

Universidad Internacional de La Rioja

Facultad de Educación

Máster Universitario en Enseñanza de Español como Lengua Extranjera (ELE)

El desarrollo de la competencia
intercultural a través de la cocina vasca
para alumnos de nivel B1 de ELE

Trabajo fin de estudio presentado por:	Aitor Etxebarria Arriortua
Tipo de trabajo: TFM	Propuesta didáctica de intervención
Director/a:	Roxana Beatriz Martínez Nieto
Fecha:	02/03/2022

When lost for words or facing the language barrier, the gift of good food and wine is often the perfect communication tool.

K. M. Robbins.

Resumen

La cocina, como herramienta universal del ser humano, se encuentra íntimamente relacionada con el arte, la cultura y el lenguaje, y como lugar de reunión y socialización, ha sido capaz de unir a las personas durante generaciones. La comida y el lenguaje están, por lo tanto, naturalmente unidos. Tanto su carácter multicultural como el hecho de que prácticamente todas las acciones sociales y culturales que llevamos a cabo como seres humanos implican de cierta forma la cocina, la convierten en una herramienta de gran valor para la enseñanza de lenguas. El presente trabajo surge con la intención de ofrecer nuevas propuestas didácticas de carácter intercultural, enfocadas en el mundo de la cocina vasca, sus recetas, su historia y su multiculturalidad, con el objetivo de mejorar los conocimientos de español de los alumnos, así como incentivar su creatividad, colaboración y motivación, mediante actividades motivadoras de carácter experiencial. Para alcanzar los objetivos propuestos se ha creado una propuesta didáctica basada en el concepto de *hands-on activities*, aplicable a aprendientes de nivel B1 de la Enseñanza de Español como Lengua Extranjera.

Palabras clave:

Gastronomía vasca, competencia multicultural, aprendizaje experiencial, *hands-on activities*, Nivel B1 de ELE.

Abstract

Cooking, as a universal tool of the human being, is closely related to art, culture and language, and as a meeting and socialization place, it has been able to unite people for generations. Food and culture are, therefore, naturally united. Its multicultural character as well as the fact that almost every social and cultural action we carry out as human beings imply cooking in a certain way, make it a really valuable tool to teach languages. This work arises with the intention to offer new intercultural content proposals focused on basque cuisine, its recipes, its history and its multiculturalism, with the goal to improve learners knowledge of spanish language, as well as their creativity, collaboration and motivation through motivating experiential activities. To reach the proposed goals, this project is based in the use of hands-on activities, applicable to B1 level learners of Spanish as a Foreign Language.

Keywords:

Basque gastronomy , multicultural competence, experiential learning, hands-on activities, B1 level of ELE

Índice de contenidos

1.	Introducción	7
1.1.	Justificación	7
1.2.	Objetivos del TFM	9
1.2.1.	Objetivo general	9
1.2.2.	Objetivos específicos	9
2.	Marco teórico	10
2.1.	Competencia Intercultural y Gastronomía	10
2.1.1.	Cocina: uniendo lengua y cultura	10
2.1.2.	Interculturalidad basada en el respeto: evitando estereotipos.....	11
2.2.	El ABP para la enseñanza de ELE por medio de la cocina	13
2.3.	La cocina como expresión de creatividad, despertar de los sentidos y activación de la inteligencia kinestésica en la enseñanza de ELE.....	15
2.4.	Aprendizaje experiencial: de lo concreto a lo abstracto	16
3.	Propuesta didáctica de intervención	18
3.1.	Presentación	18
3.2.	Objetivos de la propuesta didáctica	18
3.2.1.	Objetivo general	18
3.2.2.	Objetivos específicos	19
3.3.	Contexto	19
3.4.	Actividades	20
3.4.1.	Visita a huerto ecológico	20
3.4.2.	Txakolí.....	22
3.4.3.	Compras en Mercado de La Ribera	24
3.4.4.	Uniendo culturas	26
3.4.5.	Arte al Agua	29

3.4.6. Pintxos vascos	32
3.5. Evaluación	36
4. Conclusiones	43
5. Limitaciones y prospectiva	45
6. Referencias bibliográficas	46
7. Anexos	48
Anexo A. Calendario de siembra	48
Anexo B. Texto y ejercicio sobre actividad 2. Txakolí.....	49
Anexo C. Comentario sobre actividad 4. Arte al agua	51

Índice de tablas

Tabla 1. Actividad 1. Visita a huerto ecológico.....	21
Tabla 2. Actividad 2. Txakolí	23
Tabla 3. Actividad 3. Compras en Mercado de La Ribera.....	25
Tabla 4. Actividad 4. Uniendo culturas.....	27
Tabla 5. Actividad 5. Arte al agua.....	29
Tabla 6. Actividad 6. Pintxos vascos.....	31
Tabla 7. Rúbrica para la evaluación de la expresión e interacción orales.....	37
Tabla 8. Rúbrica para la evaluación de la expresión escrita.....	38
Tabla 9. Rúbrica para la evaluación de la comprensión escrita.....	39
Tabla 10. Rúbrica para la evaluación de la comprensión oral.....	40
Tabla 11. Rúbrica de la práctica docente en forma de Autoevaluación.....	41
Tabla 12. Cuestionario de evaluación sobre la opinión de alumnos.....	42

Índice de figuras

Figura 1. Mercado de La Ribera.....	25
Figura 2. Merluza frita Iguain.....	27

1. Introducción

1.1. Justificación

La cocina es una herramienta universal del ser humano, y está estrechamente relacionada con la cultura, el lenguaje, e incluso el arte. La cocina, no solo como arte gastronómico, sino también como espacio físico, ha unido a la gente durante generaciones alrededor de sus mesas, convirtiéndose en lugar de reunión y socialización, donde se daban la mayor parte de los diálogos del hogar.

La comida y el lenguaje están, por tanto, naturalmente unidos. La elaboración culinaria permite aprender una lengua de forma relajada en un entorno confortable, y puede ofrecer además información sobre la cultura y los hábitos de los habitantes del lugar cuya lengua se quiere aprender: hábitos en la mesa, duración de las comidas, qué comen, cómo lo elaboran, cuándo comen.

Las variadas elaboraciones de nuestros cocineros vascos son, hoy en día, bien conocidas por todo amante de la buena cocina, siendo el País Vasco el territorio español con más estrellas Michelin. La guía Michelin asigna de una a tres estrellas a los establecimientos gastronómicos que ofrecen una calidad y creatividad superior en sus elaboraciones culinarias, y está formada por reconocidos críticos gastronómicos. El País Vasco cuenta con importantes escuelas gastronómicas reconocidas a nivel mundial, y con un buen número de restaurantes situados actualmente (2021) entre los mejores del mundo (Asador Etxebarri, Mugaritz, Azurmendi, Elkano, Nerua).

¿Qué turista no conoce los famosos *pintxos* vascos, y no ha intentado pedir un *pintxo* y un *txakoli* en la barra de cualquier bar? Estos locales gastronómicos han servido a veces, sin pretenderlo, de pequeñas aulas de enseñanza de español, donde practicar la expresión y comprensión oral porque el camarero no hablaba inglés, o la comprensión escrita, porque la carta solo estaba disponible en Español o Euskera.

Cuando el estudiante tiene la oportunidad de manipular materiales o, usando términos culinarios, ponerse *manos a la masa*, los conceptos abstractos se vuelven más concretos. Llevar el lenguaje a las cocinas es por sí misma, una *hands-on activity*. Ya en el siglo diecinueve, John Dewey (Dewey, 1897) defendía incluir en las aulas actividades como cocina,

costura, etc. El uso de las *hands-on activities* supone para muchos estudiantes un aumento de su grado de aprendizaje y compromiso con la actividad realizada. Parece ser que la aplicación del aprendizaje experiencial aumenta también la creatividad, así como la colaboración entre compañeros, además de activar diferentes partes del cerebro.

Tell me and I will forget. Show me and I may remember. Involve me and I will understand.
(Proverbio chino atribuido a Confucio).

Como menciona el Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas, para llevar a cabo tareas comunicativas, los aprendientes deben realizar actividades de lengua de carácter comunicativo (hablar, escribir, escuchar, leer) y poner en funcionamiento estrategias de comunicación. Mediante el uso de la cocina para la enseñanza del español, se refuerza la comprensión lectora al leer una receta y seguir sus instrucciones, así como la expresión escrita, con actividades en las que los alumnos puedan redactar cómo han elaborado sus recetas, aprendiendo así a escribir correctamente nombres de verduras, frutas y diferentes alimentos. La cocina es una herramienta educativa en la que se aprende de manera práctica, participativa y divertida, trabajando generalmente en grupos pequeños, lo que promueve también practicar la interacción oral, dialogando para llegar a la mejor forma de realizar una receta o poniéndose de acuerdo para la lista de la compra necesaria para la elaboración de algún plato, por poner algunos ejemplos. Escuchando las explicaciones del profesor o del chef que nos explica las diferentes elaboraciones, o mediante el uso de vídeos o programas de cocina, podremos trabajar la comprensión oral.

El uso de la cocina como herramienta para la enseñanza del Español nos permite trabajar también diferentes competencias generales marcadas por el Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas, como puede ser el conocimiento sociocultural, por ejemplo, tipos de comidas y bebidas, horarios de comidas o modales en la mesa de las diferentes culturas. La consciencia intercultural, producida según el Marco Común por el conocimiento, la percepción y la comprensión de la relación entre el «mundo de origen» y el «mundo de la comunidad objeto de estudio», tiene una gran importancia en la cocina, siendo ésta como hemos comentado, una experiencia naturalmente intercultural.

Se pretende con este trabajo ofrecer una propuesta didáctica de enseñanza de español para desarrollar la competencia intercultural a través de la cocina vasca. Se tendrá muy en cuenta también el contexto histórico, social y cultural relacionado con la cocina del País Vasco, como

pueden ser: los balleneros, los asentamientos en Terranova, el descubrimiento del secado del bacalao mediante la sal, etc. Se pretende, por lo tanto, que los estudiantes de español sean los protagonistas de su propio proceso de aprendizaje de forma práctica, utilizando las *hands-on activities*, por medio de un tema tan fascinante como la gastronomía vasca.

1.2. Objetivos del TFM

1.2.1. Objetivo general

El objetivo general que se plantea para este trabajo final de máster es diseñar una propuesta didáctica para el desarrollo de la competencia intercultural a través de las *hands-on activities* y el ABP dirigida a alumnos de nivel B1 de ELE.

1.2.2. Objetivos específicos

Para lograr la consecución del objetivo general se plantean los siguientes objetivos específicos:

- Indagar sobre los conceptos de interculturalidad y multiculturalidad aplicables a la enseñanza de ELE.
- Analizar la competencia intercultural en relación con la gastronomía vasca como herramienta para la enseñanza-aprendizaje de ELE.
- Introducir la metodología de las *hands-on activities* y el Aprendizaje Basado en Proyectos en las diferentes iniciativas educativas de ELE.
- Ofrecer una guía didáctica al docente que incluya actividades orientadas al aprendizaje experiencial a través de la gastronomía vasca.

2. Marco teórico

2.1. Competencia Intercultural y Gastronomía

2.1.1. Cocina: uniendo lengua y cultura

Es legítimo considerar la comida como el tema más importante del mundo: es lo que más preocupa a la mayoría de la gente durante la mayor parte de su tiempo (Lord Northcliffe, citado en Fernández, 2004, p. 11)

La cocina es un elemento común y universal de las diferentes culturas, siendo una actividad con la capacidad de unir lengua y cultura.

Food is a universal language in its own way (Robbins, 2011)

Hablamos pues, de la cocina como lenguaje universal en todas las sociedades y culturas, y por lo tanto multicultural por sí misma. Prácticamente todas las acciones sociales y culturales que el ser humano lleva a cabo implican la gastronomía, de una u otra forma. ¿Por qué, entonces, no enseñar un idioma con la cocina como excusa, enlazando estos tres elementos, lengua, cultura y gastronomía?

En este trabajo, entenderemos cultura como parte de la sociedad, de la cual surge, y a la cual a la vez da sentido. Digamos que no existiría la cultura sin sociedad, pero tampoco podríamos entender la sociedad sin cultura. Nos alejaremos de las definiciones de cultura como objeto, como algo que define la diferencia entre personas, cerrado, inamovible, ya que correríamos el riesgo de creer que pertenecemos a una única cultura. (Díaz de Roda, Velasco Maíllo, 1996).

En el caso de la cocina, aunque bien es cierto que cada zona posee sus rasgos culturales diferenciados, todas las culturas culinarias han captado ideas y conceptos de otras culturas. Podemos mencionar la influencia que supusieron vikingos, romanos o franceses, en la

gastronomía inglesa, o la gran influencia india en sus cocinas, debido a la colonización. En el caso de la cocina vasca, influencias como la francesa son innegables.

Proponemos una visión de la cocina como fenómeno sociocultural e intercultural. Es más, no podríamos hablar de interculturalidad sin referirnos al concepto de conocimiento social, definido por el Consejo de Europa (2002), como el conocimiento de la sociedad y de la cultura del lugar cuya lengua pretendemos aprender, o por el Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas como parte del conocimiento del mundo.

2.1.2. Interculturalidad basada en el respeto: evitando estereotipos.

Las diferencias entre culturas, evidentemente, no son permanentes, vivimos en una sociedad global y constantemente cambiante, con identidades variadas que a veces chocan entre sí. La multiculturalidad tendrá que tener en cuenta dichas identidades, no dejándose llevar por ideas reduccionistas sobre culturas estables u *objeto*.

La Cocina vasca no es una excepción. Plantearemos en esta propuesta didáctica una Cocina cambiante e influenciada por diferentes culturas, una Cocina dispuesta a captar nuevas ideas y esencias sin perder su identidad propia.

La comunicación intercultural ha existido siempre que dos personas que se percibían a sí mismas como pertenecientes a culturas distintas, se han intentado comunicar. (Rodrigo Alsina, 1999:19).

Cuando dos personas hablan o se comunican entre ellas, no solo intercambian información. En esa interacción, vemos al otro también como alguien perteneciente a un grupo o estrato social determinado, lo cual influencia lo que decimos y cómo lo decimos, incluso cómo interpretamos las reacciones y respuestas de nuestro interlocutor. Por tanto, nuestras identidades como individuos sociales están firmemente conectadas con nuestras interacciones sociales, a la hora de hablarnos los unos a los otros. (Byram, Gribkova y Starkey, 2002).

Estos mismos autores opinan que no es posible conocer de antemano lo que necesitamos saber para interactuar con individuos de diferentes culturas. Además, tanto los valores

sociales como las identidades de los individuos van cambiando en el tiempo, ya que las personas van introduciéndose o abandonando diferentes grupos sociales durante el transcurso de sus vidas. Por tanto, adquirir la competencia intercultural se convierte en un proceso constante que nunca termina ni llega a la total perfección.

Tendemos a creer que el contacto entre individuos de diferentes culturas genera siempre actitudes positivas entre ellos, y que dicho contacto, por lo tanto, será siempre un hecho positivo. Pero el contacto intercultural también puede derivar en algunos casos en actitudes negativas hacia *el otro*, o incluso acabar transformando una actitud neutra hacia otra cultura en algo negativo. Los inmigrantes, por ejemplo, no siempre han sido bien recibidos en las comunidades en las que han tenido que establecerse. El turismo no es a veces bien recibido en algunos lugares, bien sea por el sobreturismo u otros factores, como sucede en maravillosos lugares como Mallorca, Amsterdam, Machu Picchu o Galápagos. Existen también en algunos casos, grupos *dominantes*, que gozan de ciertos privilegios sociales, culturales o económicos, que pueden llegar incluso a neutralizar o silenciar a los individuos del grupo *subordinado*, quienes pueden llegar a cambiar o adecuar su forma o estilo a la hora de hablar como intento de adecuarse al estilo de habla del grupo dominante.

Intercultural communication is communication on the basis of respect for individuals and equality of human rights as the democratic basis for social interaction (Byram et al. 2002).

Como ya sabemos, la cultura gastronómica y el turismo van íntimamente unidos. Una gran mayoría de los aprendientes de lengua española por medio de la cocina formarán parte, posiblemente, de lo que denominamos *inmersión lingüística*. Y sabemos que, como comenta Baralo (2015, p. 47), *lo que más atrae a los estudiantes de español de todas las regiones son los aspectos culturales*. Estas actividades culturales se plantean a veces desde un punto de vista estereotipado, que debemos saber identificar y del que intentaremos huir, planteando actividades más creativas que supongan un auténtico trabajo de interculturalidad. En el caso de la Cocina vasca, sería muy fácil caer en el estereotipo del vasco fuerte y *bruto* que come opulentamente, pero en la *mesa vasca* se consumen hoy en día creaciones bien equilibradas con cantidades *standard*, como puede ser el caso de cualquier otra cultura del mundo. Como ya hemos mencionado anteriormente, planteamos en esta propuesta elaboraciones equilibradas, y con una gran influencia intercultural, como la sociedad cambiante y

enriquecida a nivel multicultural en la que nos hemos convertido, ya que todas las culturas, y la vasca no es una excepción, reciben influencias constantes de otras culturas, y no debemos verlas de forma *territorial*, como algo inamovible perteneciente a un territorio geográfico. (Sercu, 2002: 69).

Como opina (Areizaga, 2001) al aprender una lengua extranjera, lo dado por supuesto hasta el momento puede ya no ser suficiente, y las sociedades que retan lo que damos por supuesto son sociedades sanas que aceptan diferentes y cambiantes identidades culturales.

2.2. El ABP para la enseñanza de ELE por medio de la cocina

El hecho de aprender a cocinar implica la utilización de todos los sentidos, tacto, olfato, gusto, incluso vista y oído, por lo que supone una actividad de marcado carácter kinésico, en la que es indispensable tocar, manipular, mancharse las manos, siendo por tanto también una tarea de alto contenido experiencial y práctico, en la que además, los alumnos pueden enseñar recetas de su propia cultura culinaria a otros aprendices.

Los estudiantes no se limitan en la actualidad a captar la información de forma pasiva, son individuos con actitud activa, responsables de su propio aprendizaje, con pensamiento crítico sobre lo aprendido no solo en la clase, sino también fuera de ella, en la vida real. Como ya comentamos con anterioridad, Sousa (Sousa, 1995) opinaba que, comparado con el 5% de retención de conocimiento adquirido conseguido con las clases magistrales, el porcentaje al que se llegaba con actividades prácticas era del 75%, llegando a un 90% cuando enseñamos a otros individuos los conceptos que hemos adquirido.

El Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP), pretende comprometer a los estudiantes en la investigación de problemas reales. Los estudiantes, por tanto, buscan diferentes soluciones a estos problemas planteando cuestiones, buscando y analizando información, realizando predicciones, debatiendo diferentes ideas y pensamientos, realizando experimentos, y comunicando dichas conclusiones a otros compañeros.

En el ABP, los alumnos, en el camino a la resolución de los diferentes problemas, adquieren un entendimiento mayor de conceptos esenciales, y los sitúan en un ambiente contextualizado y realista de solución de problemas (Blumenfeld et al. 1991).

El ABP también puede aumentar la motivación y el interés de los alumnos, ya que les empuja a la resolución de problemas reales de su día a día, a trabajar colaborativamente con otros, y a buscar soluciones en la vida real.

El aprendizaje por proyectos nos permitirá, además, trabajar a partir de los intereses y motivaciones que tengan nuestros aprendientes, trabajar el aprendizaje significativo, abordar los contenidos de forma integral, provocar un conflicto cognitivo en el alumno, promover actividades solidarias, de interacción y cooperación, y comprender que la evidencia, la realidad, la necesidad y la curiosidad son conceptos indispensables en el proceso de enseñanza-aprendizaje. (Silvianes, 2009).

En realidad, la idea de Aprendizaje Basado en Proyectos, el aprendizaje experiencial, o *learning by doing*, no son conceptos novedosos. A finales del siglo XIX, Dewey (1897) ya planteaba el aprendizaje mediante las *hands-on activities*, proponiendo incluir en el aula actividades como la cocina.

A pesar de que se han llevado a cabo numerosos proyectos desde los años sesenta, y conociendo los beneficios que el ABP supone en el incremento del interés y motivación de los alumnos, así como en la mejora de su aprendizaje, este tipo de educación basada en proyectos no ha sido aun ampliamente adaptada en los diferentes centros educacionales. Quizás no se prestó suficiente atención al punto de vista planteado por los alumnos, pero sobre todo, no se tomó muy en cuenta el conocimiento y preparación necesarios por parte del profesor para poder llevar a cabo tareas que necesitan de una gran planificación y organización.

Se hacen necesarios, por lo tanto, cambios en la mentalidad del profesor, en la forma de plantear las tareas o actividades, y en la forma de estructurar las clases. Cambios complicados de llevar a cabo sin la existencia de un querer transformarse, cambiar, aprender, y sin un verdadero apoyo hacia la labor del docente, impulsando también la mejora de su competencia profesional.

2.3. La cocina como expresión de creatividad, despertar de los sentidos y activación de la inteligencia kinestésica en la enseñanza de ELE

¿Por qué clases de cocina para enseñar una lengua? El lenguaje es parte de la cultura social, al igual que la comida. Ayeomoni (2011) opina que la lengua, la comida y la cultura son productos de la interacción humana con el entorno. Y la comida está presente en cada acontecimiento o celebración de nuestras vidas. Teniendo en cuenta que la cocina ha sido históricamente una forma de unir y socializar a las personas en torno a una mesa, y de transferir conocimientos de generación en generación, resulta lógico pensar que ésta suponga una interesante herramienta educativa para unir a los alumnos así como una motivadora forma de transferencia de conocimientos.

La elaboración de diferentes recetas implica la utilización de la vista, el tacto, el gusto, el oído y el olfato, convirtiéndose por tanto en una experiencia educativa completa y enriquecedora que nos permite consolidar conceptos, transformándolos de lo abstracto a lo concreto.

El uso de la cocina como herramienta educativa permite además al docente el uso de la transversalidad, ya que cuando cocinemos en nuestro proyecto, no solo aprenderemos un idioma extranjero, sino que mediremos, crearemos formas, pasearemos por la historia, aprendiendo así también matemáticas, geometría, historia, entre otras materias.

Learning through cooking classes wakes up the senses, activates memory and kinesthetic intelligence. (Aguirre & Ching, 2017).

La cocina, como lugar físico, es el espacio perfecto para liberar nuestra creatividad y experimentar mientras nos ponemos *manos en la masa*, y nos proporciona diferentes ventajas: (Mosalingua, 2020).

- Nos proporciona un nuevo mundo léxico que no siempre aprendemos en las clases o libros de texto
- Aprender haciendo, es decir, mediante *hands-on activities*, nos permite poner inmediatamente en práctica lo que vamos aprendiendo, nos permite pasar de lo abstracto a lo concreto de forma experiencial.
- El hecho de poder asociar diferentes acciones y movimientos con el aprendizaje del léxico es una interesante técnica memorística (batir, montar, rebozar...).

La ciencia también respalda el uso de la cocina para la enseñanza de lenguas. La Universidad de Newcastle realizó un interesante estudio de tres años sobre los beneficios del uso de la cocina como forma de enseñanza de diferentes lenguas (Inglés, Francés, Catalán, Finés, Alemán, Italiano y Español), y crearon *Lancook project* como una interesante mezcla de cocina, tecnología y enseñanza de lenguas. (Newcastle University, 2014).

2.4. Aprendizaje experiencial: de lo concreto a lo abstracto

Los términos concreto y abstracto son a menudo utilizados como representaciones cronológicas en el progreso de desarrollo, es decir, los estudiantes jóvenes necesitarían contextos de aprendizaje concretos, mientras que los estudiantes mayores necesitarían contextos abstractos, entendiendo lo concreto como el conocimiento accesible inmediatamente de forma natural e intuitiva, y lo abstracto como algo que aún necesita de interpretación o cualquier otro tipo de trabajo intelectual para convertirlo en concreto (Belliveau, 2007).

Pero esto no siempre es así, ya que concreto no es siempre sinónimo de fácil de entender y abstracto no tiene porqué significar necesariamente difícil de entender. En el mundo de la cocina por ejemplo, algo en teoría tan concreto como pedir a un alumno cortar una cebolla *en juliana*, puede ser en un principio un concepto abstracto para muchos de ellos.

Se hace necesaria la secuenciación lógica de tareas para que los alumnos puedan convertir en concreta la información, de forma que según van madurando su comprensión, puedan ir embarcándose en una mayor abstracción. Proyectos educativos que implican la cocina, por

su carácter experiencial, suponen un alto grado de *input* por parte de los estudiantes. Por tanto, el paso de lo concreto a lo abstracto en este tipo de proyectos no depende tanto, o únicamente, de la edad de los alumnos, sino de su grado de interés e implicación, siendo esencial crear actividades experienciales que se enfoquen en el interés de los estudiantes (Belliveau, 2007).

La idea de que son los niños y no los adultos los que necesitan realizar actividades experienciales es uno de los mitos más extendidos en la enseñanza de las lenguas, pero lo cierto es que los adultos necesitan del aprendizaje experiencial tanto como los niños, partiendo de situaciones concretas. John Dewey opinaba que *every concrete experience in its totality is unique* (Dewey,1957). Años más tarde, David Kolb defendía el aprendizaje experiencial como una interesante herramienta para transformar el conocimiento concreto en abstracto, mediante su *Teoría de los estilos de aprendizaje*, siendo esta una de las teorías más conocidas y utilizadas en la actualidad (Kolb, 1984). Kolb opinaba que las experiencias inmediatas y concretas sirven al aprendiente de base para la observación. Vendría a continuación una segunda etapa en la que el alumno reflexiona sobre lo observado, comenzando a formar una idea general del posible significado de dicha información, para pasar a continuación a una etapa en la que el individuo elabora hipótesis, formando conceptos abstractos y generalizaciones basadas en ellas. Finalmente, el alumno probaría las repercusiones de dichos conceptos en situaciones nuevas.

3. Propuesta didáctica de intervención

3.1. Presentación

La presente propuesta didáctica se compone de diferentes actividades de carácter experiencial, con la cocina como herramienta, que pretenden aumentar la motivación e interés de los aprendientes de español, así como la implicación en su propio proceso de enseñanza-aprendizaje, planteando situaciones y problemas de su día a día a los que buscar soluciones en la vida real, con la intención de mejorar su competencia comunicativa intercultural.

Se plantea la propuesta con un carácter transversal , que sirva para la enseñanza del español, así como historia, ecología, medio ambiente, o matemáticas, por poner algunos ejemplos. Se plantean las actividades teniendo en cuenta el concepto *from farm to table*. Creemos indispensable conocer desde el origen el proceso de los alimentos que cocinamos, por lo que las actividades se plantean en una escala temporal natural, desde su origen hasta su elaboración y consumo final, es decir, visitando huertas ecológicas, elaboradores de productos y proveedores del producto final, implementando en todas ellas diferentes propuestas para la adquisición de léxico y gramática, así como el desarrollo de las destrezas tanto orales como escritas en alumnos de nivel B1 de ELE.

3.2. Objetivos de la propuesta didáctica

Se presentan a continuación el objetivo general y los objetivos específicos que se pretenden conseguir con esta propuesta didáctica.

3.2.1. Objetivo general

Desarrollar la competencia intercultural a través de las *hands-on activities* y el Aprendizaje Basado en Proyectos en alumnos de nivel B1 de ELE.

3.2.2. Objetivos específicos

- Adquirir conocimientos sobre cultivos, ingredientes, gastronomía y cultura.
- Ampliar el léxico mental (específico y general).
- Ampliar la fluidez oral.
- Mejorar la interacción social.
- Adquirir conocimientos sobre fórmulas rutinarias.
- Adquirir conocimientos sobre tiempos del pasado.
- Desarrollar la identidad intercultural.
- Desarrollar la capacidad de argumentación y el ejercicio del debate.

3.3. Contexto

La siguiente propuesta didáctica está dirigida a un grupo de alumnos de entre 4 a 8 personas, con un nivel aproximado B1 de dominio del español, en situación de inmersión lingüística, que han decidido aprender español por razones motivacionales intrínsecas, y de un nivel socio-económico medio-alto. Se pretende que los alumnos desarrollen diferentes actividades de carácter experiencial relacionadas con la cocina vasca, mediante el denominado *learning by doing*, aprendiendo a través del uso de los cinco sentidos.

El centro educativo en el que se llevará a la realidad la propuesta de trabajo será el Instituto Hemingway, centro de enseñanza de Español a extranjeros acreditado por el Instituto Cervantes, situado en el centro de la ciudad de Bilbao. El Instituto Hemingway ofrece cursos de español a lo largo de todo el año, tanto presenciales como en línea, así como oportunidades de prácticas en empresa, voluntariado, *au-pair* internacional y opciones de trabajo en hoteles. Se trata de un centro que da gran importancia a la interculturalidad. Además de las prácticas en diferentes empresas, el trabajo en hoteles y el voluntariado internacional, que como sabemos nos permite conocer la realidad socio-cultural del país de acogida, relacionarse y convivir con nativos, el Instituto Hemingway ofrece también otro tipo de actividades de carácter experiencial como pueden ser el surf, el baile, catas de vino, cocina, y diferentes ofertas de ocio.

Las actividades puramente culinarias se llevarán a cabo en alguna de las Sociedades Gastronómicas (*Txokos*) que mostraron su conformidad para desarrollar la propuesta didáctica en sus instalaciones, tras haberse dialogado con varias de ellas, ya que se considera indispensable contar con instalaciones adecuadas para el desarrollo exitoso de la propuesta.

3.4. Actividades

3.4.1. Visita a huerto ecológico

Tabla 1. Actividad 1. Visita a huerto ecológico

Actividad 1. Visita a huerto ecológico							
Objetivos	Adquirir conocimientos sobre cultivo de productos e ingredientes típicos del norte de España, ecología, cultura; ampliar el léxico mental y la fluidez oral; desarrollar la competencia comunicativa intercultural.						
Destrezas	Comprensión oral, expresión oral, interacción oral, expresión escrita.						
Contenidos	Conceptos sobre agricultura ecológica, km 0, <i>from farm to table</i> , interculturalidad, campos léxicos específicos.						
Duración	<table border="1"> <tr> <td>Visita a huerto</td> <td>60 minutos</td> </tr> <tr> <td>Relleno hoja de siembra</td> <td>10 minutos</td> </tr> <tr> <td>Respuesta a preguntas</td> <td>20 minutos</td> </tr> </table>	Visita a huerto	60 minutos	Relleno hoja de siembra	10 minutos	Respuesta a preguntas	20 minutos
Visita a huerto	60 minutos						
Relleno hoja de siembra	10 minutos						
Respuesta a preguntas	20 minutos						
Recursos Didácticos	Huerto ecológico, calendario de siembra.						

Actividad 1. Visita a huerto ecológico	
Criterios de Calificación	<p><u>Contenido</u> Domina perfectamente el contenido; muestra un buen dominio del contenido; muestra un dominio medio; muestra un bajo dominio).</p> <p><u>Vocabulario</u> Utiliza un vocabulario rico y variado; utiliza un vocabulario poco variado pero con palabras específicas; utiliza un vocabulario con pocas palabras específicas; utiliza un vocabulario pobre y repetitivo.</p> <p><u>Socialización</u> Interacciona con gran empatía y respeta otros puntos de vista; interacciona con empatía y respeta generalmente otros puntos de vista; interacciona con una actitud respetuosa; interacciona con dificultades.</p>
Desarrollo de la actividad	<p>Visitamos un huerto ecológico. Se hace un recorrido por el huerto, en el que el agricultor muestra los diferentes vegetales cultivados en la huerta, explicando qué sembrar y cuándo hacerlo. Organizaremos la actividad de forma experiencial, dando a cada alumno la oportunidad de plantar algún vegetal. Los aprendientes practican la comprensión oral atendiendo a las explicaciones del agricultor, así como la expresión oral formulando las preguntas que consideren oportunas. Se facilitará a cada pareja (trabajaremos en grupos de dos) un calendario de siembra (ver Anexo A), y se pedirá que escriban el nombre de los diferentes vegetales debajo de cada respectivo dibujo. Se pueden realizar también preguntas como las siguientes (se darán también por escrito): ¿Se puede sembrar ajo en Mayo? ¿Y tomate en Octubre?</p> <p>¿Qué vegetales podemos sembrar en Invierno? ¿Y en Verano? ¿Puedes nombrarnos algún vegetal típico en tu cultura que no cultivamos en nuestra tierra? ¿Y alguna receta interesante con dicho vegetal? ¿Crees que sería posible cultivarlo aquí?</p> <p>Con esta actividad, los aprendientes se irán familiarizando y aprendiendo los nombres de los diferentes vegetales, así como los meses del año y las diferentes estaciones.</p> <p>Agricultores ecológicos a visitar: Jon Ander (Bakio), Jairo (Mungia).</p>

3.4.2. Txakolí

Tabla 2. Actividad 2. Txakolí

Actividad 2. Txakolí											
Contenidos	Conceptos sobre el txakoli y su historia, aromas, colores, clima, interculturalidad, campos léxicos específicos y generales.										
Destrezas	Comprensión oral y escrita, expresión oral y escrita, interacción oral.										
Objetivos	Adquirir conocimientos sobre gastronomía y cultura, y sus términos en español; ampliar el lexicón mental específico sobre sabores, aromas, tonalidades; mejorar la fluidez e interacción social; desarrollar la competencia comunicativa intercultural.										
Duración	<table border="1"> <tr> <td>Texto</td> <td>20 minutos</td> </tr> <tr> <td>Aromas y tonos</td> <td>20 minutos</td> </tr> <tr> <td>Visita a viñedo</td> <td>60 minutos</td> </tr> <tr> <td>Cata de txakolí</td> <td>30 minutos</td> </tr> <tr> <td>Elaboración de receta</td> <td>60 minutos</td> </tr> </table>	Texto	20 minutos	Aromas y tonos	20 minutos	Visita a viñedo	60 minutos	Cata de txakolí	30 minutos	Elaboración de receta	60 minutos
Texto	20 minutos										
Aromas y tonos	20 minutos										
Visita a viñedo	60 minutos										
Cata de txakolí	30 minutos										
Elaboración de receta	60 minutos										
Recursos Didácticos	Notas, diccionario, txakolí, utensilios de cocina, ingredientes para cocinar,										
Criterios de Calificación	<p><u>Contenido</u> Domina perfectamente el contenido; muestra buen dominio del contenido; muestra dominio medio; muestra bajo dominio.</p> <p><u>Vocabulario</u> Posee un vocabulario rico y variado; posee un vocabulario poco variado pero con palabras específicas; posee un vocabulario con pocas palabras específicas; posee un vocabulario pobre y repetitivo.</p> <p><u>Socialización</u> Interacciona con gran empatía y respeta otros puntos de vista; interacciona con empatía y respeta otros puntos de vista; interacciona con una actitud respetuosa; interacciona con dificultades.</p>										


Actividad 2. Txakolí	
Desarrollo de la actividad	<p>Mostraremos a los aprendientes un texto sobre la historia del txakolí (ver Anexo B) , ya sea proporcionándoles una copia a cada uno, powerpoint, o el medio que consideremos adecuado. El profesor lo leerá en voz alta, y dejará el tiempo necesario para que los alumnos puedan leerlo y comprenderlo de forma individual. Se realizará a continuación un ejercicio basado en el texto, para el cual podrán utilizar el diccionario, físico o interactivo.</p> <p>Proporcionamos a los alumnos una lista de aromas primarios y tonalidades típicos en diferentes tipos de vinos. Les pediremos que busquen el significado de los términos que no comprenden, mediante móvil, tablet u ordenador.</p> <p>Serán libres de utilizar cualquier otro tono o aroma que consideren pertinente. Haremos un pequeño ejercicio de transferencia de la lengua materna pidiendo a los alumnos que anoten y expliquen cuáles de los términos mostrados guardan relación con su lengua materna.</p> <p>Aromas primarios: Frutal: Maracuyá, pera, melocotón, albaricoque, fresa. Mineral: Brea, pizarra mojada, granito, punta de lápiz. Floral: Jasmín, rosa, lila, flor de azahar, flor de acacia, violetas. Vegetal: Pimiento, hierba cortada, heno, eucalipto.</p> <p>Tonos: Violáceo, azulado, granate, rojo, caoba, teja, pajizo verdoso, pajizo, dorado, oro cobrizo, ocre.</p> <p>Visitaremos los viñedos ecológicos de Txakolí Garate. Egoitz, dueño de la empresa, nos explicará la historia del txakoli, las diferencias existentes entre el txakolí vizcaíno, guipuzcoano y alavés, y descubriremos las condiciones climatológicas necesarias para cosechar un buen <i>caldo</i>.</p> <p>Se hará una cata, en la que los alumnos expresarán libremente sus opiniones sobre las diferentes versiones probadas en dicha cata, pudiendo usar como referencia los términos estudiados anteriormente en el aula.</p> <p>Cocinaremos, evidentemente, una receta con el txakolí como ingrediente.</p>

Actividad 2. Txakolí	
Receta de cazuela de anchoas al txakolí	<p>Ingredientes: 1kg de anchoas frescas 1 vaso de txakolí 4 cebollas 3 dientes de ajo 6 ramitas de perejil 1 taza de aceite de oliva 3 cucharadas de pan rallado sal</p> <p>Limpiar las anchoas quitando las cabezas y tripas bajo el grifo. Secar con papel de cocina y sazonar. Calentar aceite en una cazuela y sofreír las cebollas y los ajos picados muy finos. Cuando la cebolla esté dorada, retirar la mitad del sofrito y reservar. Sobre el sofrito que se ha dejado en la cazuela, colocar un lecho de anchoas. Encima de esta capa, poner otra en sentido inverso y cubrir con el sofrito reservado. Verter un vaso de txakolí. Picar el perejil muy fino y mezclar con el pan rallado. Cubrir el conjunto con esta mezcla y llevar al horno entre 8 y 10 minutos.</p>

3.4.3. Compras en Mercado de La Ribera

Tabla 3. Actividad 3. Compras en Mercado de La Ribera

Actividad 3. Compras en Mercado de La Ribera					
Contenidos	Conceptos sobre fórmulas rutinarias , interculturalidad, campos léxicos específicos y generales.				
Destrezas	Comprensión oral y escrita, expresión oral y escrita, interacción oral.				
Objetivos	Adquirir conocimientos sobre fórmulas rutinarias; ampliar el léxico mental específico; desarrollar la competencia comunicativa intercultural.				
Duración	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>Ejercicio fórmulas rutinarias</td> <td>30 minutos</td> </tr> <tr> <td>Compras en mercado</td> <td>60 minutos</td> </tr> </table>	Ejercicio fórmulas rutinarias	30 minutos	Compras en mercado	60 minutos
Ejercicio fórmulas rutinarias	30 minutos				
Compras en mercado	60 minutos				
Recursos Didácticos	Bolígrafo y notas.				

Actividad 3. Compras en Mercado de La Ribera	
Criterios de Calificación	<p><u>Contenido</u> Domina perfectamente el contenido; muestra buen dominio del contenido; muestra dominio medio; muestra bajo dominio.</p> <p><u>Vocabulario</u> Utiliza un vocabulario rico y variado; utiliza un vocabulario poco variado pero con palabras específicas; utiliza un vocabulario con pocas palabras específicas; utiliza un vocabulario pobre y repetitivo.</p> <p><u>Socialización</u> Interacciona con gran empatía y respeta otros puntos de vista; interacciona con empatía y respeta otros puntos de vista; interacciona con una actitud respetuosa; interacciona con dificultades.</p>
Desarrollo de la actividad	<p>Realizaremos transferencias de fórmulas rutinarias de las lenguas maternas de los alumnos que se correspondan con fórmulas rutinarias en español, y estudiaremos las que no se parezcan en los diferentes idiomas, realizando teatralizaciones por pares. Incluiremos fórmulas rutinarias relativas a funciones comunicativas, como pueden ser saludar, agradecer, expresiones de cortesía, iniciadoras de frase, o despedida (<i>Buenos días. Buenas tardes. ¿Le importaría...? Por favor, ¿podría...? Disculpe, quisiera.. Muchas gracias. ¡Que tenga buena tarde! Hasta luego</i>). Los aprendientes utilizarán las fórmulas rutinarias en la visita posterior al mercado.</p> <p>Los alumnos escribirán los ingredientes de las recetas que deberán cocinar en una nota que llevarán al mercado para comprar lo necesario para la realización de las recetas (en parejas, ya que las recetas se realizarán en este formato). Visitaremos <i>Setas y Champiñones Espinosa; Charcutería y Chacinería Ortueta; Frutas y Verduras Bego; Pescados Pili y Txema; Huevos, Aves y Caza Javi y Jose</i>, todas en el Mercado de La Ribera de Bilbao.</p> <p>Los aprendientes irán visitando los diferentes puestos del Mercado de La Ribera, abasteciéndose de todo lo necesario, haciendo uso de las fórmulas rutinarias, las unidades de medida y el léxico encontrado en las diferentes recetas.</p>
	
	<p><i>Figura 1. Mercado de La Ribera (www.verybilbao.com)</i></p>

3.4.4. Uniendo culturas

Tabla 4. Actividad 4. Uniendo culturas

Actividad 4. Uniendo culturas									
Contenidos	Conceptos sobre historia y emigración , tiempos del pasado; interculturalidad; campos léxicos específicos y generales.								
Destrezas	Comprensión oral y escrita, expresión oral y escrita, interacción oral.								
Objetivos	Adquirir conocimientos sobre tiempos del pasado; ampliar el lexicón mental; desarrollar la identidad intercultural; desarrollar la capacidad de argumentación.								
Duración	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;">Ejercicio vídeo Loli Iguain</td> <td style="width: 30%;">30 minutos</td> </tr> <tr> <td>Clase magistral</td> <td>30 minutos</td> </tr> <tr> <td>Elaboración receta</td> <td>60 minutos</td> </tr> <tr> <td>Receta intercultural</td> <td>trabajo en casa + 30 m.</td> </tr> </table>	Ejercicio vídeo Loli Iguain	30 minutos	Clase magistral	30 minutos	Elaboración receta	60 minutos	Receta intercultural	trabajo en casa + 30 m.
Ejercicio vídeo Loli Iguain	30 minutos								
Clase magistral	30 minutos								
Elaboración receta	60 minutos								
Receta intercultural	trabajo en casa + 30 m.								
Recursos Didácticos	Reproductor de vídeo, internet, papel y boli, utensilios de cocina, ingredientes para receta.								
Criterios de Calificación	<p><u>Contenido</u> Domina perfectamente el contenido; muestra buen dominio del contenido; muestra dominio medio; muestra bajo dominio.</p> <p><u>Vocabulario</u> Utiliza un vocabulario rico y variado; utiliza un vocabulario poco variado pero con palabras específicas; utiliza un vocabulario con pocas palabras específicas; utiliza un vocabulario pobre y repetitivo.</p> <p><u>Socialización</u> Interacciona con gran empatía y respeta otros puntos de vista; interacciona con empatía y respeta otros puntos de vista; interacciona con una actitud respetuosa; interacciona con dificultades.</p>								

Actividad 4. Uniendo culturas

Desarrollo de la actividad

El restaurante donostiarra Topa Sukalderia, con su proyecto Sukalderria, ha contactado con descendientes de vascos que emigraron a diferentes países de Latinoamérica, con el ánimo de averiguar si conservan las costumbres, tradiciones y gastronomía vasca. Visionaremos un vídeo (subtitulado) sobre Loli Iguain, cuya familia partió del pueblo de Beasain hacia Argentina, en busca de un futuro mejor a mediados del siglo XX.

<https://www.youtube.com/watch?v=0Ar3991HFYQ&t=126s>

Trabajaremos los tiempos del pasado. Pediremos a los alumnos que anoten los tiempos que aparecen en pasado, y diferencien cuales están en pretérito indefinido o pretérito imperfecto. El profesor dará una clase magistral explicando en qué ocasiones se utiliza uno u otro tiempo. Y cocinaremos, por supuesto, la receta de Loli Iguain.



Figura 2. Merluza frita Iguain. (www.facebook.com/topasukalderia/)

Para finalizar con la actividad, realizaremos un ejercicio de acercamiento de las respectivas culturas de nuestros aprendientes a la cultura vasca. Les pediremos que elijan una receta sencilla de la cocina vasca y le den un toque personal de su propia cultura. Podrán diseñar la receta en casa, de forma que en la siguiente clase, cada alumno explicará su receta y nos contará qué elemento de su cultura ha añadido, y la razón por la que considera dicho elemento o elementos como propios de su cultura.

Actividad 4. Uniendo culturas	
Receta merluza frita Iguain	<p><u>Ingredientes:</u> 1kg. de merluza limpia 100gr. de harina 2 huevos 500ml. de aceite de oliva 3 dientes de ajo sal mahonesa de ajo confitado chimichurri de eneldo</p> <p>Trocear la merluza en 8 filetes. Salar los filetes y pasarlos por harina y huevo batido.</p> <p>Filetear las cabezas de ajo en láminas finas. Calentar el aceite en una sartén, añadir los dientes de ajo laminados y cuando estén dorados, retirar los ajos.</p> <p>Añadir los filetes de merluza y cuando esté dorado el huevo, darles la vuelta y dorar por el otro lado hasta que estén dorados, y retirar de la sartén.</p> <p>Ecurrir el exceso de grasa de los filetes en papel absorbente y servir, pudiendo añadir por encima las láminas de ajo doradas.</p>

3.4.5. Arte al Agua

Tabla 5. Actividad 5. Arte al agua

Actividad 5. Arte al Agua									
Contenidos	Conceptos sobre historia y emigración; cocina; tiempos del pasado; interculturalidad; campos léxicos específicos y generales.								
Destrezas	Comprensión oral y escrita, expresión oral y escrita, interacción oral.								
Objetivos	Adquirir conocimientos sobre tiempos del pasado; ampliar el léxico mental específico; desarrollar la identidad intercultural; desarrollar la fluidez en la interacción oral; desarrollar el ejercicio del debate y la argumentación.								
Duración	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;">Visionado Arte al Agua</td> <td style="width: 30%;">60 minutos</td> </tr> <tr> <td>Clase magistral</td> <td>30 minutos</td> </tr> <tr> <td>Elaboración receta</td> <td>60 minutos</td> </tr> <tr> <td>Receta intercultural</td> <td>trabajo en casa + 30 m.</td> </tr> </table>	Visionado Arte al Agua	60 minutos	Clase magistral	30 minutos	Elaboración receta	60 minutos	Receta intercultural	trabajo en casa + 30 m.
Visionado Arte al Agua	60 minutos								
Clase magistral	30 minutos								
Elaboración receta	60 minutos								
Receta intercultural	trabajo en casa + 30 m.								
Recursos Didácticos	Reproductor de vídeo, copia de documental, papel y boli, fotocopias, utensilios de cocina, ingredientes para receta.								
Criterios de Calificación	<p><u>Contenido</u> Domina perfectamente el contenido; muestra buen dominio del contenido; muestra dominio medio; muestra bajo dominio.</p> <p><u>Vocabulario</u> Utiliza un vocabulario rico y variado; utiliza un vocabulario poco variado pero con palabras específicas; utiliza un vocabulario con pocas palabras específicas; utiliza un vocabulario pobre y repetitivo.</p> <p><u>Socialización</u> Interacciona con gran empatía y respeta otros puntos de vista; interacciona con empatía y respeta otros puntos de vista; interacciona con una actitud respetuosa; interacciona con dificultades.</p>								

Actividad 5. Arte al Agua

Desarrollo de la actividad

Visionaremos el documental Arte al Agua, de Olivier van der Zee, que retrata de forma íntima y realista la dureza de las vidas de los últimos bacaladeros que faenaron en Terranova.

Los alumnos realizarán un resumen de lo que han visto. Con las siguientes preguntas como base, se realizará una discusión en el aula, en la que todos pueden dar su opinión, y mostrar acuerdo o desacuerdo sobre las declaraciones del resto de compañeros. Se pretende que los aprendientes hagan uso del léxico utilizado en el documental, y utilicen tiempos del pasado.

¿Por qué tuvieron que alejarse de sus familias y viajar tan lejos los pescadores españoles?

¿Cómo era la vida de los bacaladeros españoles en esas aventuras?

¿Hasta dónde viajaban para pescar?

¿Era el frío un problema?

¿Comían bien?

¿Tenían agua suficiente?

¿Disponían de espacios adecuados para comer y dormir?

Realizaremos un pequeño ejercicio intercultural de reconocimiento de acentos. Preguntaremos a los alumnos si son capaces de averiguar cuáles de los personajes entrevistados son vascos y cuáles gallegos. Nos sentaremos en grupo, y mostraremos las diferentes entrevistas una a una, pudiendo dar todos su opinión en el momento del visionado.

Daremos a continuación una pequeña clase magistral sobre algunos ejemplos de errores comunes de vascos y gallegos al hablar español, debidos a menudo a transferencia directa de sus lenguas (Euskera Y Gallego) al Español.

Mostraremos un comentario sobre el documental ([ver Anexo C](#)). Pediremos a los aprendientes que subrayen los verbos en tiempo pasado. Buscarán, también, mediante diccionario físico o interactivo, el léxico que no comprendan.

Realizaremos un corto debate grupal sobre una pregunta relacionada con el texto:

¿Por qué creéis que dice que las mujeres jóvenes estaban *en luto perpetuo*?

Los alumnos opinarán libremente sobre el significado de la frase. Se verán forzados a utilizar el tiempo pasado en sus respuestas (Ej.: Porque no sabían si sus maridos volverían a casa, porque se quedaban solas mucho tiempo, etc.).

Elaboraremos, también en esta actividad, una receta típica de la cocina vasca con el bacalao como ingrediente principal.

Actividad 5. Arte al Agua

Receta de bacalao a la vizcaína

Ingredientes:

4 lomos de bacalao desalado
6 cebollas
6 dientes de ajo
10 pimientos choriceros
aceite de oliva
sal
perejil

Retira el rabo y las pepitas a los pimientos choriceros. Ponlos a cocer en una cazuela con agua durante 10 minutos. Escúrrelos, retira la carne y pícala. Reserva. Pela 6 dientes de ajo y rehógalos en una tartera con bastante aceite (100 ml). Introduce el bacalao (por la parte de la piel) y confítalo durante 4 minutos aproximadamente (2 minutos de cada lado). Retira el bacalao y resévalo. Pica las cebollas en dados y añádelos a la tartera. Rehoga a fuego moderado hasta que queden bien tiernas. Agrega la carne de los pimientos choriceros y cocina todo durante 8-10 minutos. Tritura. Introduce los trozos de bacalao en la salsa y deja cocinar 5-6 minutos. Sirve y adorna con perejil picado.

3.4.6. Pintxos vascos

Tabla 6. Actividad 6. Pintxos vascos

Actividad 6. Pintxos vascos.							
Contenidos	Conceptos culinarios; interculturalidad; campos léxicos específicos y generales.						
Destrezas	Comprensión oral y escrita, expresión oral y escrita, interacción oral.						
Objetivos	Ampliar el léxico mental; desarrollar la identidad intercultural; desarrollar la capacidad de argumentación.						
Duración	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;">Elaboración pintxos</td> <td style="width: 30%;">60 minutos</td> </tr> <tr> <td>Degustación y votación</td> <td>30 minutos</td> </tr> <tr> <td>Encuesta</td> <td>30 minutos</td> </tr> </table>	Elaboración pintxos	60 minutos	Degustación y votación	30 minutos	Encuesta	30 minutos
Elaboración pintxos	60 minutos						
Degustación y votación	30 minutos						
Encuesta	30 minutos						
Recursos Didácticos	Utensilios de cocina, ingredientes para recetas. Encuestas de opinión.						
Criterios de Calificación	<p><u>Contenido</u> Domina perfectamente el contenido; muestra buen dominio del contenido; muestra dominio medio; muestra bajo dominio.</p> <p><u>Vocabulario</u> Utiliza un vocabulario rico y variado; utiliza un vocabulario poco variado pero con palabras específicas; utiliza un vocabulario con pocas palabras específicas; utiliza un vocabulario pobre y repetitivo.</p> <p><u>Socialización</u> Interacciona con gran empatía y respeta otros puntos de vista; interacciona con empatía y respeta otros puntos de vista; interacciona con una actitud respetuosa; interacciona con dificultades.</p>						

Actividad 6. Pintxos vascos.	
Desarrollo de la actividad	<p>No podía faltar, en un proyecto sobre la cocina vasca, una sesión sobre los <i>pintxos</i>. Se pretende realizar una última actividad con carácter de celebración, para poder trabajar y compartir en grupo, con el objetivo de romper definitivamente las barreras sociales o culturales que aún puedan quedar entre nuestros alumnos.</p> <p>Se trabajará en parejas. Cada pareja elegirá una receta de las que proporcionaremos, y elaborará diez unidades de ese <i>pintxo</i>. Una vez elaborados todos los <i>pintxos</i>, se compartirán entre todos. El resto de la sesión será totalmente abierta, y los alumnos tendrán libertad absoluta para hablar de los temas que consideren oportunos mientras comparten las elaboraciones creadas.</p> <p>Pretendemos servirnos de este ambiente de celebración y relajación para realizar una encuesta de satisfacción (se mencionará en el apartado evaluación) entre nuestros alumnos, para saber si el enfoque de las actividades ha sido el adecuado y si se han conseguido los objetivos propuestos, para que nos sirva como guía para futuras mejoras de nuestra propuesta didáctica.</p> <p>Se llevarán a cabo las elaboraciones planteadas, con la ayuda del autor de la propuesta en su calidad de chef, para presentar propuestas creativas. Se realizará posteriormente una degustación de pintxos, después de la cual cada grupo votará la que consideran la creación más interesante, disponiendo de unos minutos para explicar brevemente las razones que les han llevado a dicha elección.</p>
Receta de bonito con anchoa	<p><u>Ingredientes:</u> Bonito en aceite Cebolleta Mahonesa Anchoas en salazón Piparras Perejil Pan</p> <p>Cortamos las rodajas de pan y las tostamos. Picamos la cebolleta muy fina. Desmigamos el bonito y lo mezclamos con la cebolla y la mahonesa. Colocamos una cantidad de la mezcla sobre el pan y le ponemos por encima una anchoa y una piparra. Esparcimos perejil picado.</p>

Actividad 6. Pintxos vascos.	
Receta de salmón con puerro y tapenade de olivas	<p><u>Ingredientes:</u> Salmón ahumado Tapenade de oliva negra (albahaca, ajo, alcaparras, anchoas, aceitunas negras, aceite de oliva virgen extra) Puerro Jamón de York Mahonesa Eneldo Pan</p> <p>Cortamos las rodajas de pan y las tostamos. Cocemos el puerro cortado en media luna muy fina. Colamos y reservamos en hielo para que no pierda el color. Mezclamos el puerro con la mahonesa y el jamón de York cortado en cuadraditos. Colocamos una cantidad de la mezcla sobre el pan y le ponemos por encima una tajadita de salmón ahumado. Añadimos media cucharadita de tapenade y esparcimos eneldo fresco.</p> <p><u>Tapenade:</u> Añadimos el ajo, la albahaca, las alcaparras, el filete de anchoa y las aceitunas negras sin hueso en el mortero. Añadimos dos cucharadas de aceite de oliva reservando el resto para hacer poco a poco la emulsión. Machacamos con el mazo del mortero añadiendo poco a poco en chorro fino el resto del aceite hasta que veamos que tiene textura gruesa y se ha emulsionado.</p>
Receta de jamón serrano con seta a la plancha y pimiento de Gernika	<p><u>Ingredientes:</u> Pan Jamón serrano Setas (de ostra) Ajo Aceite de oliva pimientos de Gernika Perejil</p> <p>Cortamos las rodajas de pan y las tostamos. Pasamos las setas a la plancha. Freímos el ajo picado fino en aceite de oliva. Freímos los pimientos de Gernika. Colocamos sobre el pan, la seta, una loncha de jamón serrano, un pimentito de Gernika. Añadimos un poco de aceite y ajo, y esparcimos perejil picado.</p>

Actividad 6. Pintxos vascos.

Receta de croqueta y champiñón al ajillo

Ingredientes:

Harina
Leche
Mantequilla
Pan rallado
Huevo
Cebolla
Jamón serrano
Aceite para freír
Pimiento verde italiano
Champiñones
Cebolla
Txakolí
Ajo
Perejil
Sal
Pimienta
Pan

Para las croquetas, hervir los huevos unos 12 minutos hasta que estén cocidos.

Picar la cebolla. Colocar la mantequilla en sartén, echar la cebolla a sofreír junto con el jamón a tacos.

Añadir la harina al sofrito y remover unos 10 minutos para que no se pegue.

Añadir la leche y seguir removiendo hasta que espese. Añadir los huevos picados, apagar el fuego y seguir removiendo un par de minutos más.

Colocar la masa en una bandeja y dejar reposar 1 o 2 horas hasta que se enfríe. Con ayuda de dos cucharas formar las croquetas, pasarlas por huevo batido y rebozar con pan rallado.

Freír las croquetas con abundante aceite muy caliente y dejar en papel absorbente.

Para los champiñones, sofreír la cebolla, añadir los champiñones subiendo el fuego y cocinando 5 minutos más removiendo constantemente.

Añadir medio vaso de txakolí y dejar reducir. Añadir el perejil y ajo picados, salpimentar.

3.5. Evaluación

Debido al carácter abiertamente experiencial de la presente propuesta, se opta por un proceso de evaluación de carácter holístico, basado en un proceso de observación por parte del docente, apoyado por un diario como forma de registro abierto para la recogida de información.

Se plantea la posibilidad de una **evaluación diagnóstica** para evaluar los conocimientos previos del alumno, mediante un sistema *on line* de evaluación diagnóstica de lenguas como DIALANG, de carácter gratuito, creado con el fin de experimentar y validar los descriptores de dominio de la lengua y las escalas de nivel propuestos por el Marco Común Europeo de Referencia.

Como estrategia de evaluación de las diferentes actividades se optará por la **observación**, que nos permitirá recabar la información necesaria mediante la utilización de un **diario** del docente, que permitirá llevar a cabo el proceso de observación en tiempo real, así como un **análisis documental y de producciones** mediante la grabación de las actividades experienciales. Para que dicho proceso de observación sea exitoso, será de vital importancia ser conscientes del objeto a observar y su contexto, así como del tiempo destinado a dicha observación, la forma de registrar la información, y la valoración final de lo observado. La información recabada mediante el diario y el análisis documental, se podrá valorar mediante **escalas** de carácter holístico de elaboración propia.

Se plantea también un cuestionario de opinión de los alumnos como forma de **heteroevaluación**, que se introducirá en la actividad 6, así como una encuesta para evaluar las diferentes actividades por parte del profesor, como forma de **autoevaluación**.

Se presentan a continuación cuatro ejemplos de rúbricas holísticas para la evaluación de las diferentes destrezas trabajadas a lo largo de las actividades de la propuesta, que nos permitirán registrar la información recabada mediante el diario y el análisis documental, donde los niveles de rendimiento serán los siguientes:

0 = Necesita mejorar 1 = Bueno 2 = Muy bueno 3 = Excelente

Tabla 7. Rúbrica para la evaluación de la expresión e interacción orales

Rúbrica para la evaluación de la expresión e interacción orales	
3	Añade explicaciones, argumentos o ejemplos relevantes a sus explicaciones. Posee un repertorio lingüístico suficiente y adecuado para enfrentarse a las situaciones planteadas, aunque con algunos errores. Mantiene conversaciones e intercambia información adecuadamente, interviene para confirmar la comprensión de información detallada y colabora con su interlocutor
2	Aporta la información requerida para cumplir con el objetivo comunicativo de las tareas. Tiene un repertorio lingüístico sencillo que le permite enfrentarse a las situaciones planteadas, con errores que no interfieren en la transmisión de sus ideas. Mantiene conversaciones e intercambia información, aunque necesita alguna aclaración de lo hablado por parte del docente.
1	Aunque hace descripciones y presentaciones sencillas, no aporta la información suficiente para cumplir con el objetivo comunicativo de las tareas. Tiene un repertorio lingüístico limitado, pudiendo transmitir información en situaciones sencillas y cotidianas buscando palabras alternativas para adaptar el mensaje, repitiendo errores básicos. Participa en conversaciones e intercambia información con la ayuda del docente.
0	Le cuesta expresar información, no cumpliendo con el objetivo comunicativo de las tareas. Repertorio muy limitado, que no le permiten expresar lo que quiere decir. Necesita que se le repita lo dicho de forma lenta, y que se le ayude expresándolo con otras palabras.
A nivel de ejemplo, se expone a continuación la manera en la que se han trabajado la expresión e interacción oral a lo largo de las actividades:	
Actividad1: Planteamiento de preguntas	
Actividad2: Transferencia de lengua materna, expresión oral libre en la cata, interacción oral en la elaboración de la receta	
Actividad3: Expresión oral de fórmulas rutinarias, unidades de medida y léxico específico	
Actividad4: Interacción oral en la elaboración de la receta, explicación de receta de elaboración propia	
Actividad5: Interacción oral en la elaboración de las recetas	

Tabla 8. Rúbrica para la evaluación de la expresión escrita

Rúbrica para la evaluación de la expresión escrita	
3	<p>El texto se adecúa a la actividad planteada.</p> <p>Las argumentaciones son sólidas y están bien organizadas, destacando las ideas más importantes.</p> <p>Desarrolla eficazmente todas las pautas recibidas para la elaboración de las actividades.</p>
2	<p>El texto responde a la situación planteada, aunque presenta a veces errores léxicos, de tono o en el grado de formalidad o detalle.</p> <p>Las argumentaciones están bien desarrolladas, aunque a veces poco detalladas o argumentadas.</p> <p>Desarrolla con claridad la mayoría de las pautas recibidas.</p>
1	<p>Aunque el texto responde a la situación planteada, comete errores básicos de léxico, tono, formalidad y/o detalle.</p> <p>Las argumentaciones no están suficientemente desarrolladas para expresarse de forma efectiva.</p> <p>No desarrolla suficientemente las pautas recibidas, o solo desarrolla algunas.</p>
0	<p>El texto no se corresponde con la situación planteada.</p> <p>Las argumentaciones presentan deficiencias que no permiten seguir el razonamiento del alumno.</p> <p>No desarrolla las pautas recibidas.</p>
<p>Formas en las que se trabaja la expresión escrita en la presente propuesta didáctica: Léxico específico con el calendario de siembra en la actividad 1; ejercicio de completar frases, búsqueda de significados y transferencia de lengua materna en actividad 2; transcripción de ingredientes a comprar para la elaboración de las diferentes recetas en actividad 3; anotación de tiempos en pasado, creación de receta propia, explicación escrita sobre elementos de cultura propia incluidos en actividad 4; transcripción de receta a elaborar tras búsqueda en internet en actividad 5.</p>	

Tabla 9. Rúbrica para la evaluación de la comprensión escrita

Rúbrica para la evaluación de la comprensión escrita	
3	Sabe reconocer siempre de qué tratan los textos, sus partes y cómo se relacionan. Siempre puede deducir lo que significa una palabra o expresión a partir de la información proporcionada por el texto. Localiza siempre información explícita como qué, quién, cuándo, dónde, cómo,...
2	Sabe reconocer casi siempre de qué tratan los textos, sus partes y cómo se relacionan. Casi siempre puede deducir lo que significa una palabra o expresión a partir de la información proporcionada por el texto. Localiza casi siempre información explícita como qué, quién, cuándo, dónde, cómo,...
1	Reconoce con dificultades de qué tratan los textos, sus partes y cómo se relacionan. Tiene dificultades para deducir lo que significa una palabra o expresión a partir de la información proporcionada por el texto. Tiene dificultades para localizar siempre información explícita como qué, quién, cuándo, dónde, cómo,...
0	No reconoce de qué tratan los textos, sus partes y cómo se relacionan. No deduce lo que significa una palabra o expresión a partir de la información proporcionada por el texto. No localiza información explícita como qué, quién, cuándo, dónde, cómo,...
Se trabaja la comprensión escrita de la siguiente forma: Actividad 1. Calendario de siembra; lectura y comprensión de preguntas. Actividad 2. Lectura y comprensión de texto sobre txakolí, ejercicio escrito, lista de aromas y receta. Actividad 3. Fórmulas rutinarias; lectura y comprensión de ingredientes. Actividad 4. Subtítulos del vídeo; lectura y comprensión de recetas. Actividad 5. Lectura y comprensión de recetas buscadas en internet.	

Tabla 10. Rúbrica para la evaluación de la comprensión oral

Rúbrica para la evaluación de la comprensión oral	
3	Localiza la información literal que ofrece un texto oral. Diferencia la idea principal y las ideas secundarias. Responde preguntas inferenciales y evaluativas sobre la información que transmite el texto oral aportando juicios de valor y nuevas ideas.
2	Localiza con algunos errores la información literal que ofrece un texto oral. Distingue la idea principal pero no las ideas secundarias. Responde preguntas inferenciales y evaluativas sobre la información que transmite el texto oral aportando juicios de valor y nuevas ideas.
1	Localiza a veces la información de forma muy básica y con ayuda del docente. Distingue la idea principal con problemas. Responde preguntas de forma limitada sobre información que transmite el texto.
0	No localiza la información literal del texto. No distingue la idea principal del texto- No es capaz de responder preguntas sobre información que transmite el texto.
Trabajo de la comprensión oral: Actividad 1. Explicaciones del agricultor; comprensión y respuesta de preguntas. Actividad 2. Comprensión texto sobre txakolí; charla de Egoitz; escuchar comentarios del resto de compañeros en la cata. Actividad 3. Escuchar a empleados de diferentes puestos del mercado. Actividad 4. Escucha de vídeo; clase magistral; atender a explicaciones de compañeros Actividad 5. Visionado de documental; escuchar a compañeros en discusión; captación de acentos; clase magistral; escuchar a compañeros en debate. Actividad 6. Escuchar a compañeros.	

Como docentes, debemos entender la reflexión sobre nuestras actuaciones como algo imprescindible, para identificar problemas y mejorar nuestra propuesta educativa, y es aquí donde cobra una gran importancia el proceso de autoevaluación.

Por tanto, se pretende averiguar si la propuesta es válida para la consecución de los objetivos que se han planteado, si es realizable en los tiempos aconsejados, y si puede mejorar de forma real y efectiva los conocimientos de los alumnos. Para ello, se plantea la

complimentación por parte del profesor de un **cuestionario de evaluación**, para poder llevar a cabo la evaluación arriba comentada.

La opinión de los alumnos respecto de la validez de la propuesta para la mejora de su enseñanza-aprendizaje es también de vital importancia en el proceso de evaluación del proyecto, por lo que se plantea también un **cuestionario de opinión** a rellenar por los alumnos, con el fin de recabar su opinión sobre las actividades propuestas.

Se presentan a continuación, a nivel de ejemplo, dos tablas, una para la evaluación del proceso por parte del profesor, y otra para la evaluación por parte del alumno. En las dos tablas 1 será muy bajo y 4 muy alto.

Tabla 11. Rúbrica de la práctica docente en forma de Autoevaluación

Autoevaluación docente				
Actividad nº:	Nombre:			
Necesidad de ampliar explicaciones o definir mejor las actividades	1	2	3	4
Facilidad de realización de las actividades por parte del alumno	1	2	3	4
Factibilidad de ajuste a los tiempos previstos	1	2	3	4
Participación de los alumnos	1	2	3	4
Motivación e interés de los aprendientes	1	2	3	4
Comprensión de los conceptos por parte de los aprendientes	1	2	3	4
Margen de mejora de la actividad	1	2	3	4

Tabla 12. Cuestionario de evaluación sobre la opinión de alumnos

Cuestionario opinión de alumnos				
Actividad nº:	Nombre:			
Actividad explicada de forma clara	1	2	3	4
Claridad de las explicaciones del profesor	1	2	3	4
Actividad realizable con facilidad	1	2	3	4
Tiempo suficiente para realizar la actividad	1	2	3	4
¿Crees que la actividad es interesante?	1	2	3	4
¿Aprendes más con actividades prácticas?	1	2	3	4
¿Crees que la actividad te va a ayudar en tu vida?	1	2	3	4

4. Conclusiones

Se ha pretendido con la presente propuesta ofrecer diferentes actividades didácticas desde una perspectiva intercultural y multicultural, con la cocina como herramienta de enseñanza-aprendizaje, desde la dinámica de las *hands-on activities*, proponiendo una visión de la cocina como fenómeno sociocultural e intercultural, y como lenguaje universal de todas las sociedades y culturas, capaz de unir lengua y cultura, y por consiguiente multicultural por sí misma. Por tanto, tras la creación de las diferentes actividades experienciales, se da por logrado el objetivo de indagación sobre conceptos de interculturalidad y multiculturalidad a aplicar en la enseñanza de ELE.

Respecto al objetivo propuesto de analizar la competencia intercultural en relación con la gastronomía vasca como herramienta para la enseñanza-aprendizaje de ELE, se ha partido de la idea de cocina como elemento común y universal de las culturas del mundo, proponiendo diferentes actividades que han presentado la gastronomía vasca desde un punto de vista claramente intercultural, animando al alumno a conocer y entender la sociedad y la cultura del lugar cuya lengua desea aprender, entendiendo también dicha gastronomía como una cocina abierta e influenciada por otras culturas del mundo, dispuesta a asimilar nuevas ideas sin perder la propia identidad. Se da por tanto como cumplido el objetivo anteriormente expuesto.

Creemos que se ha logrado introducir con éxito la metodología de las *hands-on-activities* y el Aprendizaje Basado en Proyectos, ya que todas las actividades propuestas implican acciones claramente experienciales en las que aprendemos haciendo, utilizando todos y cada uno de nuestros sentidos, y creando un proyecto educativo con secuencias lógicas, y escalonadas temporalmente de tal forma que el aprendiente pueda entender el proceso natural de los alimentos desde su cosecha hasta su elaboración final, y formar parte de dicho proyecto.

Se desea que esta propuesta didáctica pueda servir de guía a docentes que deseen implementar en sus aulas diferentes proyectos educativos relacionados con la cocina, mediante la utilización de actividades de carácter abiertamente experiencial, esperando que puedan surgir nuevas actividades interesantes en el proceso de aplicación de la propuesta de intervención, dejando abierto el proceso de introducción de nuevas actividades o de

adaptación de las ya existentes para futuros proyectos o futuras aplicaciones de la presente propuesta.

5. Limitaciones y prospectiva

Cabe constatar que, si bien la cocina como herramienta de enseñanza-aprendizaje puede ser de un gran valor por su carácter multicultural, experiencial e integrador, no todos los centros que imparten clases de idiomas disponen de instalaciones adecuadas para llevar a cabo proyectos como el propuesto.

Es esta una propuesta diseñada para ser llevada a cabo de forma real para la enseñanza del español, por lo que queda abierto el proceso de creación e introducción de nuevas actividades, así como de modificación de las ya existentes, que puedan constituir una mejora del interés y aplicabilidad de la propuesta.

El uso de la cocina (vasca) como herramienta educativa supone una gran oportunidad para introducir valores importantes y trabajar la transversalidad, proporcionando a los estudiantes conocimientos sobre el valor de los alimentos naturales y ecológicos, el comercio local y sostenible, facilitando las pautas para que comprendan de dónde vienen estos alimentos que consumen y respeten la importancia del proceso, impulsando la empatía, el respeto y el amor por la naturaleza, sirviendo además como introducción a otras materias como historia, matemáticas, ciencias o ecología, por nombrar algunas.

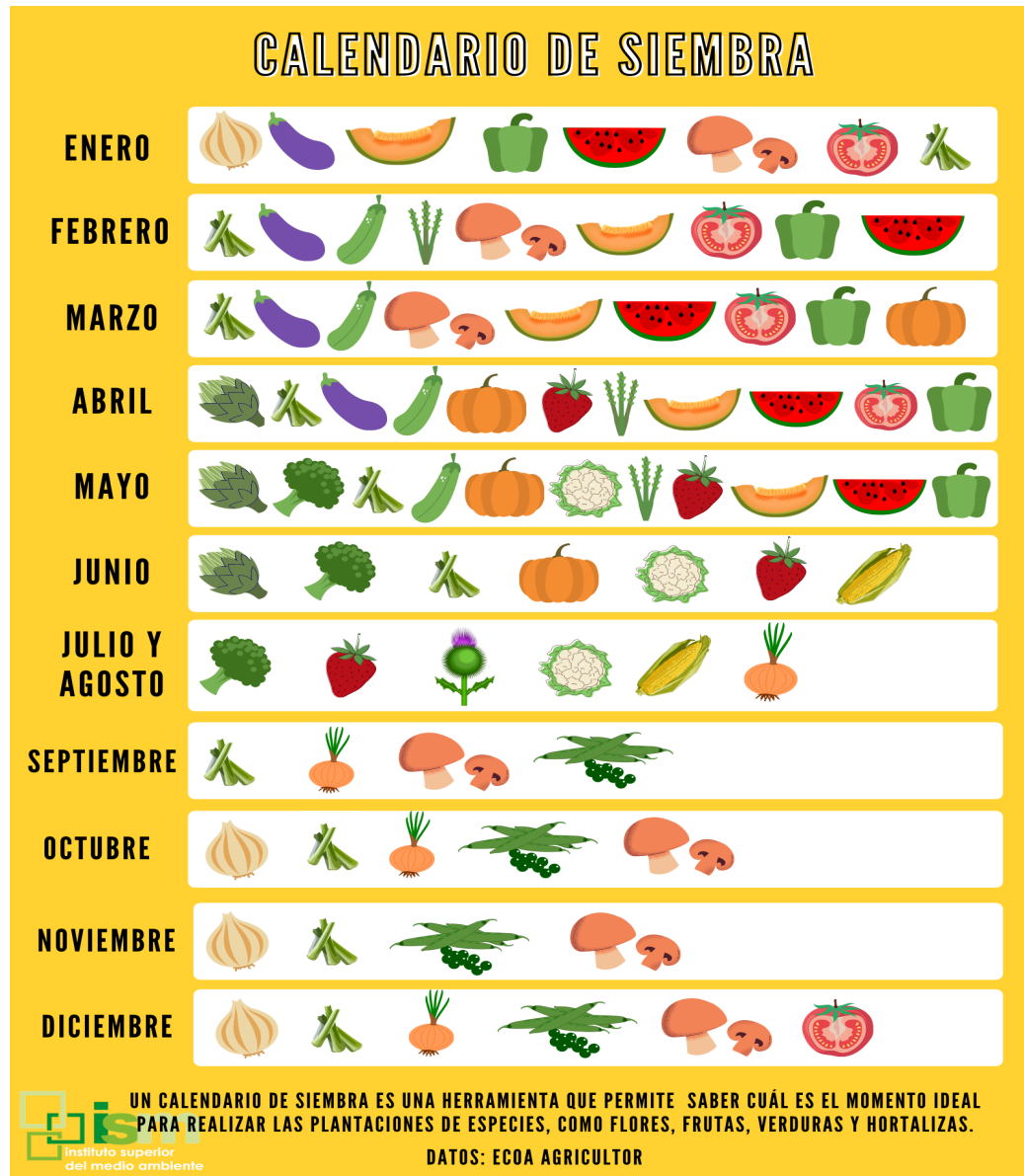
6. Referencias bibliográficas

- Aguirre Alonso, A. A., & Ching Chiang, L.-W. C. (2017). GETTING THE CLASS OUT OF THE BOX: LEARNING THROUGH COOKING (A PBL APPROACH). *Espiraes Revista Multidisciplinaria De investigación*, 1(3)
- Areizaga, E. (2001). Cultura para la formación de la competencia comunicativa intercultural: el enfoque formativo. *Revista de Psicodidáctica*, 11-12, pp. 157-170.
- Ayeomoni, M.O. (2011). Language, food and culture: Implications for language development and expansion in Nigeria. *International Journal of Educational Research and Technology*, 2(2), 50-55.
<http://www.soegra.com/ijert/December%202011/7.pdf>
- Baralo, M. (2015). El valor del idioma como recurso turístico, económico y cultural. *Signos Universitarios*, 34(51), pp. 35-61.
- Belliveau, C. (2007). A New Look at Dewey's Cooking Lab: a Pedagogical Model for Interdisciplinary Learning in Contemporary Higher Education. *Graduate College Dissertations and Theses*, 20.
<https://scholarworks.uvm.edu/graddis/20>
- Blumenfeld, P. C. Soloway, E., Marx, R. W., Krajcik, J. S., Guzdial, M., Palincsar, A., (1991). Motivating project-based learning: Sustaining the doing, supporting the learning. *Educational Psychologist*, 26(3&4), 369-398.
- Bruner, J. (1987). Realidad mental y mundos posibles: los actos de la imaginación que dan sentido a la experiencia. Barcelona: Gedisa.
- Byram, M., Gribkova, B. y Starkey, H. (2002). Developing the intercultural dimension in language teaching. A practical introduction for teachers. Strasbourg: Council of Europe.
- Consejo de Europa (2002). Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas: aprendizaje, enseñanza, evaluación. Madrid: MCED-Anaya. Recuperado de https://cvc.cervantes.es/enseñanza/biblioteca_ele/marco/cvemer.pdf
- Dewey, J. (1897). My Pedagogic Creed. *School Journal*, 54, pp. 77-80.
- Dewey, J. (1957) Reconstruction in Philosophy. Boston: Beacon Press, p. 150.
- Do Food and Language Learning Go Together Like Cookies. www.mosalingua.com
- Fernández Armesto, F., (2004). Historia de la comida: alimentos, cocina y civilización. Barcelona: Tusquets.

- Instituto Cervantes (2006). *Plan curricular del Instituto Cervantes. Niveles de referencia para el español*. Madrid: Instituto Cervantes-Biblioteca Nueva. Recuperado de https://cvc.cervantes.es/enseñanza/biblioteca_ele/plan_curricular/default.htm
- Kolb, D.A. (1984) *Experiential Learning: Experience as the Source of Learning and Development*. Prentice-Hall, Inc. Englewood Cliffs, NJ.
- Newcastle University. (2014, September 22). Learning language through cookery and technology. *ScienceDaily*. Retrieved October 25, 2021 from www.sciencedaily.com/releases/2014/09/140922110301.htm
- Robbins, K. (2011, November 16). The language of food. *HonestCooking*. <https://honestcooking.com/the-language-of-food>
- Rodrigo Alsina, M. (1999). *Comunicación Intercultural*. Barcelona: Anthropos.
- Sercu, L. (2002). Autonomous Learning and the Acquisition of Intercultural Communicative Competence: Some Implications for Course Development, in *Language, Culture and Curriculum* 15, 1, pp.61-74.
- Silvianes, I. (2009). El trabajo por proyectos y las matemáticas. *Números*, 72, pp. 75-80.
- Sousa, D. A., (1995). *How the Brain Learns*. Reston, va: The National Association of Secondary School Principals, 143pp.
- Velasco Maillo, H. y Díaz de Rada, A. (1996). La cultura como objeto. *Signos. Teoría y práctica de la educación*, 17, 6-12.

7. Anexos

Anexo A. Calendario de siembra



Calendario de siembra. (<http://www.comunidadism.es>)

Anexo B. Texto y ejercicio sobre actividad 2. Txakolí

Texto sobre txakolí:

De ser guardado para casa a servirse en todo el mundo.

El vínculo entre la tierra, el mar y sus tradiciones ha sido, durante siglos, –y sigue siendo– una de las señas de identidad de Euskadi, y el txakolí es fiel reflejo de ello.

Las primeras referencias halladas se remontan al siglo IX, donde ya se hablaba de la práctica vitícola en tierras vascas. Ya en los siglos XII y XIII la producción de txakolí era común en muchos puntos del territorio.

Por muy extendida que fuera, la producción del txakolí se centraba en el autoabastecimiento de caseríos, donde se elaboraba de forma artesanal.

En ocasiones fue incluso objeto de trueque entre vecindades o bebida de marineros y navegantes. Hasta las vides se sujetaban con pérgolas de huesos de ballenas capturadas por los balleneros vascos.

Fruto de la labor que se ha desarrollado durante las últimas dos décadas, el txakolí ha adoptado una gran popularidad, incluso a nivel internacional, donde el txakolí vasco es muy reconocido por su particularidad, tipicidad, carácter y frescura. Y la base de todo ello ha sido, y sigue siendo, el equilibrio entre la tradición, la investigación y la innovación.

Basque Wine

Ejercicio:

Texto sobre txakolí:

1. Busca las palabras del texto que correspondan con los significados siguientes:
 - a) Exacto, conforme a la verdad
 - b) Retroceder hasta una época pasada
 - c) Hecho a mano con técnicas tradicionales
 - d) Aprovisionamiento con recursos propios
2. Completa con la palabra adecuada del texto:
 - a) Algo propagado o difundido es algo
 - b) Una explicación sobre un acontecimiento es una
 - c) Una unión no material es un
3. Forma verbos:
 - a) Vínculo
 - b) Reflejo
 - c) Práctica
 - d) Producción
 - e) Equilibrio
 - f) Investigación
 - g) Innovación

Anexo C. Comentario sobre actividad 4. Arte al agua

Hoy he ido al cine, he visto el documental *Arte al Agua* y me ha emocionado hasta tal punto que ha habido un momento en que no he podido contener las lágrimas. He revivido pasajes de mi infancia ya olvidados y he recordado a mi padre, a mis abuelos, a todos mis antepasados hasta donde alcanza mi memoria. Sin escenas artificiosas, con el dramatismo de la vida tal cual era, este documental nos transmite la realidad en la que hemos vivido en Trintxerpe, la tragedia cotidiana en la que se desarrolló nuestra infancia. Jóvenes madres de luto perpetuo, padres con los que convivíamos unos días al año, los embates del mar que arrugaban sus rostros, el frío, la radio costera, nuestra alegría al bajar al muelle a esperar a nuestros padres y, también, la fiesta cuando arribaban a casa.