

II PARTE

Estágio pedagógico

Esta parte estará centrada na apresentação das unidades didáticas que preparamos para as aulas assistidas. É todo o nosso esforço, a nossa dedicação, o nosso profissionalismo, a nossa aprendizagem, a nossa relação, ao longo deste estágio.

E, não podemos esquecer, que o objetivo principal da aprendizagem das línguas é a competência comunicativa, ou a capacidade de interagir em situações de comunicação oral ou escrita; bem como contribuir para as competências gerais do aluno (saber-ser, saber-fazer, saber-aprender). Na preparação das unidades, tivemos sempre em conta o enfoque comunicativo por tarefas onde o aluno sente que tudo o que vai aprender tem uma finalidade. Programar uma unidade didática responde às seguintes perguntas: Quem faz o quê? Com quem? Sobre o quê? Com que recursos? Como? Quando? Quanto tempo? E com que objetivo? Todas estas perguntas definem, afinal, o ensino e a nossa prática letiva.

1.- Caracterização da Escola Secundária Frei Heitor Pinto

«O edifício e o espaço envolvente estão protegidos por uma vedação em bom estado de conservação que inclui três portões, encontrando-se um deles fechado. O acesso ao recinto escolar pode ser feito através de duas entradas vigiadas, permitindo uma delas o acesso a veículos, incluindo os de grande dimensão como no caso dos de emergência. A construção do edifício data de 1969 e está num estado geral de conservação bom, graças às obras para preservação (ainda incompletas) da estrutura e à atenção e cuidados internos constantes na melhoria das suas condições de utilização. Com o aumento da população escolar dos 182 alunos iniciais para 2273 alunos, em 1983, tornou-se imperiosa a necessidade do aumento de salas de aula, tendo sido implantados pavilhões pré-fabricados para o efeito, que ainda se mantêm, embora degradados, e que albergam, essencialmente, estruturas de apoio aos alunos e à Escola. Foram também efetuadas algumas adaptações para facilitar a utilização do espaço escolar a alunos com deficiência motora.» In Projeto Educativo da Escola Secundária Frei Heitor Pinto

Acrescentamos que é uma escola com um espaço verde muito agradável, o que a torna acolhedora. É uma escola que respira história, os degraus das escadas denotam o passar dos anos e dos alunos. Por todas estas razões, foi agradável trabalhar na Escola Frei Heitor Pinto. Obviamente que o tempo não permitiu criar grandes laços de afetividade. Ficamos com a sensação de que fomos recebidos com respeito e simpatia por todos os colegas e funcionários.

«Em termos de população estudantil, verifica-se uma predominância de alunos no ensino regular face ao ensino profissional/tecnológico e de alunos do ensino secundário relativamente aos do 3º ciclo, em consonância com diretivas da própria Rede. Há uma ligeira maioria de rapazes na população discente. Trata-se de uma população escolar heterogénea, resultado da resposta da Escola à necessidade de diversificação da sua oferta educativa, procurando corresponder ao desafio lançado pelo sistema e às expectativas dos jovens. A coexistência de grupos com perfis muito diferenciados impõe expectativas e dificuldades também diferenciadas em termos de evolução das aprendizagens, de motivações, atitudes, comportamentos e introduz maior complexidade no quotidiano escolar em termos organizacionais, estratégicos e pedagógicos.» In Projeto Educativo da Escola Secundária Frei Heitor Pinto.

2.-Reflexão teórico-pedagógica sobre a implementação das estratégias e das atividades desenvolvidas no estágio pedagógico.

As turmas, que nos foram atribuídas de acordo com a disponibilidade do nosso horário, foram turmas do ensino secundário, de espanhol-continuação. Logo à primeira, foram um grande reto, porque para quem não tem turmas de secundário, há mais de dez anos, esta experiência era um novo desafio. Uma turma era de 10º ano, com 25 alunos, e a outra era de 11º ano, com 16 alunos. Trabalhar com estes dois níveis foi bastante motivador e gratificante. Foram turmas muito diferentes. A de 11ºano é a turma de sonho de qualquer professor e a turma de 10ºano é o desafio de todos os professores: como motivar alunos irrequietos e faladores? Também, o nível de continuação se transformou numa barreira a ultrapassar. Competia-nos ensinar alunos que, em princípio, já dominariam algum conhecimento da língua espanhola e, por isso, seriam mais exigentes com o professor.

No final, todas estas condicionantes foram vencidas porque a motivação foi conseguida, a ordem foi estabelecida quando necessário e a transmissão dos aspetos culturais foi alcançada com sucesso. Conseguimos, por exemplo, que no 11ºano, os alunos

ouvissem e trabalhassem clássicos do pop-rock espanhol, com mais de vinte anos. No 10ºano, conseguimos despertar a curiosidade de alguns alunos para a leitura da obra de Laura Esquivel «Como água para chocolate» ou para o visionamento do filme com o mesmo título.

Na escolha dos materiais a implementar, nas aulas assistidas, foi sempre uma preocupação constante selecionar temas, textos e atividades que motivassem os alunos para a aprendizagem da língua espanhola e que permitissem o ensino da componente cultural na sala de aula.

Deste modo, na primeira planificação relativa à unidade da alimentação (anexo1), a professora procurou ensinar aos alunos um leque alargado de vocabulário através de um PowerPoint, de aplicação do vocabulário em sopa de letras e em preenchimento de textos com espaços vazios a partir do visionamento de alguns vídeos. Também, foi sua preocupação, ampliar o horizonte cultural dos discentes, propondo-lhes um texto com uma informação relativa aos alimentos que nos podem ajudar a ser felizes. Toda esta seleção teve como objetivo, preparar a tarefa final: a elaboração de uma receita mágica com poderes para tornar as pessoas felizes. A aprendizagem da língua vai para além do ensino de vocabulário solto e compacto. Pretende levar os alunos a reflexionar sobre temas relevantes e com interesse particular para a sua formação pessoal. Também, a projeção de um episódio do filme mexicano «Como água para chocolate» e a referência ao livro de Laura Esquivel, com o mesmo título, visou transmitir aos alunos uma parte da cultura com «C» grande. A cultura com «c» pequeno esteve presente na apresentação de um hábito, tão espanhol, como o «tapear» e o ritual das «Tapas». A necessidade imperativa de utilizar documentos audiovisuais, presentes no quotidiano televisivo espanhol, foi solucionada com o vídeo de Karlos Arguiñano e a sua receita «Patatas a la Riojana». Os alunos, também, puderam ter um conhecimento sobre alguma gastronomia típica das regiões autónomas de Espanha. A gastronomia e os hábitos alimentícios são, sem dúvida, parte integrante da cultura de um país e, muitas vezes, contribuem para fomentar confrontos culturais na hora de conviver. A dieta mediterrânea une os países do sul da Europa, por exemplo.

Na segunda planificação apresentada sobre a unidade da música (anexo 2), a professora interiorizou como objetivo principal: dar a conhecer aos alunos alguns cantores e grupos espanhóis da atualidade e de outros tempos, bem como vários estilos musicais. Desta forma, o trabalho de seleção revelava uma amostra condicionada pela subjetividade da professora mas diversificada. Também, houve a preocupação de escolher vídeos atrativos e com boa qualidade de som. Para continuar a alargar a formação pessoal dos alunos, apresentámos um vídeo e um texto sobre musicoterapia. A aquisição de vocabulário foi feita através de vídeos e preenchimento de uma ficha para selecionar informação.

Nas duas planificações, os aspetos culturais, que tanto preocupam, foram desenvolvidos de uma forma atrativa e encadeada. Nada foi pensado por acaso e tudo estava preparado para que os alunos pudessem ampliar a sua bagagem cultural. Aspetos da cultura com «C» grande e da cultura com «c» pequeno foram abordados. A competência gramatical foi desenvolvida de modo a permitir a sua prática na realização da tarefa final. O imperativo afirmativo foi trabalhado para que os alunos utilizassem esse tempo na elaboração da receita com magia; os relativos para ajudar a construir o seu texto na tarefa «Minutos musicales».

Apresentamos, agora, o desenvolvimento de cada aula assistida onde a preocupação maior foi incluir a componente cultural. O tempo dedicado, a cada atividade, está assinalado em alguns «desarrollos» e noutra está presentes nas planificações. Referimos que esta contagem é relativa porque não prevê as interações e os imprevistos que uma aula, com vida, implica.

3.-Planos das aulas assistidas: Unidade da «Alimentação» na turma de 10º ANO.

Seguindo o programa emanado do Ministério para o décimo ano de continuação:

Tema: Alimentação

Tarefas: Preparar um prato

Ir a um restaurante espanhol

Fazer um livro de receitas

Objetivos: Dar e receber instruções para realizar uma atividade

Expressar avaliações sobre a facilidade / dificuldade

Reagir e expressar gostos e preferências. Dar opiniões sobre a forma de melhorar

e a programação elaborada pela orientadora, no início do ano letivo, apresentámos as atividades que foram objeto de supervisão. As planificações encontram-se no final da descrição dos três blocos de 90 minutos que passamos a apresentar:

Desarrollo de la clase 27 de enero de 2012

Contenidos:

- Presentación de la unidad «La alimentación»

- Los platos típicos de las Comunidades Autónomas
- Menú del día- lectura de un documento
- Ejercicio de audición sobre las Tapas
- Los alimentos y la Pirámide Alimentaria
- Sopa de letras

La clase empieza con la presentación de la profesora y de la unidad. La clase es impartida entre las doce y la una y media de la tarde, una hora difícil de gestionar cuando se va a hablar de alimentación, por eso, hay que llamar la atención de los alumnos para que estén atentos y participativos a pesar de la temática. La profesora habla de la tarea final para que los alumnos se motiven.

Con la presentación del PowerPoint de los platos típicos de las Comunidades Autónomas se pretende dar una visión de la diversidad gastronómica de España y dar a conocer un poco lo que comen los españoles:

(Material propio)



COMUNIDAD VALENCIANA: PAELLA



CATALUÑA: ESCALIBADA Y CREMA CATALANA



PAÍS VASCO: MERLUZA A LA VASCA



ASTURIAS: FABADA Y SIDRA



CASTILLA Y LEÓN : YEMAS DE ÁVILA



NAVARRA: PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS



MURCIA: CAZUELA MURCIANA



CANARIAS: PLÁTANO AL CARAMELO CON RON Y SOPA CANARIA DE NAVIDAD



CASTILLA LA MANCHA: PIERNA DE CORDERO



ARAGÓN: BACALAO A LA ARAGONESA



ARAGÓN: BACALAO A LA ARAGONESA



LA TORTILLA DE PATATAS

PARA 3 COMENSALES:



INGREDIENTES:

4 huevos

1/2 kilo de patatas

Aceite de oliva (un vaso, 1/4 de litro)

Sal

Imagens adaptadas Google.es

La cultura con «c» es abordada de esta forma. También se muestra un documento con un menú del día con primer plato, segundo plato y postre. Los alumnos pueden comparar los precios con los de su país:



Curso: 10º

ASIGNATURA: ESPAÑOL-NIVEL 4

UNIDAD: «La Alimentación»

La profesora: Bernardete Soares

(Material próprio)

1.- Escucha la grabación. Es un texto informativo sobre formas de vidas españolas y a continuación completa las frases.

- A. Una parte importante de la vida de los españoles es
.....
.....
- B. Las tapas son
- C. Las tapas van mejorando con cada
.....
- D. Las raciones son.....
.....
- E. Lo especial de tapear es
.....
.....
- F. Las tapas también han sido adoptadas por
.....

2.- Escucha una vez más para comprobar tus respuestas.

.....

Oyendo por segunda vez, los alumnos completan las frases. Se hace la corrección reuniendo las respuestas de todos los alumnos. A continuación, se lee un texto informativo sobre lo que son las tapas:

TAPEAR



TAPEAR



Adaptado de España, Manual de civilización, Edelsa

Después, se presenta un PowerPoint con una lista de alimentos dividida en frutas, legumbres y hortalizas, carnes y pescados, bebidas y otros:

FRUTAS

ANEXO 3

- ALBARICOQUE
- CAQUÍ
- CEREZA
- COCO
- FRESA
- KIWI
- LIMÓN
- MANZANA
- MELOCOTÓN
- MELÓN
- NARANJA
- PERA
- PIÑA
- PLÁTANO
- SANDÍA
- UVAS

A água	el agua
Água tônica	el agua tónica
O café	el café
A cerveja	la cerveza
O chá	el té
O champanhe	el champán
O chá verde	el té verde
o conhaque	el coñá
o coquetel	el coctel
O gim	la ginebra
O leite	la leche
A limonada	la limonada
Refresco	el refresco
O rum	el ron
A sangría	la sangría
O sumo	el zumo
Sumo de Laranja	el jugo de naranja
O uísque	el güisqui
O vinho	el vino
Vinho branco	el vino blanco
Vinho tinto	el vino tinto
A vodca	el vodka

BEBIDAS



(material propio)



Imagens adaptadas Google.es

A pesar de ser un ejercicio que a los alumnos no les gusta, la profesora pide para que copien todo el vocabulario en sus cuadernos. Copiando, los alumnos asimilan de forma automática la ortografía de las palabras; sólo visualizar o leer no es suficiente para aprender el léxico.

A continuación, la profesora empieza un diálogo preguntándoles a los alumnos si saben lo que es la pirámide alimentaria. Después de oírlos, la pirámide es presentada a través de un PowerPoint informativo:

Pirámide alimentaria ANEXO 4



La *pirámide alimentaria* es un triángulo donde se ve cómo alimentarse desde lo más recomendable para la salud hasta lo menos nutritivo. La pirámide alimentaria fue creada por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos data de 1992 y ha sido revisada y actualizada en 2005.

En la versión inicial, surgida de la *Guía dietética para los norteamericanos*, la pirámide estaba estructurada horizontalmente según la clasificación de los alimentos en los siguientes grupos:

En la nueva pirámide se mantienen los 6 grupos de alimentos, pero se han sustituido las zonas horizontales por 6 franjas verticales de distintos colores que, de izquierda a derecha, son:

Morado : cereales y derivados, preferentemente integrales.

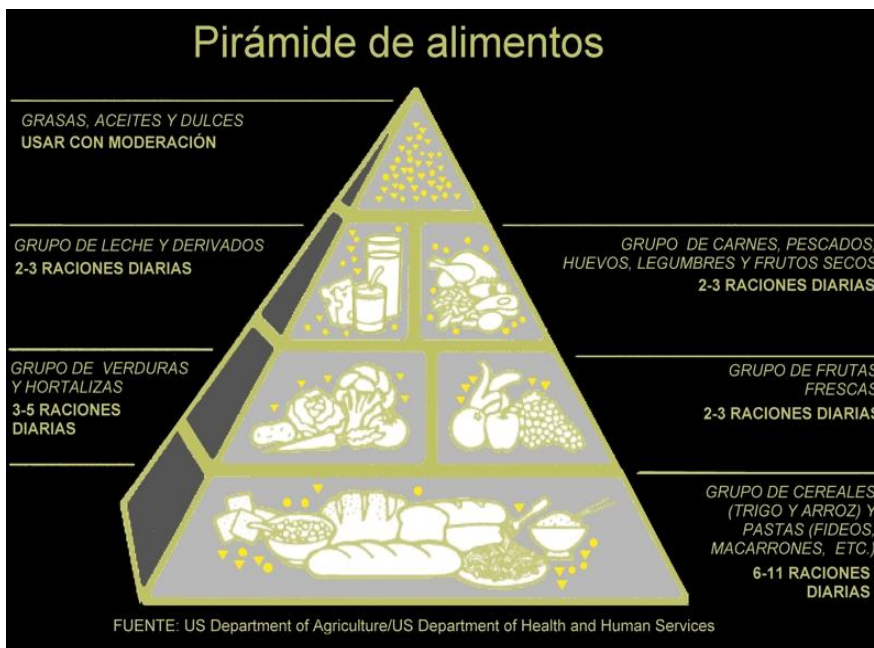
Verde: verduras y legumbres frescas.

Anaranjado : frutas frescas.

Azul: productos lácteos.

Rojo : carnes, pescados y legumbres secas.

Amarillo: aceites y grasas



(Material propio)

La pirámide presente en sus libros es rellenada oralmente con los alimentos que están en el ejercicio anterior:

Unidad

2

¡En forma!



Contenidos funcionales

- Hablar de hábitos
- Pedir, exigir, aconsejar
- Expresar condiciones posibles o poco probables en el presente y en el futuro

Contenidos gramaticales

- Pretérito imperfecto de subjuntivo: morfología y usos
- Contraste presente/imperfecto de subjuntivo
- Oraciones condicionales: *Si* + presente + presente de indicativo/futuro simple/imperativo; *Si* + imperfecto de subjuntivo + condicional simple

Contenidos léxicos

- Léxico de alimentos
- Léxico relacionado con las recetas de cocina
- Léxico relacionado con la salud

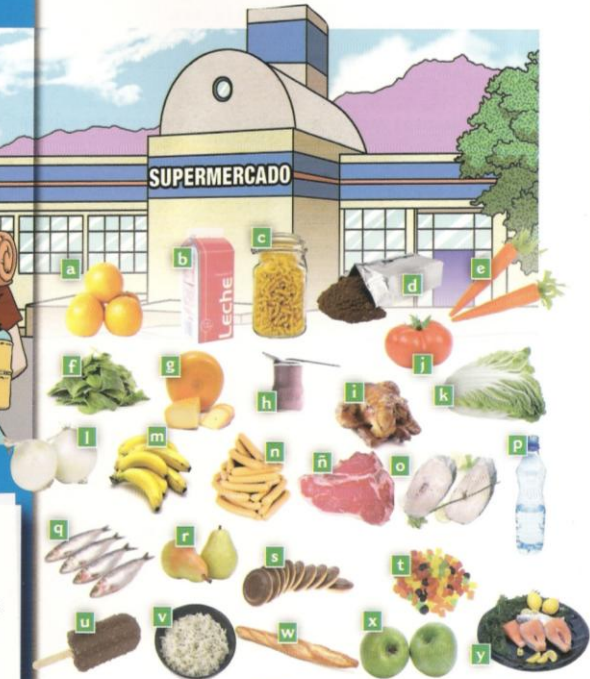
Contenidos culturales

- Alimentación y salud
- Enfermedades actuales: malos hábitos en la alimentación y en la salud
- Una cantante española: Rosario Flores
- *Como agua para chocolate*, de Laura Esquivel

1

Vida sana, mente sana


1.1. 😊 **ABC** María y sus amigos van a pasar un fin de semana en un pueblo de los Pirineos pero antes van al supermercado a comprar. Escribid al lado de cada alimento la letra del dibujo que le corresponde y clasificad cada alimento en su columna correspondiente.



1. salchichas	<input type="checkbox"/> n	14. tomate	<input type="checkbox"/>
2. manzanas	<input type="checkbox"/>	15. merluza	<input type="checkbox"/>
3. lechuga	<input type="checkbox"/>	16. pasta	<input type="checkbox"/>
4. bistec de ternera	<input type="checkbox"/>	17. café	<input type="checkbox"/>
5. plátanos	<input type="checkbox"/>	18. helado	<input type="checkbox"/>
6. pollo	<input type="checkbox"/>	19. sardinas	<input type="checkbox"/>
7. zanahorias	<input type="checkbox"/>	20. naranjas	<input type="checkbox"/>
8. espinacas	<input type="checkbox"/>	21. pan	<input type="checkbox"/>
9. peras	<input type="checkbox"/>	22. agua	<input type="checkbox"/>
10. arroz	<input type="checkbox"/>	23. chuches	<input type="checkbox"/>
11. yogur	<input type="checkbox"/>	24. galletas de chocolate	<input type="checkbox"/>
12. leche	<input type="checkbox"/>	25. queso	<input type="checkbox"/>
13. cebollas	<input type="checkbox"/>	26. salmón	<input type="checkbox"/>

Carne	Fruta	Pescado	Productos lácteos	Verduras y hortalizas	Otros
Salchichas (n)					

1.2. 😊 😞 (5) A María le gusta llevar una vida sana, y por eso se ha comprado un libro titulado *La pirámide de los alimentos*, pero ninguno de sus amigos sabe a qué se refiere este concepto. Escúchala con atención y señala la definición correcta.

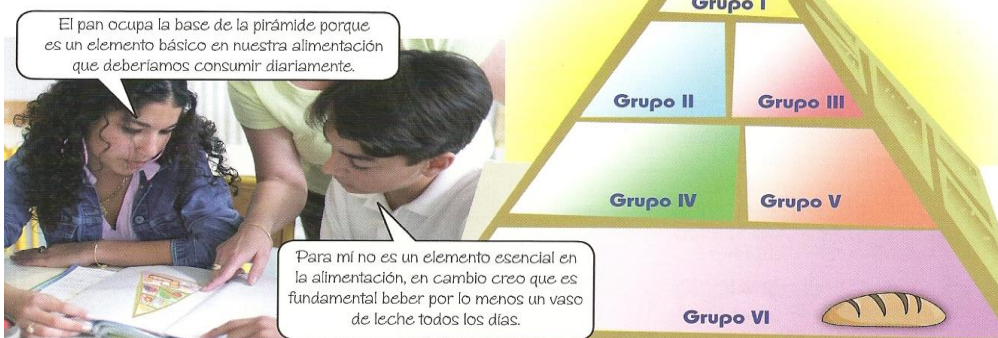


¿Sabéis qué es?

- 1. Es un gráfico que indica exclusivamente los alimentos que no se deben tomar para poder llevar una vida sana.
- 2. Es una guía visual que se propone para llevar una dieta a aquellas personas que necesiten adelgazar.
- 3. Es un gráfico que indica el tipo de alimentos que se deben tomar y la frecuencia para llevar una dieta equilibrada.

1.2.1. 😊 🗣️ A continuación vamos a averiguar si sabes completar *La pirámide de los alimentos*. Escribe los nombres de los alimentos del ejercicio 1.1. en la parte adecuada de la pirámide. Ten en cuenta que en la base de la pirámide se encuentran los alimentos que se tienen que consumir a diario.

1.2.2. 😊 😊 Ahora compara con tu compañero las pirámides y discutid las conclusiones.



El pan ocupa la base de la pirámide porque es un elemento básico en nuestra alimentación que deberíamos consumir diariamente.

Para mí no es un elemento esencial en la alimentación, en cambio creo que es fundamental beber por lo menos un vaso de leche todos los días.

Finalmente, la clase termina con una sopa de letras (Material propio) para que los alumnos puedan repasar los alimentos de una forma más lúdica:



SOPA DE LETRAS

Encuentra 20 palabras sobre la alimentación en la tabla y escríbelas abajo.

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

Desarrollo de la clase 31 de enero de 2012

Contenidos:

- Repaso de los contenidos de la última clase
- Corrección de la sopa de letras
- Los utensilios de la cocina: ejercicio con el soporte de un video
- Verbos utilizados para describir formas de cocinar
- La receta de «las patatas a la riojana» con Karlos Arguiñano
- El imperativo afirmativo: su formación y ejercicio de aplicación

La clase empieza con un repaso rápido de los contenidos de la última sesión para que los alumnos puedan recordar y entrar de nuevo en la unidad. Se hace la corrección de la sopa de letras, presentando un documento en el encerrado:

P	O	L	L	O				A	R	R	O	Z			agua	zanahorias
C	E	B	O	L	L	A	S	N	A	P			N		arroz	
A	N	A	Z	N	A	M						E	A		cebollas	
	C	L	E	M	E	N	T	I	N	A	S		R		clementina	
		T	E	R	N	E	R	A		P	O	S	A		espinacas	
A									I	S	A	N			helado	
Z		Y	O	G	U	R		N			E	L	J		leche	
U	S	A	I	R	O	H	A	N	A	Z	U	C	A		lechuga	
L						C		A			Q	H	S		manzana	
R				E	A		G					I		L	merluza	
E				S	T	U	P					C		E	naranjas	
M					A	A		E				H		C	pan	
							M		R			A		H	peras	
	A	G	U	H	C	E	L	O		A		S		E	pollo	
			O	D	A	L	E	H	T		S				queso	

Así, los alumnos recuerdan el nombre de algunos de los alimentos. La profesora preguntará si el término «pescado» ha sido entendido.

Con el video sobre los utensilios de cocina se pretende recordar a los alumnos la unidad que han estudiado anteriormente, o sea, « Hombres y Mujeres». El video



<http://youtu.be/AQP3ywcT8cg>

presenta a un hermano que no entiende nada de cocina y a su hermana que le enseña los utensilios. De esta forma, aprender este vocabulario se vuelve más atractivo. El ejercicio ha sido estudiado para que los alumnos puedan descubrir y estar atentos a la proyección del video. Se completa la lista de utensilios con otra, para traducir las palabras. En esta ficha de trabajo:



Curso: 10º

ASIGNATURA: ESPAÑOL-NIVEL 4

UNIDAD: «La Alimentación»

La profesora: Bernardete Soares

UTENSILIOS DE COCINA

(material propio)

Vais a ver un video donde se habla de algunos utensilios para utilizar en la cocina. Responde o completa las frases.

1.- ¿Hay varios tipos de abrelatas?



2.- El _____ y el _____ sirven para escurrir y colar los alimentos.



3.- El típico juego de pincho, cazo y _____ sirven para **remover** los alimentos. La _____ es para los huevos, croquetas y empanadillas. El _____ o cucharón sirve para la sopa y la salsa. El _____ para la carne porque tiene un mango más largo que un _____.



3.- Una _____ y una _____ permiten **manejar**, remover y **mezclar** los alimentos en la sartén sin rayarla.



4.- Una colección de cuchillos:

El _____ para las cebollas, **trocear** carne y verduras.

La _____ para **pelar** patatas, zanahorias y **cortar** verduras.

La _____ para el pan.



Unas _____ de cocina.



5.- Un _____ ayuda a calcular las proporciones de los líquidos y de los ingredientes como el azúcar y el arroz.



6.- El _____ sirve para preparar los zumos de naranja.

7.- Para preparar purés y batidos para el postre es necesario una



8.- Para meter los guisos de mamá se puede utilizar _____.



9.- Para cocinar, no puede faltar: una _____ para hervir, unos _____ para calentar, una _____ y _____



para freír huevos o lo que sea.

10.- Con el _____



se ralla el queso.

11.- Para cortar alimentos es necesario una _____



Ahora ya puedes empezar a cocinar.... Utilizando algunos verbos como : poner, hacer, batir, cocer, añadir, llevar al horno, echar, guisar, rehogar, cubrir, retirar/sacar del horno, diluir, colocar, picar, untar, rociar y
.....

También tienes que saber:

Horno _____

cacerola _____

Nevera _____

cuenco _____

A fuego lento/ vivo/ medio _____

Taza _____

mortero _____

Plato _____

puchero _____

Bandeja _____

Vaso _____

Molde _____

Ensaladera _____

Fregadero _____

Congelador _____

Cazuela _____

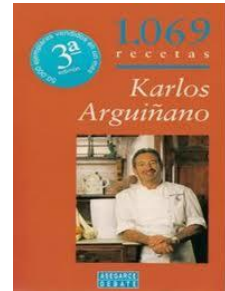
Montar la nata/las claras _____

Polvorear _____

Enharinar _____

Sazonar _____

Jarra _____



Se ponen, al final, unos verbos que podrán servir para la elaboración de la tarea final. La proyección del video está programada para ser vista al menos dos veces. Si es necesario se oirá una tercera. La corrección se hará poniendo en común todas las respuestas.

Aprendidos los alimentos, los utensilios y los verbos para cocinar, cabe ahora, poner en práctica la elaboración de una receta, visualizando un video con Karlos Arguiñano:



<http://youtu.be/nHjHFE5E7o>

Es un personaje muy conocido en el espacio televisivo español por sus bromas y por sus programas de culinaria. Se pasará el video unas dos veces pidiendo a los alumnos que estén atentos y que apunten alguna información en sus cuadernos relacionada con lo que se ha aprendido hasta el momento. En la tercera, los alumnos deberán responder a las preguntas presentes en la ficha de trabajo. La corrección, también, se hará pidiendo la participación de todos los alumnos:



Curso: 10º

ASIGNATURA: ESPAÑOL-NIVEL 4

UNIDAD: «La Alimentación»

La profesora: Bernardete Soares

RECETA DE PATATAS A LA RIOJANA CON KARLOS ARGUIÑANO

(Material propio)

Vais a ver un video donde se prepara una receta muy fácil. Karlos Arguiñano es muy conocido de los programas de televisión y aquí nos va a preparar patatas a la riojana.



1.- Ahora apunta los ingredientes para esta receta:

2.- ¿Qué utensilios utiliza Karlos en su receta?

3.- ¿Qué verbos relacionados con la confección del plato utiliza en su receta?

4.- Explica las siguientes expresiones:

«Un chorrete»: _____

«El aceite... oro líquido» _____

« Un pelín picante» _____

«Un festín de ajo»: _____

«! Vaya olorcito! ¡Alma, corazón y vida!»

«Una pizca de sal» _____

5.- Karlos dice que «el gordo es bueno para cocinar pero no tanto para comérselo todo...» ¿Por qué?»

La profesora introduce el contenido gramatical «El imperativo afirmativo» preguntando a los alumnos si se acuerdan de los verbos que Karlos utilizaba y ¿en qué tiempo estaban? Dependiendo de sus respuestas, se conducirá el discurso para que lleguen al imperativo. El contenido es presentado en un PowerPoint con seis diapositivas:

EL IMPERATIVO AFIRMATIVO

anexo 10

El imperativo sirve para dar instrucciones, consejo y ordenes.

Se forma de la siguiente manera:

FORMAS REGULARES: **CON EL PRESENTE DE INDICATIVO**

	-AR	-ER	-IR
TÚ	PREPARA	COME	VIVE
VOSOTROS (AS)	PREPARAD	COMED	VIVID

FORMAS IRREGULARES DONDE EL **CAMBIO VOCÁLICO** SE MANTIENE COMO EN EL PRESENTE DE INDICATIVO : COCER, FREÍR, REMOVER, MEDIR...

	-AR	-ER	-IR
TÚ	PIENSA	CUECE/ REMUEVE	FRÍE/MIDE
VOSOTROS (AS)	PENDAD	COCED REMOVED	FREÍD MEDID

OTRAS FORMAS IRREGULARES:

- VENIR: **VEN** - VENID
- PONER: **PON** - PONED
- SALIR: **SAL** - SALID
- HACER: **HAZ** - HACED
- IR: **VE** - ID
- DECIR: **DI** - DECID
- TENER: **TEN**- TENED

EL IMPERATIVO CON **USTED/ USTEDES**

EL IMPERATIVO SE FORMA CON
TU Y VOSOTROS
Y CON

USTED Y USTEDES

ESTAS FORMAS VAN A BUSCAR LAS TERCERAS PERSONAS DEL SINGULAR Y DEL PLURAL DEL **PRESENTE DE SUBJUNTIVO**

PONER: PON PONGA PONED PONGAN	COCER : CUECE CUEZA COCED CUEZAN	FREÍR: FRÍE FRÍA FREÍD FRÍAN
HACER: HAZ HAGA HACED HAGAN	COMER: COME COMA COMED COMAN	SERVIR: SIRVE SIRVA SERVID SIRVAN

SALIR: SAL, SALGA, SALID, SALGAN

VENIR: VEN, VENGA, VENID, VENGAN

SER: SÉ, SEA, SED, SEAN

TENER: TEN, TENGA, TENED, TENGAN

IR: VE, VAYA, ID, VAYAN

DECIR: DI, DIGA, DECID, DIGAN

PREPARAR: PREPARA, PREPARE, PREPARAD,
PREPAREN

VIVIR: VIVE, VIVA, VIVID, VIVAN

(Material propio)

y explicado, paso a paso, dejando que se haga el registro del contenido en los cuadernos. La clase acaba con un ejercicio para utilizar diversas formas verbales en imperativo. Hay 24 frases para que cada alumno pueda corregir una. La profesora seguirá un orden (por fila):

PONER EN PRÁCTICA: EJERCICIO CON EL IMPERATIVO AFIRMATIVO

COMPLETA CON LOS VERBOS EN IMPERATIVO CON EL PRONOMBRE INDICADO

- (hacer) lo que te digo. **(tú)**
- (venir) conmigo. **(vosotros)**
- (poner) sal en la sopa. **(tú)**
- (hacer) una receta fácil. **(vosotros)**

- e. (medir) con un vaso. **(tú)**
- f. (remover) con una cuchara. **(vosotros)**
- g. (tener) cuidado con la grasa. **(tú)**
- h. (venir) a mi cena. **(vosotros)**
- i. (preparar) una sopa de verduras. **(tú)**
- j. (añadir) alubias en la sopa. **(ustedes)**
- k. (freír) dos huevos en la sartén. **(tú)**
- l. (cocer) las patatas con poca sal. **(vosotros)**
- m. (comer) sano. **(ustedes)**
- n. (añadir) poco aceite de oliva. **(usted)**
- o. (beber) mucha leche. **(ustedes)**
- p. (hervir) a fuego lento. **(usted)**
- q. (vivir) felices comiendo bien. **(ustedes)**
- r. (aprender) a cocinar sin grasas. **(usted)**
- s. (escribir) una receta. **(ustedes)**
- t. (pedir) un vaso de agua. **(usted)**
- u. (hacer) ejercicio físico. **(ustedes)**
- v. (tener) mucha paciencia en los restaurantes. **(usted)**
- w. (estudiar) la carrera de cocinero. **(ustedes)**
- x. (salir) a comer fuera. **(usted)** **(Material propio)**

Desarrollo de la clase 02 de febrero de 2012

Contenidos:

- Repaso de los contenidos de la última clase
- Corrección del ejercicio con el Imperativo Afirmativo
- Lectura de una receta sacada de la revista «*Comer bien*»
- Expresar la cantidad
- Lectura informativa de un documento sobre Salud y Bienestar: “¿Eres lo que comes?”
- Alimentos con la propiedad de hacernos felices
- Audición de una receta: ordenar sus pasos
- Visionado de una parte de la película « Como Agua para Chocolate»

- Realización de la tarea final: elaboración de una receta.

La clase empieza con la lectura de los contenidos y un repaso muy rápido de la materia de la última clase. Se explica el porqué de la secuencia de las clases. Después se hace la corrección del ejercicio con el imperativo afirmativo colocando su corrección en el encerado:

(Material propio)

The image shows two columns of imperative verb forms, likely for a recipe task. The left column contains items a through q, and the right column contains items r through x. Each item consists of a verb in bold, its infinitive form in parentheses, and the subject pronoun in parentheses. The right column items r through x are followed by a dotted line and a description of the action in parentheses, followed by the subject pronoun in parentheses.

a. HAZ (hacer) lo que te digo. (tú)	r. APRENDA (aprender) a cocinar sin grasas. (usted)
b. VENID (venir) conmigo. (vosotros)	s. ESCRIBAN (escribir) una receta. (ustedes)
c. PON (poner) sal en la sopa. (tú)	t. PIDA (pedir) un vaso de agua. (usted)
d. HACED (hacer) una receta fácil. (vosotros)	u. HAGAN (hacer) ejercicio físico. (ustedes)
e. MIDE (medir) con un vaso. (tú)	v. TENGA (tener) mucha paciencia en los restaurantes. (usted)
f. REMOVED (remover) con una cuchara. (vosotros)	w. ESTUDIEN (estudiar) la carrera de cocinero. (ustedes)
g. TEN (tener) cuidado con la grasa. (tú)	x. SALGA (salir) a comer fuera. (usted)
h. VENID (venir) a mi cena. (vosotros)	
i. PREPARA (preparar) una sopa de verduras. (tú)	
j. AÑADAN (añadir) alubias en la sopa. (ustedes)	
k. FRÍE (freír) dos huevos en la sartén. (tú)	
l. COCED (cocer) las patatas con poca sal. (vosotros)	
m. COMAN (comer) sano. (ustedes)	
n. TEMPLE (templar) con poco aceite de oliva. (usted)	
o. BEBAN (beber) mucha leche. (ustedes)	
p. HIERVA p. (hervir) a fuego lento. (usted)	
q. VIVAN (vivir) felices comiendo bien. (ustedes)	

La profesora distribuye unas fotocopias con la receta «Crema de naranja con chocolate» donde los alumnos tienen que rellenar unos huecos y descubrir cómo se puede hablar de cantidades (*gramos, trozo, cucharada, vaso, número, cucharadita, hilo*, son las palabras que se registrarán en el encerado). Se hará una lectura del documento insistiendo en los verbos relacionados con la preparación de los alimentos, en el nombre de los alimentos y en los utensilios utilizados:

TODOS CONTENTOS CON...

Postres de fruta fresca

Si quieres consumir fruta de una forma original, mezclar sabores y texturas, y cuidar la presentación, mira qué ricas opciones te proponemos para que mimes a tus invitados. Ideas deliciosas, saludables y llenas de vitaminas.



Crema de naranja con chocolate

Dificultad: Fácil **Preparación:** 30 min **Cocción:** 10 min **Ingredientes:** 4 personas

5 o 6 naranjas de zumo o 30 g de maicena o 175 g de azúcar o 1 huevo o 1 limón
Para decorar: 25 g de chocolate fondant o 1 naranja de mesa o 1 ramita de menta

1 **Casca** el huevo en un cuenco, añade el azúcar y la maicena, y remueve hasta incorporarlas. Lava una naranja, sécala bien y ralla la cáscara sobre la preparación anterior. Ve exprimiendo las naranjas hasta obtener 2 1/2 vasos de zumo. Cuélelo y agrégalo también. Lava y seca el limón; ralla un trozo de la cáscara e incorpórala. Exprímelo y añade el zumo obtenido colado.

2 **Pon** la mezcla en un cazo y caliéntala a fuego suave y sin dejar de remover, hasta que llegue a ebullición. Deja cocer durante 3 minutos más, mezclando continuamente. Apaga el fuego cuando la crema vele la cuchara y esté homogénea. Si queda algún grumo, pásala por el pasapurés.

3 **Reparte** la crema en 4 bollos y déjala enfriar. Retira la piel a la naranja de la decoración, separa los gajos y pégalos a lo vivo, eliminando la piel fina que los recubre. Repártelos por encima de la crema.

4 **Ralla** el chocolate y ponlo en un cazo. Añade 1 cucharada de agua y caliéntalo al baño María, sin dejar de remover, hasta que se funda. Déjalo templar y viértelo sobre la crema, formando hilos. Lava y seca la menta, decora cada cuenco con un tallito y déjalo en la nevera hasta la hora de servir.

■ Puedes sustituir el chocolate por unos hilos de mermelada de frambuesa; antes, dilúyela con 1 cucharada de agua, témpala y tamízala.

Bueno para piel y huesos
 Esta receta proporciona vitamina C (ácido ascórbico), necesaria para la formación de colágeno, que está presente en la piel y los huesos.

290 Calorías por persona

46 COMER bien

Imagem 1: In, Comer Bien

A continuación, la profesora introduce el tema de los alimentos que nos ponen felices llamando la atención para una parte que está en el borde inferior de la fotocopia «Bueno para piel y huesos». Los alimentos ayudan a mantener la salud y también ayudan a levantar el ánimo.

El diálogo es conducido para que los alumnos puedan llegar a proponer algunos alimentos. La profesora aprovecha sus respuestas y les da a descubrir el PowerPoint con los cuatro alimentos que nos pueden ayudar a ser más felices:



(Material propio)

A continuación, se hará la lectura de un texto sobre el tema para demostrar a los alumnos que es un dato científico:

[Salud y Bienestar](#) «Alimentos que nos hacen felices»
¿Eres lo que comes?



En todo el mundo, los consumidores prestan cada vez mayor atención a las cuestiones que afectan a su salud, y junto a ello existe un creciente interés por los “**alimentos que influyen en el estado de ánimo**”, alimentos que de forma natural elevan el ánimo.

Los neurobiólogos han analizado los vínculos entre lo que comemos y la psicología humana, y han hallado que una combinación de hormonas determina el grado de bienestar de un individuo.

Se ha demostrado científicamente que la **serotonina** y las **endorfinas** son las sustancias clave que generan **sensaciones de felicidad, bienestar y sueño reparador**; y, sobre todo, que actúan como **analgésicos naturales**.

El cuerpo humano produce serotonina y endorfinas por sí mismo, pero la producción natural de estas sustancias se ve estimulada por ciertos nutrientes que se absorben a partir de lo que comemos, en lugar de ser generados directamente por el cuerpo.

De todo ello lo principal es la proteína **triptófano**, un aminoácido que es vital para la producción de serotonina. Entre los alimentos que incluyen un alto contenido en triptófano se encuentran **el queso, la carne magra, el pescado, las legumbres y las nueces**.

Sin embargo, comer gran cantidad de esta selección de alimentos no basta para hacernos felices. El cerebro solo puede absorber triptófano cuando se combina con carbohidratos, que son convertidos en azúcar en el intestino.

Un nivel incrementado de azúcar en sangre estimula la producción de insulina, y la insulina a su vez hace que las neuronas del cerebro sean receptivas al triptófano, a partir del cual el cerebro crea la serotonina, la hormona para sentirse bien.

Cuando nos sentimos frustrados, es nuestro cuerpo el que impulsa las ganas de tomar como “estimulante” una pizza rica en **carbohidratos** o un pastel de chocolate, para satisfacer su necesidad de despejar el torrente sanguíneo y hacer que nuestro cerebro sea receptivo a la absorción del **triptófano** que crea la **serotonina**.

En la realidad, a corto plazo, nuestro estado de ánimo lo puede determinar una comida. A largo plazo, organizar de forma sistemática nuestra ingesta nutricional es la mejor forma de mantener constante el nivel de azúcar en sangre, mantenernos de buen humor y no ganar peso en el proceso.

La mejor forma de conseguirlo es seguir una dieta que sea lo más equilibrada posible: una mezcla variada y colorida de alimentos que contengan una amplia gama de distintos componentes.

Y la palabra “colorida” debería tomarse muy en serio: los colores específicos de los alimentos tienen un efecto beneficioso sobre nuestra mente; así, los **alimentos naranjas y rojos estimulan, los azules calman, los amarillos animan, y los verdes ayudan a la concentración.**

Si adoptamos una dieta equilibrada, hay algunos potenciadores naturales de la felicidad que podemos permitirnos para darle a nuestro estado de ánimo un impulso extra.

Los cuatro “**alimentos felices**” naturales más efectivos son **el chocolate, los plátanos, la piña y el chile o el pimienta.**

EL PLACER DEL CHOCOLATE

Con sus cinco acciones diferentes, el chocolate es perfecto para brindar un pequeño estímulo entre las comidas. El azúcar y la manteca de cacao hacen que el cuerpo sea receptivo a absorber triptófano, aumentando así el nivel de serotonina en el cerebro. El contenido de cacao en el chocolate también proporciona estimulante cafeína. Otro ingrediente en el cóctel de felicidad del chocolate es la feniletilamina, un derivado de la fermentación de los granos de cacao, que también eleva el nivel de azúcar en sangre y tiene un efecto excitante, estimulante.



Al chocolate se le considera una “droga del amor” natural, porque el organismo humano puede fabricar por sí mismo esta hormona, que libera en mayores cantidades en estados de excitación. Otra ventaja es que la proteína de la leche en el chocolate proporciona exorfina, un analgésico natural.

LA ENERGÍA DEL PLÁTANO

Más proclive a preservar la silueta que el chocolate, aunque no menos eficaz para la activa “gestión emocional” natural; veamos: los plátanos están llenos de nutrientes y fibras y contienen muy poca grasa en comparación con el chocolate; también son ricos en vitaminas, minerales y oligoelementos, y proporcionan al organismo un rápido aporte de energía.



Además, los plátanos son fácilmente digeribles y pueden reequilibrar los niveles de ácido en el organismo. Y el triptófano que contienen ayuda a producir serotonina, la hormona de la felicidad, que tiene un efecto calmante sobre el sistema nervioso y fomenta el pensamiento positivo y un estado de ánimo optimista.

ESTIMULANTE PIÑA

La piña es otro estimulante del bienestar físico, y un aliado contra la frustración. Esta delicia llena de energía es rica en minerales y vitaminas y contiene compuestos activos que estimulan la producción de serotonina, generando una optimista vitalidad. Al mismo tiempo, otros componentes calman la ansiedad y alivian la agitación nerviosa.



La vitamina C que contienen las piñas también estimula la circulación y el metabolismo; la combinación de componentes activos fomenta la capacidad que tiene el cuerpo de autocuración, calma los nervios y ayuda en problemas de concentración y motivación. Y si tomas piña por la noche, te estarás administrando una pastilla natural para dormir: por la noche, el cerebro convierte el triptófano en melatonina, la hormona del sueño.

EL GRAN EFECTO DEL PIMIENTO

Capsaicina es el nombre de la sustancia milagrosa que combate la frustración, la ira y la depresión. Se encuentra en el **chile**, y produce una ligera sensación de quemazón en la lengua.

El cerebro percibe este calor picante como si fuera dolor, y para contrarrestarlo responde liberando endorfinas que potencian las sensaciones de bienestar. Este efecto se conoce en biología como el “**gran efecto del pimiento**”.



Como puedes ver, quien no se consuela es porque no quiere...Esta claro que tras los productos y alimentos de belleza orientados fundamentalmente a mejorar la forma física, los alimentos también influyen en el estado de ánimo de las personas. Conclusión: “bueno para el ánimo..., bueno para nosotros”.

(Texto adaptado)<http://www.eladerezo.com/salud-y-bienestar/alimentos-que-nos-hacen-felices.html>

Visionada una receta en un programa de televisión y leída otra, en una revista, se pasa a presentar la receta de «Codornices en pétalos de rosa» empezando con el ejercicio 4.1.1 presente en el libro de texto página 28. Los alumnos tienen que descubrir los alimentos que forman parte de la receta y ordenar su nombre. A continuación se pone la grabación de la receta para ordenar los pasos de su elaboración (4.3.1 página 29).

3.3. Leed las siguientes preguntas, reflexionad brevemente las respuestas e intercambiad opiniones con el resto de la clase.

1. > Define brevemente qué es la anorexia y qué es la vigorexia.
2. > ¿Cuál de las anteriores enfermedades es para ti la más grave? ¿Por qué?
3. > ¿Cuáles son las causas de ambas enfermedades?
4. > ¿Qué harías tú para ayudar a las personas con estos problemas?



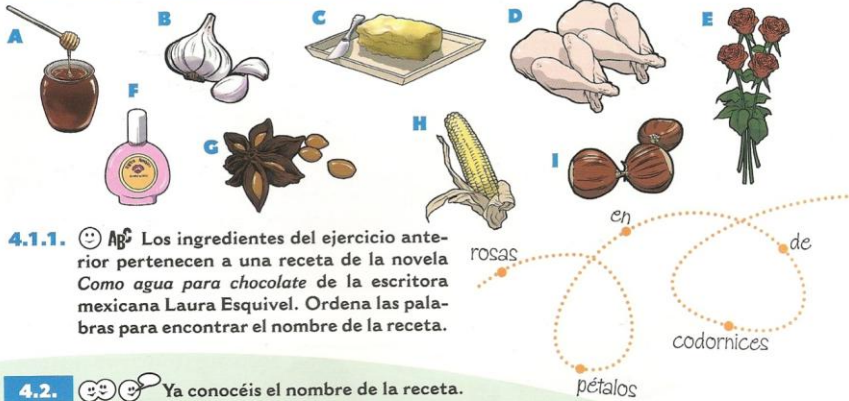
3.3.1. A continuación vas a recapitular todo lo que habéis discutido y vas a escribir una redacción de 100-150 palabras explicando los trastornos anteriores y aportando ideas para evitarlos.

4

¡Recetas con magia!

4.1. Ahora que ya sabes cómo llevar una dieta equilibrada, vamos a elaborar una receta, pero atención, que no se trata de una receta corriente. Aquí tienes los ingredientes, fijate en las ilustraciones y escribe su nombre debajo.

rosas • castañas • mantequilla • maíz • esencia de rosas • ajos • codornices • anís • miel



4.1.1. Los ingredientes del ejercicio anterior pertenecen a una receta de la novela *Como agua para chocolate* de la escritora mexicana Laura Esquivel. Ordena las palabras para encontrar el nombre de la receta.

4.2. Ya conocéis el nombre de la receta. Reflexionad y haced hipótesis sobre los siguientes puntos.

- Finalidad de la receta: se trata de una receta mágica, de amor, simplemente es una receta gastronómica...
- Dificultad en su elaboración: es fácil de hacer, difícil...
- Es una receta sana: contiene pocas grasas, está muy condimentada...
- Manera de elaborarse:

Ejemplo

- ▶ Yo creo que es una receta para curar el mal de amores.
- ▶ Pues yo no estoy de acuerdo. Si fuera para curar el mal de amores, llevaría un filtro mágico...

4.2.1. 😊 📖 Lee el argumento de la novela y, después, revisa tu respuesta sobre la finalidad de la receta de la actividad anterior. ¿Crees que has acertado?



La historia nos sitúa en la revolución mexicana de principios del siglo XX y cuenta la trágica historia de Tita de la Garza y Pedro Muzquiz que se aman pero tienen que vivir separados ya que ella es la hija menor de Mamá Elena, y la tradición familiar exige que renuncie a casarse para cuidar a su madre en la vejez. En medio de los olores y sabores de la cocina tradicional mexicana, Tita sufrirá muchos años para conseguir ese amor imposible. La comida es parte esencial de la historia pues, a través de ella, Tita expresa sus emociones y las transmite mágicamente a los comensales, haciéndolos llorar cuando ella está triste y apasionarse cuando ella siente el amor.

4.3. 😊 🗣️ Relaciona los siguientes verbos con el complemento más adecuado. Ten en cuenta que hablamos de recetas de cocina.



1. dorar o freír
2. picar
3. quitar
4. agregar, añadir, echar
5. cocer
6. sumergir
7. impregnarse
8. pasar
9. hacer
10. espesar

- a. puré
- b. en la salsa
- c. los ajos
- d. por un tamiz o colador
- e. en aceite en una sartén
- f. una pizca de sal
- g. la cáscara
- h. la salsa
- i. de olor
- j. en agua

4.3.1. 😊 🗣️ [7] Escucha la elaboración de la receta y ordena los pasos a seguir.

- | | | | |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 1. Separar los pétalos de rosa. | <input type="checkbox"/> | 7. Hacer puré con las castañas. | <input type="checkbox"/> |
| 2. Dorar las castañas y pelarlas. | <input type="checkbox"/> | 8. Echar sal y harina de maíz para espesar la salsa. | <input type="checkbox"/> |
| 3. Freír las codornices. | <input type="checkbox"/> | 9. Añadir el puré de castañas, la miel y los pétalos de rosa. | <input type="checkbox"/> |
| 4. Machacar los pétalos de rosa con el anís. | <input type="checkbox"/> | 10. Colar y añadir dos gotas de esencia de rosas. | <input type="checkbox"/> |
| 5. Picar los ajos y freírlos. | <input type="checkbox"/> | | |
| 6. Sumergir las codornices durante diez minutos en la salsa. | <input type="checkbox"/> | | |

4.4. 🧠 🗣️ ¡Concurso de recetas! Demostrad vuestra creatividad gastronómica y cread una receta que cumpla las siguientes condiciones:

- un mínimo de seis alimentos diferentes;
- un objetivo: engordar, adelgazar, enamorar a alguien...;
- una explicación de su manera de elaborarse.

4.4.1. 🗣️ 🗣️ ¡Ha llegado el momento de leer vuestra receta al resto de la clase y de votar la mejor! Explicad por qué la habéis elegido.

- | | |
|-----------------------|----------------------|
| ■ Es la más creativa. | ■ Es la más difícil. |
| ■ Es la más sabrosa. | ■ |

La exploración de esta receta acaba con el visionado de una parte de la película «Como agua para chocolate». Anteriormente, la profesora presentará el libro, con el mismo título, de la escritora mejicana, Laura Esquivel, hablando de los personajes principales de la historia y de la trama. Hablará de Tita, de Nacha, de Rosaura, de Pedro y de los poderes de Tita. Con esta actividad se pretende que los alumnos puedan comprender el objetivo de la receta que van a elaborar, en la tarea final. Su receta tendrá que tener un efecto en las personas que van a comer el alimento preparado, o sea, tendrá que hacerlas felices. También tendrán que pensar en un ingrediente secreto como los que utiliza Tita: sus lágrimas, la esencia de rosas, su pasión, su amor.



RECETA DE LA
PASIÓN:
CODORNICES EN
PÉTALOS DE ROSA

<http://youtu.be/hY4lDCaSiJ4>

La clase acaba con la elaboración de la receta mágica y siguiendo los pasos presentados en el PowerPoint. Se hará en grupos de cuatro alumnos. Podrán utilizar diccionarios y todo lo que han aprendido en la unidad.

UNA RECETA COM MAGIA
Anexo 17
página 11

Tarea final: crear una receta mágica que cumpla las siguientes condiciones:

- ❖ Un mínimo de dos alimentos que nos ponen felices
- ❖ El objetivo: «Ponernos felices»
- ❖ Un ingrediente secreto que dé originalidad a la receta

3. a.-Reflexión final sobre la unidad

El balance que hacemos sobre la aplicación de las clases es positivo.

En la preparación de esta Unidad Didáctica «La Alimentación», descubrimos y aprendimos muchas cosas. Las clases de la profesora Verónica Cruz nos sirvieron para ver qué teníamos que cambiar en comparación con nuestra manera de impartir clases. Nos dimos cuenta de que la utilización del libro de texto no era un elemento prioritario. La profesora utilizaba las nuevas tecnologías para transmitir los contenidos a los alumnos, diversificaba las herramientas de trabajo a lo largo de la clase y establecía un diálogo en español con los alumnos del inicio hasta el final de los noventa minutos. La utilización de las nuevas tecnologías debería ser una realidad de todos los profesores del siglo XXI, pero nosotros somos aún del siglo XX y, a lo largo de estos años, enseñando el francés, hemos adquirido algunos hábitos, como por ejemplo, la utilización del libro como herramienta de trabajo y hablar en portugués, porque si no tendríamos que traducir todo lo que decimos. El uso del libro, en francés, es provechoso porque estos manuales están bien elaborados y la experiencia de las editoriales ya es muy larga. En cambio, los libros de español para estudiantes portugueses, teniendo en cuenta varios comentarios y opiniones, aún no son lo bastante eficientes y productivos y son suficientemente criticables. En nuestras clases de francés, también utilizamos internet y sus varias herramientas que son incomparables en relación a la utilización de otros instrumentos.

De las clases a las que hemos asistido, es notable el ímpetu y el espíritu jóvenes de la profesora Verónica Cruz. Con ella, hemos aprendido que es necesario mantenerse actualizado en la manera de impartir las clases. Siguiendo su ejemplo, en la aplicación de nuestras clases, hemos preparado todo el material de forma original y casi no hemos utilizado el libro de texto, ya que habíamos advertido que éste no tenía ni información suficiente ni materiales motivadores. Lo hemos aprovechado, como por ejemplo, en la motivación para la realización de la tarea final porque presentaba una actividad muy interesante «Codornices en pétalos de rosa» que sirvió para poder ofrecer a los alumnos el visionado de la receta de la pasión y despertar su interés para la tarea final.

De esta forma, los alumnos no sintieron una gran diferencia en las clases. Nos hemos forzado a hablar en español como tiene que ser. Nos hemos preocupado por introducir el elemento cultural (principalmente: un PowerPoint sobre los platos típicos de España y el video «La Receta de la Pasión» de la película y libro «Como agua para chocolate») porque ésta es nuestra gran preocupación al enseñar el español. Porque la gramática, las reglas y el vocabulario se aprenden y se ejercitan en las sillas de la universidad, pero la cultura se vive y se siente. Uno nunca es un buen profesor de lengua extranjera sin conocer con «alguna profundidad» la cultura del país cuya lengua enseña. Además, muchas veces, la empatía por el aspecto cultural conduce a los alumnos en el camino para escoger una lengua u otra.

A nivel didáctico, creemos que los materiales fueron bien pensados y trabajados. Fueron lo bastante diversificados y trabajaron las varias competencias (Expresión oral/escrita; comprensión oral/escrita y interacción oral). Hubo una secuencia lógica en la presentación de los materiales y un buen encadenamiento de toda la unidad. Hasta la copia de la lista de los alimentos y bebidas tuvo como finalidad el registro en los cuadernos de los contenidos enseñados porque, de otra manera, el alumno se limita a oír, leer, ver y hablar. Escribir también es importante para aprender una lengua. Al final, los alumnos realizaron todas las actividades con interés.

Lo que destacaría como negativo sería en orden decreciente:

- El comportamiento de algunos alumnos en la segunda clase de noventa minutos;
- La hora de las clases (a mediodía y al final de la tarde) que no era la más apropiada para enseñar el tema de la alimentación;
- El nerviosismo de la profesora, inherente a la situación.

Al final, creemos que hemos establecido una buena relación con los alumnos, se creó un clima de empatía con los más rebeldes, lo que permitió involucrarlos en el trabajo realizado en la clase.

Toda la preparación de la Unidad Didáctica condujo a la tarea final « Elaboración de una receta mágica» y los alumnos tenían en su poder todo lo necesario para poder ejecutarla. Fue con agrado que finalizamos las clases pensando que todo nuestro trabajo de búsqueda, de selección, de preparación de materiales no fue en vano.

Concluyendo, nos complace saber que hemos sido útiles, que hemos conseguido captar la atención y el interés de los alumnos y que hemos superado el miedo y las expectativas. Nos van a permitir utilizar un refrán en lengua portuguesa« *Ninguém nasce ensinado*» para poder decir que tenemos mucho que aprender y volver a descubrir con estas clases. Además, cambiar es una virtud y, finalmente, el intercambio de experiencias es siempre positivo y gratificante para la dos partes de todo este proceso.