

# RECETA PARA LA PASIÓN...

## 1. INTRODUCCIÓN

El tema escogido para esta unidad didáctica ha sido EL MERCADO. Esta unidad ha sido preparada para un nivel A2. En cuanto al perfil de los alumnos, son estudiantes Universitarios adscritos a programas y convenios, preferentemente Erasmus. Proceden de toda Europa, EE.UU. y Asia y el español constituye para ellos la segunda o tercera lengua a la que acceden. Concretamente nuestro grupo está formado por dos americanos, dos coreanos, dos italianos, dos franceses, dos noruegos y dos ingleses.

Debido a que nuestros alumnos se encuentran en una situación de inmersión, se considera un aspecto importante tanto que sepan cómo son los lugares públicos del país, como que sean capaces de interactuar en ellos. Esto ayudará a mejorar su autoconfianza y por tanto, facilitar el proceso de aprendizaje.

En consecuencia, partimos de esta idea para la elección del tema y la Tarea Final, que consistirá en ser capaz de desenvolverse en un mercado.

La unidad didáctica, y, en concreto, la tarea final ha sido concebida para fomentar la motivación y la implicación personal. Para ello se contempla una intención extralingüística, se inserta en una realidad cotidiana y se trabaja en relación con las experiencias diarias de los alumnos. Se potencia la implicación personal de los alumnos, ya que se sienten mejor cuando hablan desde su propia experiencia e identidad y, por otro lado, la colaboración y la interacción, puesto que construir cosas juntos hace que se sientan más vinculados afectivamente con la tarea a realizar.

Por otro lado, los alumnos a lo largo de la unidad didáctica irán desarrollando una serie de tareas facilitadoras que les ayudará a la consecución y por lo tanto al logro de la tarea final. Esas tareas facilitadoras se describen del siguiente modo:

1. descripción: dos partes relacionadas entre sí. A su vez, el cuestionario dividido también en dos partes.
2. Tareas posibilitadoras de apoyo lingüístico y posibilitadoras (a pesar de que hay muchas de apoyo lingüístico son bifuncionales, es decir, trabajan tanto el significado como la forma). Se fomenta que las tareas favorezcan procesos cognitivos similares a los que se dan en la vida diaria. La lengua (si se fomentan eventos comunicativos)
3. Estrategias. Formación de palabras, encontrar información
4. Autonomía del alumnos
5. Aportaciones de los alumnos.

### **OBJETIVOS:**

Ser capaces de desenvolverse en un mercado.

Para ello, los alumnos tienen que aprender a hacer:

- Pedir y dar la vez en los establecimientos.
- Pedir los artículos que quieren adquirir.
- Preguntar por el precio de los artículos.

### **CONTENIDOS:**

Para poder cumplir con el objetivo marcado los alumnos tendrán que saber:

#### Gramática:

- Interrogativas directas.
- El imperativo con valor de petición e instrucción.
- .-Formación de nombres de establecimientos y profesiones mediante derivación de sustantivos.

#### Léxico:

- Los adjetivos ordinales y numerales.
- Alimentos y otros artículos que se pueden adquirir en un mercado.
- Los partitivos.
- Los envases.

- Unidades de medida.

Socioculturales y de aprendizaje:

- Interés por conocer el mercado en España.
- Reflexionar sobre los mercados en otras culturas.
- Alimentos españoles.
- Alimentos de otros países.

Para que la secuenciación didáctica que a continuación presentamos tenga coherencia dentro de esta unidad didáctica partimos de una tarea de apoyo lingüístico que consiste en lo siguiente:



En esta actividad de carácter lúdico los alumnos en grupos de cuatro van a jugar al dominó, pero a uno muy especial en el que tendrán que relacionar un producto con su partitivo o unidad de medida (ejemplo: huevo/una docena).



**MATERIALES:** Tres juegos de dominó con fichas como las del ejemplo.

**TIPO DE AGRUPAMIENTO:** Tres grupos de cuatro.

**DESTREZAS:** Comprensión lectora e interacción oral.

**TAREA PARA CASA:** Cada uno de ellos deberá traer para la siguiente clase catálogos con las ofertas de diferentes supermercados.

Previamente se les ha creado un contexto relacionado con el tema en el cual ya conocen determinados productos, alimentos y los diferentes tipos de mercado. Se pretende que con esta secuenciación didáctica los alumnos aprendan:


- Integrar vocabulario nuevo de alimentos al ya conocido (se ha visto en esta unidad)
- Repaso de las formas: para + infinitivo. (Estudiadas en lecciones anteriores)
- Uso de las formas del imperativo (instrucción), pues en la lección siguiente se trabajarán las distintas personas, el imperativo de cortesía y las funciones principales.
- Integrar vocabulario referente al los estado de ánimo al ya conocido. (Pues se ha visto en lecciones anteriores)

Además esta secuenciación de actividades aportará a los alumnos:

- Una reflexión sobre los hábitos y costumbres alimenticios de la cultura hispana.
- Un Conocimiento sobre la forma de vida, estructuras y convenciones sociales (matriarcado, funciones de las mujeres).
- Fomentará el aprendizaje autónomo, pero guiado.
- Ejercitará la comprensión auditiva, reforzando al tiempo la expresión oral y escrita.

## 2. SECUENCIACIÓN DE LAS NUEVAS ACTIVIDADES DE APOYO GRAMATICAL

### Pre calentamiento

 Vamos a ver un fragmento de la película "Como agua para chocolate". Se sitúa en un rancho mejicano en el que viven tres hermanas con su madre. Una de ellas está casada con Pedro, pero no son felices en su matrimonio. Tienes que estar muy atento para poder contestar a las preguntas que vienen a continuación. Coméntalas con tu compañero.



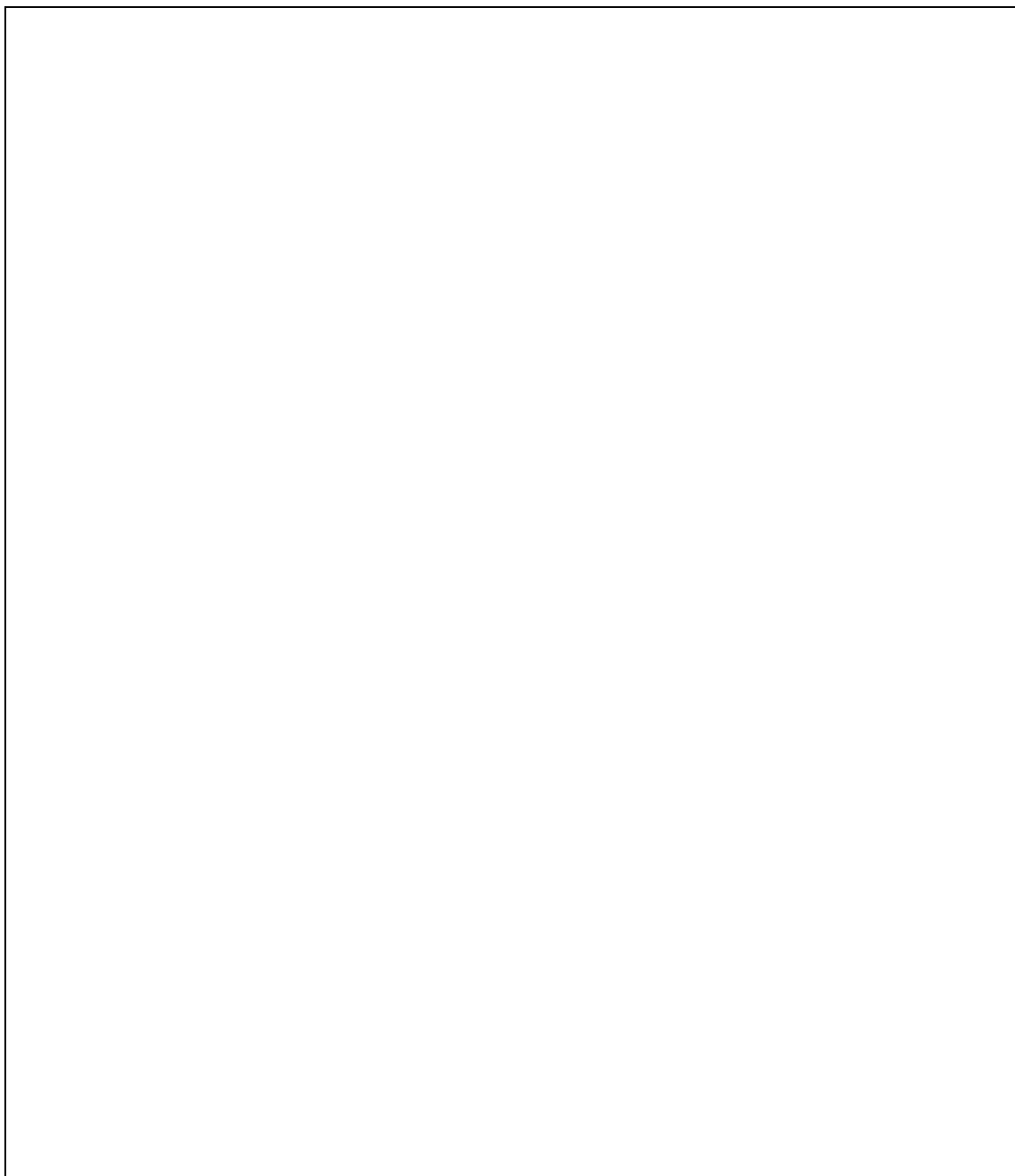
- a. ¿Por qué Pedro regala flores a la protagonista
- b. ¿Qué hace la Tita con las flores? ¿Qué le sucede con ellas?
- c. Después de lo que has visto, ¿A qué crees que se dedica la protagonista en el rancho?
- d. ¿Qué crees que ocurre durante la comida? ¿Por qué?

Para ver el video en internet:

<http://www.youtube.com/watch?v=hY4IDCaSiJ4>

## Formación de cocineros

**a.** Ahora vamos a ver sólo la parte en la que Tita está cocinando- Individualmente toma notas del proceso de elaboración y sus ingredientes.







**b.** ¿Qué utensilios usa Tita en la cocina? De los que se muestran a continuación indica cuáles aparecen en el video y cuáles no

	
CACAEROLA	BANDEJA
	
CUCHILLO	SARTÉN
	
TAZA	MORTERO
	
TETERA	CAZO





**c.** ¿Conoces todos los ingredientes que utiliza Tita para hacer la receta de **Codornices en pétalos de Rosa** que acabas de ver? Cada uno tenéis una información diferente (unos el nombre y otros la foto) y tenéis que completar vuestro cuadro por medio de preguntas a vuestro compañero.

Ejemplo: *¿Qué son los dientes de ajo?*

Ficha de alumno A

¿	¿
DIENTES DE AJO	CASTAÑAS
¿	¿
CODORNICES	MANTEQUILLA
	
¿	¿
	
¿	¿

Ficha de alumno B

	
<p>é</p>	<p>é</p>
	
<p>é</p>	<p>é</p>
<p>é</p>	<p>é</p>
<p>SEMILLAS DE ANÍS</p>	<p>PÉTALOS DE ROSAS</p>
<p>é</p>	<p>é</p>
<p>PITHAYA</p>	<p>MIEL</p>

## Cómo hacer una receta muy especial

**a.** ¿Cómo darías tú las instrucciones a Tita para que hiciera la receta? Coméntalo con tu compañero y escríbelo en tu cuaderno.

**b.** Ahora observa la receta que ha utilizado Tita y comprueba si tus hipótesis son correctas:

*En un mortero **echa** los pétalos de rosa, las semillas de anís y las castañas. **Pícalo** todo bien, **añade** la miel y el anís y **déjalo** reposar. Por otro lado, **pela** los dos dientes de ajo y la pithaya. **Pártelos** por la mitad y **fríelos** en una sartén con aceite hasta que se pongan doraditos. **Añade** dos cucharadas de mantequilla y el picadillo de rosas a esta mezcla y **remuevelo** todo muy bien. Por último **agrega** las codornices en una cacerola junto con un vaso de agua de rosas y **deja** las codornices durante 10 minutos a fuego lento.*

**c.** En este texto aparecen una serie de formas verbales: ¿para qué sirven?

Sirven para...

**d.** ¿Cómo crees que se forman? Coloca las formas del texto en la casilla correspondiente.




VERBOS TERMINADOS EN -AR	VERBOS TERMINADOS EN -ER/-IR



Como has podido comprobar los imperativos de los verbos terminados en -ar se forman con la terminación -a y los verbos terminados en -er/-ir se forman con la terminación -e

**e.** Ahora individualmente construye el imperativo de los siguientes verbos:

		
Comer:	cortar:	añadir
		
Cocer:	rayar:	calentar
		
Freír:	gratinar:	picar:

		
pelar:	asar:	congelar:

**f.** En la receta aparecen imperativos acompañados de pronombres. Señala cuáles son. ¿Dónde se escribe el pronombre, delante o detrás del verbo? ¿Siempre?

**g.** Ahora crea tus propios imperativos acompañados del pronombre correspondiente.

- Para hacer huevos revueltos: *...fríelos.....* (freír + pronombre) a fuego lento.

- Para ser feliz toma una cucharada de miel y *.....* (mezclar + pronombre) con unas gotas de alegría.

- Para eliminar el mal humor, compra chocolate *.....* y (compartir + pronombre) con tus amigos y familiares.

- Para dormir bien, toma un vaso de leche y *.....* (beber + pronombre) a la luz de la luna.

- Para levantarte con alegría pela pistachos y.....(comer + pronombre) después de una ducha fría.

-Para el mal de amor, compra canela y azahar.....y (tomar + pronombre) al despertar.

## Nuestra receta

**a.** Lee esta receta secreta, coméntala con tu compañero e intentad averiguar de qué trata.

### *INGREDIENTES:*

*1 kilogramo de recuerdos infantiles  
2 tazas de sonrisas  
2,5 kilogramos de esperanzas  
100 gramos de ternura  
5 latas de cariño  
40 paquetes de alegría  
1 pizca de locura  
8 kilogramos de amor  
5 kilogramos de paciencia*

### *PREPARACIÓN:*

- 1.- Limpia los recuerdos y quita las partes que no sirvan. Agrega una a una las sonrisas, hasta formar una pasta suave y dulce.*
- 2.- Ahora, añade las esperanzas y déjalas reposar hasta que doblen su tamaño.*
- 3.- Lava con agua cada uno de los paquetes de alegría, pártelos en pequeños pedacitos y mezcla con todo el cariño que encuentres.*
- 4.- Aparte, incorpora la paciencia, la pizca de locura y la ternura.*
- 5.- Divide en porciones iguales todo el amor y cúbrelos con la mezcla anterior.*
- 6.- Hornéalas durante toda tu vida en el horno de tu corazón.*
- 7.- Disfrútalas siempre con toda tu familia y amigos.*

**\*\*Consejo:** *agrega a la mezcla anterior dos cucharadas de comprensión y 300 gramos de comunicación y esta receta durará para siempre.*

**b.** Ahora, en grupos de tres, ya podéis hacer tu propia receta secreta. Aquí te proponemos algunos temas:

- para levantar el estado de ánimo
- para hacer llorar a los valientes
- para no parar de reír
- para eliminar las preocupaciones

RECETA SECRETA PARA....

**c.** Cuando tengáis vuestra receta leedla al resto de la clase a ver si son capaces de averiguar para que sirven tus instrucciones.

**¡Enhorabuena! Lo has hecho muy bien.**