla popular.
- Comprender el uso correcto del pretérito perfecto y del pretérito indefinido, en diferentes contextos comunicativos.

### NIVEL: B2

#### EXPLOTACIÓN DIDÁCTICA:

##### 1. La cocina tradicional mexicana como manifestación cultural.

La UNESCO declaró en 2010 a la cocina tradicional mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Se da a los estudiantes el texto que figura en el enlace:

[www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00011&RL=00400](http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00011&RL=00400)

A continuación se proyectan el diaporama y el vídeo (utilizar enlace). Los estudiantes responden de forma escrita. En grupos, investigan y luego comparten con el resto de la clase, exponiendo los contenidos.

#### Respuestas:

a. Modelo cultural completo; conocimientos prácticos antiguos; técnicas y costumbres comunitarias ancestrales; b. Maíz; chile; frijol; c1. Sugerencia: desarrollo de una nueva gastronomía europea; c2. Sugerencia: La patata, recurso en época de hambruna.

##### 2. El cultivo del maíz, base del desarrollo de las culturas mesoamericanas.

**¿Sabías que...?** Se da información sobre la importancia del maíz en el desarrollo de las culturas mesoamericanas. Sobre una propuesta dada, cada estudiante elabora un menú a base de maíz, busca información sobre las recetas e intercambia información.

La actividad implica procesos de: selección, búsqueda, redacción e intercambio de información.

#### Respuesta:

Confección de las recetas (ingredientes y elaboración) elegidas por cada estudiante.

##### 3. En otras palabras.

Cada estudiante relaciona las palabras utilizadas en México con sus equivalentes en España. La actividad sirve para trabajar con el diccionario y para realizar trabajo individual de búsqueda de información y redacción.

Se pretende fomentar el respeto mutuo entre las diversas formas de hablar y expresarse.

#### Respuestas:

Tabla: Charola, bandeja; durazno, melocotón; cacahuete, cacahuete; guajolote, pavo; bolillo, panecillo; ejote, judía verde; tuna, higo chumbo; betabel, remolacha; molcajete, mortero; botana, aperitivo; frijol, alubia; chícharo, guisante. Lee y responde: tomate verde mexicano, o tomate de hoja. Similar aspecto, pero especie vegetal diferente. A una variedad de menor tamaño se le denomina tomatillo. De uso en guisos y en elaborar salsas.

##### 4. Gramática. Diferencias en la cocina y diferencias en el uso de la lengua.

Se explica a los estudiantes que las diferencias gastronómicas entre países forman parte de un amplio abanico de singularidades y diferencias culturales, entre las cuales está el uso de la lengua.

Los estudiantes estudian el contenido gramatical propuesto. Luego escriben y comparan.

#### Respuesta: libre.

##### 5. La sopa de Ingredientes.

a. Refranes relacionados con la gastronomía de México. En grupos de 3, los estudiantes escogen 4 refranes y plantean situaciones reales, o ficticias, a las que se puedan aplicar.

b. Elabora el glosario de sabrosos refranes. Los estudiantes buscan el significado de las palabras propuestas.

c. Y ahora tú.

Los mismos grupos elaboran una lista de refranes españoles relacionados con la comida. Luego explican el significado de cada uno de ellos.

**Respuestas modelo:**

*Eso es pan comido; A buen hambre no hay pan duro; entre col y col, lechuga; vaya lo comido por lo servido; tan sano es el trabajo, como comer sopa de ajo.*

**6. Autoevaluación.**

a. Veamos qué has aprendido en esta unidad didáctica.

Cada estudiante completa la información que se le solicita en una tabla.

b. Reflexiona y comenta. Se pregunta:

1. ¿Cuál es la idea más importante que has adquirido sobre gastronomía y cultura mexicanas, trabajando esta unidad?

2. Di alguna idea previa que tuvieses sobre la gastronomía de México, y que haya cambiado con la realización de este trabajo.

**MATERIALES:**

- **Papel, lápiz, diccionario de papel y en línea, ordenador con conexión a Internet, páginas y documentos web.**

**ENLACES:**

[www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00011&RL=00400](http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00011&RL=00400)

[www.cneq.unam.mx/cursos\\_diplomados/diplomados/medio\\_superior/dgire2006-2007/11\\_porta/minerales/nixtamalizacion.htm](http://www.cneq.unam.mx/cursos_diplomados/diplomados/medio_superior/dgire2006-2007/11_porta/minerales/nixtamalizacion.htm)

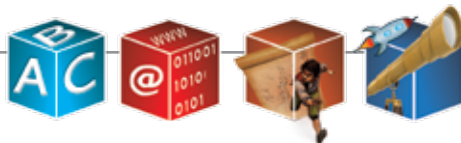
[es.wikipedia.org/wiki/Nixtamalizaci%C3%B3n](http://es.wikipedia.org/wiki/Nixtamalizaci%C3%B3n)

[www.cneq.unam.mx/cursos\\_diplomados/diplomados/medio\\_superior/dgire2006-2007/11\\_porta/minerales/nixtamalizacion.htm](http://www.cneq.unam.mx/cursos_diplomados/diplomados/medio_superior/dgire2006-2007/11_porta/minerales/nixtamalizacion.htm)

[es.wikipedia.org/wiki/Mole](http://es.wikipedia.org/wiki/Mole)

[cvc.cervantes.es/ensenanza/biblioteca\\_ele/asele/pdf/16/16\\_0739.pdf](http://cvc.cervantes.es/ensenanza/biblioteca_ele/asele/pdf/16/16_0739.pdf)





1. La cocina tradicional mexicana como manifestación cultural.

A partir de una iniciativa surgida en el estado de Michoacán de Ocampo, en 2010, la UNESCO declaró a la **cocina tradicional mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad**. Lee el texto sobre la cocina tradicional mexicana.



Créditos de la imagen: Juan Francisco Sánchez Canillas

**Cocina tradicional mexicana:**

Preparación de salsa de molcajete en la localidad de Aquiles Serdán (San Ángel), en el estado de Michoacán de Ocampo.

Y ahora responde:

a. ¿Qué factores han sido determinantes para que la cocina tradicional mexicana fuese declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por parte de la UNESCO?

---

---

b. ¿Qué tres alimentos reconoce la UNESCO como la base de la cocina tradicional de México?

---

---

c. ¿Qué alimentos de México y Suramérica empezaron a difundirse por Europa a partir del siglo XV?

---

---

d. En grupos de tres, recoged información y elaborad un documento para exponer en clase, sobre el impacto que estos productos procedentes de América han tenido en la vida de los europeos.

---

---



Créditos de la imagen: Juan Francisco Sánchez Canillas

Elaboración tradicional de tortillas en un restaurante típico de la ciudad de Zamora, estado mexicano de Michoacán de Ocampo. En primer plano, preparación de la masa en un **metate** de piedra volcánica. Al fondo las tortillas se cuecen en un **comal**.



2.

**¿Sabías que...?** El desarrollo de las antiguas civilizaciones dependió de la posibilidad de disponer de grandes cantidades de alimentos que sirvieran de sustento a una población que crecía y crecía. Y esto fue posible gracias a la aparición y al desarrollo de la agricultura y la ganadería.

Pero además era necesario poder almacenar comida durante las épocas de abundancia, para poder utilizarla en momentos de escasez. Y para esta finalidad, los cereales son un alimento perfecto: pueden producirse en grandes cantidades y se conservan por algún tiempo, de manera natural.

El cereal que sustentó el desarrollo de las culturas mesoamericanas (México, América Central, y norte de Suramérica), fue el maíz. Todavía es un alimento básico de la rica gastronomía de estas regiones.

El documento anterior nos muestra que el maíz ha tenido, y tiene, una presencia importante en la cocina mexicana actual, encontrando una amplia variedad de platos, bebidas y postres elaborados a base de maíz. Estos son algunos de ellos:

**Platos con maíz como ingrediente:** chalupas, chilaquiles, corundas, uchepos, sopes, pozole, gorditas (posteriormente se rellenan), tostadas mexicanas.

**Bebidas a base de maíz:** tejuino, diversas variedades de atole, achocote, champurrado.

**Postres hechos de maíz:** tamales dulces, pan de elote, pan de maíz, pudding de maíz, pinole.

#### a. ¡A comer!

- a1. Selecciona un menú mexicano que contenga primer plato, bebida y postre, elaborados todos ellos utilizando maíz. Puedes usar la relación que arriba proponemos.
- a2. Busca información sobre las recetas que componen el menú que has seleccionado, incidiendo en dos aspectos: ingredientes y proceso de elaboración.
- a3. En parejas, comparad y comentad las semejanzas y diferencias entre ambos menús.



### 3. En otras palabras.

En los distintos países y regiones de habla hispana se nombran algunos objetos e ideas con palabras diferentes. Esto también ocurre incluso dentro de un mismo país. Reconocer y valorar estas diferencias idiomáticas es una cuestión de educación, sensibilidad y respeto.

Une las palabras utilizadas en México con sus equivalentes en España. Puedes ayudarte de un diccionario ( en papel/ en línea).

En México	En España
charola	remolacha
durazno	judía verde
cacahuate	bandeja
guajolote	guisante
bolillo	aperitivo
ejote	alubia
tuna	higo de pala
betabel	cacahuete
molcajete	pavo
botana	melocotón
frijol	Panecillo
chícharo	Mortero

### El mismo nombre para diferentes productos. Lee y responde.

Al fruto que en España se conoce como tomate, en México se le llama **jitomate**. Los mexicanos llaman tomate a un producto vegetal diferente, muy utilizado en su cocina. Usando información **en línea**, identifica de qué producto se trata, comenta por escrito sus características, y relaciona algunos de sus usos culinarios más habituales.



### 4. Gramática. Diferencias en la cocina y diferencias en el uso de la lengua.

En la actividad anterior hemos visto que hay alimentos y utensilios de cocina que se nombran de diferente manera en México y en España. Pero estas diferencias en la forma de hablar no se limitan a términos gastronómicos y culinarios, sino que forman parte de un amplio conjunto de peculiaridades idiomáticas de cada uno de los países.

Una de estas diferencias en la manera de hablar entre México y España, es la manera de usar el pretérito perfecto (perfecto compuesto) y el pretérito indefinido (perfecto simple) de indicativo, en cada uno de estos países.

¿Cuál es el uso de ambas formas de pretérito?

**Pretérito perfecto** (perfecto compuesto). Expresa acciones pasadas que tienen repercusiones en el presente. Ese presente puede ser de contenido breve (unas horas, un día) o largo (varios años, un siglo).

#### Algunos ejemplos.

- Este mes ha llovido bastante, por lo que tendremos una buena cosecha.
- Durante siglos, los cereales han alimentado a la humanidad.

**Pretérito indefinido** (perfecto simple). Expresa acciones que empiezan y terminan en el pasado. La mayoría de las narraciones se escriben en pretérito indefinido.

**Algunos ejemplos.**

- Hace dos años visité Pátzcuaro y me pareció una ciudad preciosa.
- En 1492 Cristóbal Colón descubrió América.

**Nota:** En México es común el uso del pretérito indefinido para expresar acciones pasadas anteriores al momento actual, aunque se extiendan hasta el presente. Y además esto ocurre dentro de la utilización culta de la lengua. Este es un claro ejemplo de divergencia comunicativa.

**Ejemplo:**

- ¿Todavía no has comido?
- Sí, ya comí.

**Y ahora tú:** Redacta un texto sobre la gastronomía mexicana en la que resaltes de forma combinada el uso de estas formas de pretérito (perfecto e indefinido), atendiendo a los criterios estudiados en los puntos a, b, c de esta actividad 4. Luego, siguiendo los mismos criterios, escribe otro texto sobre cocina española. Finalmente compara en los dos escritos que has realizado las diferencias en el uso de ambas formas de pretérito. Evita caer en exageraciones y tópicos. Extensión de 15 a 20 líneas para cada uno de los dos escritos.



5. **Degusta estos sabrosos refranes.**  
Lee los siguientes refranes.

### SABROSOS REFRANES

1. **Estás como los frijoles: al primer hervor se arrugan.**  
Se dice de quien se intimida o acobarda con facilidad.
2. **No le tengo miedo al chile, aunque lo vea colorado.**  
Al contrario que en el dicho anterior, este refrán habla de quien no se acobarda ante quien aparenta valor, o ante una situación que parece peligrosa.
3. **A darle que es mole de olla.**  
Expresión que apremia a hacer algo sin tardanza.
4. **Contigo la milpa es rancho y el atole champurrado.**  
Es una declaración de amor: junto a ti la vida es más hermosa y las dificultades son más llevaderas.

**5. Al nopal sólo lo visitan cuando tiene tunas.**

Habla de acercarse a alguien solamente por interés.

**6. El que tiene más saliva traga más pinole.**

El que tiene más recursos, dispone de las mejores oportunidades.

**7. No se puede chiflar y tragar pinole.**

No se pueden hacer dos cosas incompatibles a la vez.

**8. Ahora es cuando, chile verde, le has de dar sabor al caldo.**

Ahora es el momento adecuado para hacer lo que tienes que hacer.

**9. Guajolote que se sale del corral, termina en mole.**

Avisa de que, quien va por mal camino, termina mal.

- a. En grupos de tres, escoged 4 de estos refranes, y plantead situaciones reales o ficticias a las que se puedan aplicar. Podéis apoyaros en el glosario de términos que acompaña esta actividad.

---



---



---



---

- b. Elabora el glosario de "Sabrosos refranes".



Milpa de maíz, aldeaña a la ciudad de La Piedad de Cavadas.

Estado mexicano de Michoacán de Ocampo.

Chile: \_\_\_\_\_

Frijol: \_\_\_\_\_

Milpa: \_\_\_\_\_

Atole: \_\_\_\_\_

Mole: \_\_\_\_\_

Champurrado: \_\_\_\_\_

Nopal: \_\_\_\_\_

Tuna: \_\_\_\_\_

Pinole: \_\_\_\_\_

Chiflar: \_\_\_\_\_

Guajolote: \_\_\_\_\_

Créditos de la imagen: Juan Francisco Sánchez Canillas



**c. Y ahora tú.**

**Elabora una lista de 5 refranes españoles relacionados con la comida. Luego explica el significado de cada uno de ellos.**

---

---

---

---

---

---

---

---

**6. Autoevaluación.**

**a.** Veamos qué has aprendido de las actividades de esta unidad didáctica.

Actividades	Vocabulario	Costumbres	Gastronomía
1. La cocina tradicional mexicana, como manifestación cultural.			
2. El cultivo del maíz, base del desarrollo de las culturas mesoamericanas.			
3. En otras palabras.			
4. Gramática. Diferencias en la cocina y diferencias en el uso de la lengua.			
5. Degusta estos sabrosos refranes.			

**b. Reflexiona y comenta.**

- ¿Cuál es la idea más importante que has adquirido sobre gastronomía y cultura mexicanas trabajando esta unidad?
- Di alguna idea previa que tuvieses sobre la gastronomía de México y que haya cambiado con la realización de este trabajo.

# 5

## Cultura, comida y curiosidades en la geografía española

Pablo Barriada Rodríguez

Profesor de Geografía e Historia en la Sección Bilingüe de Español  
Liceo Juliusz Slowacki, Wrocław, Polonia

### OBJETIVOS:

- Comprender la pluralidad cultural española y observar su reflejo en la gastronomía tradicional.
- Relacionar algunos platos típicos regionales con factores geográficos, culturales e históricos.
- Revisar el vocabulario de comidas y practicar el uso de las instrucciones.
- Aprender expresiones y refranes relacionados con la cultura gastronómica española.

### NIVEL: B2

### EXPLORACIÓN DIDÁCTICA:

#### 1. Comunidades autónomas (CC.AA.) de España.

Se puede empezar la actividad con ayuda de un mapa de las comunidades autónomas de España. Y haciendo preguntas como: ¿Cuántas CC.AA. hay en España?. Decid el nombre de las que sepáis; ¿cuáles están situadas en el norte?; etc.

Los ejercicios a y b, de la actividad se pueden realizar de forma individual o por parejas, según el apoyo que necesiten los estudiantes.

#### Respuestas:

**a.** Empezando por el N. y de O. a E. en el mapa de España tenemos a Galicia, Principado de Asturias, Cantabria, País Vasco, Navarra, Aragón y Cataluña. Debajo, y siguiendo la misma dirección: Castilla y León y La Rioja. Más abajo está Extremadura, la Comunidad de Madrid, Castilla-La Mancha, Región de Murcia y Comunidad Valenciana. Al Sur está Andalucía. Finalmente están las Islas Baleares en el Mediterráneo y las Canarias en el Atlántico. También existen dos ciudades autónomas en el norte de África: Ceuta y Melilla.

**b.** En todo el estado la lengua oficial es el español o castellano. Otras lenguas cooficiales son: el gallego hablado en Galicia; el euskera que se habla en el País Vasco y parte de Navarra; el catalán/balear/valenciano que se hablan en Cataluña, Islas Baleares y Comunidad Valenciana. En el Valle de Arán (Cataluña) también existe una tercera lengua, el aranés, que es lengua cooficial con el castellano y el catalán.

Se puede explicar que las lenguas cooficiales gozan de protección legislativa en la comunidad autónoma correspondiente y es obligatorio ofertarlas en los centros educativos.

#### 2. Gastronomía y rasgos culturales.

El primer ejercicio de esta actividad se puede hacer de forma individual y los restantes por parejas o en grupo. Al final habrá una sesión plenaria en la que se resolverán dudas y se explicará que la gastronomía española es tan variada como el paisaje y la cultura de este país y que los platos aquí señalados son algunos de los más populares en España pero no los únicos. También se comentará que los vinos y aceites españoles son internacionalmente reconocidos por su calidad. Se pueden recomendar páginas web sobre gastronomía española.

**a.** Comunidad Valenciana: Paella; Asturias: Fabada; Euskadi: Bacalao; Madrid: Cocido; Canarias: Mojo picón; Extremadura: Caldereta de cordero; Galicia: "Pulpo á feira"; Castilla-León: Sopas de ajo.

**b.** Tiene que ver con la producción y los cultivos de la zona. Así, por ejemplo, en Asturias se cultiva un tipo de haba blanca muy fina y sabrosa, la cual, una vez seca, se cocina con carne y embutidos de cerdo salados, dando lugar a la típica fabada. En Valencia, donde existen arrozales desde la época árabe, se preparan diferentes platos de arroz entre los que destaca la popular paella. En cuanto al bacalao no es sorprendente que sea una comida típica del País Vasco pues los pescadores vascos llegaban hasta Terranova para capturar este pez.

#### c. Una receta muy fácil: gazpacho andaluz.

La receta se puede obtener en la dirección de internet que figura en la actividad y así completar fácilmente el cuadro.

Se explicará que existen otras versiones del gazpacho, según la zona, pero que todas tienen en común ser una sopa fría de tomate.

Se puede incluir aquí un comentario sobre los cocineros españoles y su fama internacional.

También se puede recordar al alumnado que el imperativo es el modo verbal más usado en las instrucciones, como las que aparecen en las recetas.

**d.** Mujeres al borde de un ataque de nervios. Todos acaban durmiendo debido al somnífero introducido en el gazpacho.

Se puede reproducir la escena de la película (la protagonista narra los ingredientes del gazpacho).

### 3. Cultura gastronómica y refranes españoles.

Los refranes reflejan en cierta manera la cultura popular y el modo de entender la vida de un pueblo. Algunos de los aquí mencionados todavía se usan en la comunicación oral cotidiana, mientras que otros han quedado en desuso. Unos y otros son muy útiles para que el alumnado se familiarice con ciertos aspectos de la cultura popular española, por ejemplo, con la tradicional matanza del cerdo que constituía, y aún constituye en algunos lugares, todo un acontecimiento festivo familiar en la España rural.

La tarea puede hacerse de modo individual o por parejas. En este caso, uno de los estudiantes tendrá la primera parte de los refranes y el otro la parte restante. Alternativamente los irán completando.

Se puede explicar que el término pan, repetido en varios refranes, es un alimento históricamente básico en España que todavía se consume con cada comida.

#### **Respuestas:**

**a.** 1-e; 2f; 3-d; 4-g; 5-h; 6-i; 7-c; 8-j; 9-k; 10-a; 11b.

**b.** Explicación de los refranes:

2: La mezcla de estos dos alimentos es exquisita;  
4: El mero se consideraba el mejor pescado y el cordero era carne muy apreciada; 5: El pan y el vino, alimentos comunes en España, proporcionan bastantes calorías;  
7: Se decía cuando alguien acompañaba las sopas de ajo o la pasta con pan ya que los dos platos contenían el mismo ingrediente; 11: Tanto el jamón como el vino con solera son alimentos muy energéticos y reconstituyentes.

### 4. Lectura: Los frutos de nuestra piel de toro.

La función de este texto es ampliar los conocimientos del alumnado sobre la diversidad geográfica, productiva y, por consiguiente, gastronómica y cultural de España.

Trabajo grupal. Se hará en primer lugar una lectura extensiva y después una intensiva permitiendo el uso de diccionarios. Después se realizará la actividad.

#### **Soluciones para las partes subrayadas:**

- *Piel de toro:* España. Denominación dada por la similitud del mapa de España con la piel extendida de un toro.
- *Contraste:* Diferencia notable que existe entre dos cosas.
- *Orografía:* Parte de la geografía que describe las montañas.
- *Paisaje:* Terreno que se vislumbra desde un lugar.
- *Criar:* Alimentar, cuidar y cebar animales.
- *Forestal:* Relativo a los bosques.
- *Marisco:* Animal marino invertebrado y muy apreciado en la mesa.
- *Legumbre:* Semilla que se cría en vainas.

- *Enología:* Conjunto de conocimientos relativos a la elaboración del vino.
- *Hortícola:* Relativo a la horticultura.
- *Salazón:* Acción de salar carnes y pescados para su conservación.

Finalizado el ejercicio habrá una puesta en común para resolver dudas y a partir de ellas el profesorado incidirá sobre la pluralidad geográfica y cultural del territorio español.

### 5. Tarea final y evaluación.

Se ayudará a los estudiantes a resolver la tarea que hayan elegido, brindándoles apoyo con materiales didácticos adecuados: libros, artículos o direcciones web como las que se sugieren en esta actividad.

Durante la exposición de la tarea final, el profesorado recogerá notas sobre la producción oral y escrita con el fin de evaluar lo aprendido. Al final se proporcionará información a los estudiantes sobre sus exposiciones.

Una plantilla de observación previamente elaborada teniendo presente los objetivos de esta unidad ayudará al profesorado a recoger información.



1. Comunidades autónomas de España.



- a. Escribe en el mapa el nombre de las **17 Comunidades Autónomas (CC.AA.)**.
- b. **¿Qué lenguas se hablan en España además del español?**  
**¿Cuáles son las CC.AA. que tienen lengua propia oficial y cómo se denomina esa lengua?**



2. Gastronomía y rasgos culturales.

- a. ¿Conoces platos típicos de alguna comunidad o región española? Trata de completar el cuadro de abajo.

CC.AA. o región	?	Asturias	?	Madrid	?	Extrema- dura	?	Andalucía	?
Plato típico	Paella	?	Bacalao al pil pil	?	Mojo picón	?	Pulpo á feira	?	Sopas de ajo

b. ¿Por qué crees que la paella es el plato típico de Valencia, la fabada de Asturias y el bacalao de Euskadi?



c. Una receta muy fácil: *gazpacho andaluz*

Entra en internet en la página <http://www.hogarutil.com/cocina/recetas/sopas-cremas/200712/gazpacho-andaluz-841.html> y lee la receta del cocinero español Carlos Argiñano. Después completa el cuadro siguiente para obtener la receta.

INGREDIENTES	Pasos y elaboración
1/2 kilo de tomates maduros	1. Escalda y pela los tomates e introdúcelos en el vaso de la batidora.
.....	2. .... el ..... y el..... remojado en agua.
.....	3. Tritura .....
1/2 pepino	4. Añade la sal, el..... probando para rectificar si fuera preciso
.....	5. Pasa por el chino..... a una sopera y deja enfriar .....
.....	6. Sirve en tazas individuales acompañando con una guarnición de.....
1 rebanada de pan blanco	
Sal	Consejo: Os recomendamos tomar el gazpacho bien frío; hay quien lo consume con un cubito de hielo dentro

d. En una película famosa de Almodóvar aparecen unas escenas en las que la protagonista elabora gazpacho. ¿Sabes el título de la película? Después de ver el fragmento que te mostrarán explica qué sucedió ¿Recuerdas que sucedió después de tomar el gazpacho?







### 3. Cultura gastronómica y refranes españoles.

- a. Une las frases de la columna de la izquierda con las de la derecha hasta completar los once refranes relacionados con la comida

1. Tres días hay en el año que se llena bien la panza...
2. Uvas y queso...
3. La ensalada, salada, poquito vinagre ...
4. De la mar el mero y ...
5. Con pan y vino ...
6. A falta de faisán ...
7. Pan con pan ...
8. A más beber ...
9. Caliente la comida ...
10. Con buen hambre ...
11. Jamón y vino añejo ...

- a. no hay mal pan.
- b. estiran el pellejo.
- c. comida de tontos.
- d. pero bien aceitada.
- e. Jueves Santo, Viernes Santo y el día de la matanza.
- f. saben a beso.
- g. de la tierra el cordero.
- h. se anda camino.
- i. buenos son rábanos con pan.
- j. menos comer.
- k. y fría la bebida.

- b. Explica el significado de los refranes número **2, 4, 5, 7** y **11**.



### 4. Lee el siguiente texto y trata de inferir el significado de las palabras subrayadas.

#### *Los frutos de nuestra piel de toro*

España, debido a su emplazamiento geográfico, es un país de contrastes. La mayoría de la península se halla bajo la influencia del clima mediterráneo, con sus diferentes variedades; pero la cornisa Cantábrica, por su orografía y situación al norte de la península, posee un clima oceánico. Es un país con grandes extensiones de costa, lo que facilita que en las zonas marítimas las temperaturas sean más suaves que en las zonas del interior, caracterizadas por sus extremos en el termómetro: mucho frío en invierno y mucho calor en verano. Además, la abundancia de formaciones montañosas favorece la existencia de diferentes paisajes naturales y en cada región, bajo sus propias condiciones específicas, se puede cultivar diferentes variedades de especies vegetales, criar razas de ganado adaptado a ese clima o explotar recursos forestales o marinos.

La costa norte ofrece ricos pescados y mariscos, y su dieta tradicional se completa con productos de la huerta, excelentes carnes de origen vacuno y productos lácteos de alta calidad como los quesos. Además, está muy extendida la producción y consumo de sidra.

Las tierras del interior peninsular destacan por la producción de cereales y legumbres, y por sus sabrosas carnes y quesos, principalmente de ovino y caprino. Asimismo, los vinos son un importante referente dentro de la enología internacional. Estas zonas del interior también nos ofrecen uno de los productos estrella de la gastronomía española, los derivados del cerdo ibérico, como jamón de bellota, chorizo, lomo y salchichón.

La cuenca mediterránea pone sobre nuestras mesas una gran variedad de productos hortícolas, frutos secos, buenos pescados, y el indispensable aceite de oliva, cuyo cultivo y uso introdujeron los fenicios hace ya más de tres mil años. Los diferentes pueblos que han pasado por el territorio peninsular fueron dejando tras de sí una herencia indiscutiblemente rica en el ámbito gastronómico, véase: los griegos el vino, los romanos las castañas y la tradición de salazones y conservas, los árabes los cítricos y el arroz, etc. Todo ello hace que la comida española sea una fusión entre la dieta europea y la mediterránea, más ligera y saludable.

La gastronomía española sufrió otra influencia, que la ha vuelto más universal, con la introducción hace más de 300 años de nuevas especies vegetales procedentes de América, como el maíz, la patata o el tomate, sin olvidar el cacao, que aunque no se cultive aquí, se consume habitualmente.

Finalmente cabe señalar la importancia de la caza, que proporciona una gran variedad carnes las cuales, junto a las sabrosas setas que brotan en nuestros bosques y campos, componen platos apetitosos elaborados con recetas tradicionales o con la imaginación de la nueva cocina española, divulgada por el mundo por cocineros españoles de fama internacional.



### 5. Tarea Final y de evaluación:

Ahora te toca a ti demostrar lo que has aprendido. Realiza una de las tareas siguientes:

- Investiga en los restaurantes de tu ciudad y recoge los nombres de platos típicos españoles que ofrecen. Dibuja un mapa de España y sitúa tus hallazgos en las CC.AA. cuyos platos son más característicos. Muestra el mapa a la clase explicando lo que has encontrado y aprendido.
- Selecciona un plato típico español y busca su receta. Puedes recurrir a libros de cocina o a internet. Trae la receta escrita para mostrarla a la clase y explica de qué región es característico ese plato, dónde está situada esa región y todo lo que sepas sobre ella.
- Indaga sobre las siguientes rutas gastronómicas españolas. Toma nota de lo que más te haya gustado y coméntalo a la clase.

[rutasgastronomicas.seleccionvip.com/](http://rutasgastronomicas.seleccionvip.com/)

[www.que.es/viajes/201006032036-conoce-diez-rutas-gastronomicas-espanolas.html](http://www.que.es/viajes/201006032036-conoce-diez-rutas-gastronomicas-espanolas.html)

## Consejería de Educación en Estados Unidos y Canadá

La Consejería de Educación es un órgano técnico de la Misión Diplomática de España, que depende funcionalmente del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. Se encarga de promover, dirigir y gestionar las distintas acciones educativas en los países de su actuación, Estados Unidos de América y Canadá, sin perjuicio de las competencias y funciones encomendadas a otros órganos de la Misión Diplomática respectiva.

De la Consejería de Educación en Washington D.C. dependen cuatro Agregadurías (Los Ángeles, Miami, Nueva York y Ottawa). A cada Agregaduría se adscriben varias Asesorías Técnicas, con sede propia, en Consulados Generales de España, en Departamentos de Educación o en Universidades norteamericanas.

### CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

2375 Pennsylvania Ave., N.W.  
Washington, DC 20037  
Tel.: 202 . 728 . 2335/2336  
Fax: 202 . 728 . 2313

### Agregadurías de Educación AGREGADURÍA DE EDUCACIÓN DE LOS ÁNGELES

Consulado General de España  
6300 Wilshire Blvd., Suite 830  
Los Angeles, CA 90048  
Tel.: 323 . 852 . 6997  
Fax: 323 . 852 . 0759  
losangeles.usa@mecd.es

### AGREGADURÍA DE EDUCACIÓN DE MIAMI

Consulado General de España  
2655 Le Jeune Road, Suite 1000  
Coral Gables, FL 33134  
Tel.: 305 . 448 . 2146  
Fax: 305 . 445 . 0508  
infocenter.usa@mecd.es

### AGREGADURÍA DE EDUCACIÓN DE NUEVA YORK

358 Fifth Avenue, Suite 1404  
New York, NY 10001  
Tel.: 212 . 629 . 4435  
Fax: 212 . 629 . 4438  
admin.usa@mecd.es

### AGREGADURÍA DE EDUCACIÓN DE OTAWA, CANADÁ

OFICINA DE EDUCACIÓN:  
EMBAJADA DE ESPAÑA  
74 Stanley Avenue,  
Ottawa, Ontario, K1M 1P4  
CANADÁ  
Tel.: 613 . 741 . 8399  
Fax: 613 . 741 . 6901  
agregaduria.ca@mecd.es

### Centros de Recursos de Español en Estados Unidos

CENTRO DE RECURSOS DE ESPAÑOL  
University of Southern California  
Rossier School of Education  
3375 South Hoover Street, Ste. F-204  
Los Angeles, CA 90089-0031  
Tel.: 213 . 740 . 5896  
Fax: 213 . 821 . 2304

SPANISH RESOURCE CENTER  
University of Connecticut  
Department of Literatures,  
Cultures and Languages  
Oak Hall East SSHB Room 219  
365 Fairfield Way U-1057  
Storrs, CT 06269-1057  
Tel.: 860 . 486 . 1520  
Fax: 860 . 486 . 4392

CENTRO DE RECURSOS DE ESPAÑOL  
Florida International University  
Department of Modern Languages  
College of Arts and Sciences  
University Park  
Miami, FL 33199  
Tel.: 305 . 348 . 1954  
Fax: 305 . 348 . 1958

CENTRO DE ESTUDIOS HISPÁNICOS  
Kennesaw State University  
Institute for Global Initiatives  
Willingham Hall, Rm 233  
1000 Chastain Road  
Kennesaw, GA 30144-5591  
Tel.: 770 . 499 . 3165  
Fax: 770 . 499 . 3236

CENTRO DE RECURSOS DE ESPAÑOL  
Indiana University IUPUI Indianapolis  
Cavanaugh Hall 205  
425 University Blvd.  
Indianapolis, IN 46202-5140  
Tel.: 317 . 278 . 1210  
Fax: 317 . 274 . 2347

CENTRO DE RECURSOS DE ESPAÑOL  
Louisiana State University  
111E Peabody Hall LSU  
336 Hodges Hall  
Tel.: 225 . 578 . 5039  
Fax: 225 . 578 . 8821

CENTRO DE RECURSOS DE ESPAÑOL  
University of Massachusetts  
Healey Library, 6th floor  
100 Morrissy Boulevard  
Boston, MA 02125-3393  
Tel.: 617 . 287 . 5949  
Fax: 617 . 287 . 7565

SPANISH STUDIES INSTITUTE  
University of Nebraska-Lincoln  
Spanish Resource Center  
61B Henzlik Hall  
Lincoln, NE 68588-0355  
Tel.: 402 . 472 . 0683  
Fax: 402 . 472 . 2837

CENTRO ESPAÑOL DE RECURSOS  
-Albuquerque  
National Hispanic Cultural Center  
1701 4<sup>th</sup> St. SW  
Albuquerque, NM 87102  
Tel.: 505 . 246 . 2261, Ext. 124  
Fax: 505 . 243 . 1961

REGION XIII EDUCATION  
SERVICE CENTER  
Visiting Education Consultant  
5701 Springdale Road  
Austin, TX 78723  
Tel.: 512 . 919 . 5130  
Fax: 512 . 919 . 5320

CENTRO DE RECURSOS DE ESPAÑOL  
Rice University  
321 Rayzor Hall  
6100 Main Street  
Houston, TX 77005  
Tel.: 713 . 348 . 5426  
Fax: 713 . 348 . 4863

CENTRO DE RECURSOS DE ESPAÑOL  
- Provo  
BRIGHAM YOUNG UNIVERSITY  
164 University Parkway Center  
Provo, UT 84602  
Tel.: 801 . 422 . 1348  
Fax: 808.422.8107

CENTER FOR SPANISH STUDIES  
University of Washington  
Division of Spanish and Portuguese  
Padelford B-202C, Box 354360  
Seattle, WA 98195-4360  
Tel.: 206 . 221 . 6571  
Fax: 206 . 685 . 7054

### Centros de Recursos de Español en Canadá

CENTRO DE RECURSOS DE ESPAÑOL  
Université de Montréal  
3150 Jean Brillant, Bureau 8098  
(8eme étage)  
C.P. 6128, succursale Centre-ville  
Montréal, Québec, H3T 1N8  
Tel.: 514 . 343 . 5898  
Fax: 514 . 343 . 6954

CENTRO DE RECURSOS DE ESPAÑOL  
York University  
Glendon College  
York University, Glendon  
Campus (York Hall 047)  
2275 Bayview Av.  
Toronto, Ontario M4N 3M6  
Tel.: 416 . 487 . 6837  
Fax: 416 . 487 . 6839

CENTRO DE RECURSOS DE ESPAÑOL  
The Languages Centre at Woodcroft  
Institute for Innovation in Second  
Language Education  
13750 Woodcroft Avenue  
Edmonton, Alberta T5M 3M4  
Tel.: 780 . 429 . 8516  
Fax: 780 . 452 . 4996

### Asesorías Técnicas CALIFORNIA DEPARTMENT OF EDUCATION

Migrant Education/  
International Office  
1430 N St., Suite: #4401  
Sacramento, CA 95814  
Tel.: 916 . 319 . 0390  
Fax: 916 . 323 . 0139

OFICINA DE EDUCACIÓN-  
CONSULADO GENERAL DE ESPAÑA  
1405 Sutter Street  
San Francisco, CA 94109  
Tel.: 415 . 922 . 2038  
Fax: 415 . 931 . 9706

### FLORIDA DEPARTMENT OF EDUCATION

Student Achievement through  
Language acquisition (SALA)  
325 West Gaines Street, Suite #444 TUR  
Tallahassee, FL 32399-0400  
Tel.: 850 . 245 . 0884  
Fax: 850 . 245 . 0846

### GEORGIA DEPARTMENT OF EDUCATION

1770 Twin Towers East  
205 Jesse Hill Jr. Dr., SE  
Atlanta, GA 30334-5040  
Tel.: 404 . 651 . 5363

### ILLINOIS STATE BOARD OF EDUCATION

Education Advisor-  
Education Consultant  
100 W. Randolph St., Suite 14-300  
Chicago, IL 60601  
Tel.: 312 . 814 . 5696  
Fax: 312 . 814 . 8636

### MASSACHUSETTS DEPARTMENT OF ELEMENTARY AND SECONDARY EDUCATION

Main office  
75 Pleasant Street-2nd floor  
Malden, MA 02148-4906  
Tel.: 781 . 338 . 6236 (Lunes, Miércoles  
y Viernes)  
Fax.: 781 . 338 . 3396

### NEW MEXICO STATE DEPARTMENT OF EDUCATION

Bilingual Office-Education Building  
300 Don Gaspar Ave.  
Santa Fe, NM 87501

### NORTH CAROLINA DEPARTMENT OF PUBLIC INSTRUCTION

301 N. Wilmington Street  
Raleigh, NC 27601-2825  
Tel.: 919 . 807 . 3913  
Fax: 919 . 807 . 3823

### OREGON DEPARTMENT OF EDUCATION

Education Advisor, Embassy of Spain  
Educational Improvement & Innovation  
255 Capitol Street NE  
Salem, OR 97310-0203  
Tel.: 503 . 947 . 5610  
Fax: 503 . 378 . 5156

### OFICINA DE EDUCACIÓN CONSULADO GENERAL DE ESPAÑA

2400 Augusta Drive, Suite 366  
Houston, Texas 77057  
Tel.: 713 . 974 . 1689  
Fax: 713 . 974 . 6935

### TENNESSEE STATE DEPARTMENT OF EDUCATION

Hardison Hall  
1256 Foster Avenue  
Nashville, TN 37210  
Tel.: 615 . 532 . 6274

### UTAH STATE OFFICE OF EDUCATION Consultant of Spain's Embassy Educator License

250 East 500 South  
P.O. Box 144200  
Salt Lake City, Utah 84114-4200  
Tel.: 801 . 538 . 7878  
Fax: 801 . 538 . 7973

### OFFICE OF SUPERINTENDENT OF PUBLIC INSTRUCTION

Spanish Language Consultant  
Old Capitol Building, PO Box 47200  
Olympia, WA, 98504-7200  
Tel.: 360 . 664 . 2605  
Fax: 360 . 664 . 2605

### ALBERTA EDUCATION INTERNATIONAL LANGUAGES CURRICULUM BRANCH

8<sup>th</sup> Floor, 44 Capital Blvd. Room 835  
10044-108 Street N.W.  
Edmonton, Alberta T5J 5E6  
Canadá  
Tel.: 780 . 422 . 0664  
Fax: 780 . 422 . 3745



EMBAJADA  
DE ESPAÑA

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN  
EN ESTADOS UNIDOS  
Y CANADÁ