

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

FACULTAD DE FILOSOFIA Y LETRAS

***LA ENSEÑANZA DEL ITALIANO EN UN ÁMBITO GASTRONÓMICO: UNA
PROPUESTA DIDÁCTICA BASADA EN UN TEXTO AUTÉNTICO MULTIMEDIA***

INFORME ACADÉMICO POR ACTIVIDAD PROFESIONAL

**QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE:
LICENCIADA EN LENGUA Y LITERATURA MODERNAS
(LETRAS ITALIANAS)**

PRESENTA:

MARIA DE JESUS GABRIELA LUNA GASCA

ASESORA:

Dra. SABINA LONGHITANO PIAZZA

2014



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

A mis padres por haberme dado todo.

Agradecimientos

Gracias a Sabina, Nancy, Paulina, Abril, Arce y Ere, quienes me han alentado a seguir hasta el final de este proyecto.

Sobre todo gracias a Edgar por siempre impulsar mis pequeñas y grandes hazañas.

INDICE

Introducción.....	1
Capítulo I. El italiano en el Instituto Superior Mariano Moreno (ISMM).....	3
I.1. El ISMM y su programa escolar.....	3
I.2. La lengua italiana en la carrera de cocinero y pastelero profesional.....	4
I.3. Programa escolar de italiano.....	7
Capítulo II. Uso de los recursos multimedia como textos auténticos.....	11
II.1. Antecedentes históricos de los recursos multimedia.....	11
II.2. El texto auténtico multimedia como material didáctico.....	14
II.3. El uso de textos auténticos multimedia en el ISMM.....	19
Capítulo III Propuesta de trabajo a partir de un sitio web.....	23
III.1. Análisis lingüístico del video de la <i>Panna Cotta</i>	23
III.1.1. Transcripción del texto del video del sitio <i>Giallo Zafferano</i>	27
III.2. Descripción de la propuesta de trabajo.....	27
Conclusiones.....	41
Anexo I	43
Bibliografía.....	48

Introducción

En mi labor docente en diversas instituciones y como estudiante de varias lenguas, me he percatado de la falta de materiales didácticos que den una visión actual de la lengua que se quiere enseñar o aprender, no sólo en el ámbito lingüístico, sino también en el cultural. Como profesora de italiano he elegido trabajar con textos auténticos y en específico con textos auténticos multimedia, sobre todo porque encontré en ellos una manera de acercar a mis alumnos e incluso a mí misma a una imagen contemporánea de la lengua y la cultura italianas. La imagen acartonada y estereotipada que algunos libros de texto proyectan de las lenguas extranjeras afectan la motivación que muchos alumnos tienen para seguir aprendiendo. Sin embargo, es esa misma imagen estereotipada la que hace que muchos alumnos busquen aprender otra lengua extranjera diferente al inglés, que se estudia en la mayoría de las escuelas en México y forma parte de las asignaturas obligatorias de muchos programas escolares. Como profesores, debemos hacer el balance entre esos estereotipos culturales y la realidad, presentando las múltiples características que tiene la cultura. Considero por lo tanto, que este tipo de textos pueden ser un medio adecuado para que nuestros alumnos entren en contacto con aspectos culturales vivos y auténticos de la L2.

Los textos auténticos multimedia me han permitido plantear en clase diversos argumentos lingüísticos y culturales. Específicamente, durante mi trabajo en el instituto de gastronomía (ISMM), donde imparto clases actualmente, a partir de estos documentos pude desarrollar diversas unidades didácticas, ya que no existe un libro de texto que se especialice en el tema de la cultura y la lengua gastronómica italiana para un nivel básico. Estos textos auténticos multimedia han sido muy útiles en el desarrollo de un curso tan específico como es el que se imparte en esta institución. El objetivo en este informe es proponer actividades de comprensión

lectora y auditiva basadas en un texto multimedia, con las cuales los alumnos pueden desarrollar algunas habilidades receptivas de la lengua y de igual forma aprender algunos aspectos de la cultura gastronómica italiana.

En este informe mostraré una de las unidades didácticas que desarrollé para esta escuela. En el primer capítulo mencionaré las razones por las que se incluyó la materia de italiano en el currículo escolar del ISMM así como la importancia del aprendizaje de dicha lengua en la carrera de cocinero y pastelero. En el segundo capítulo, hablaré del uso de los textos auténticos y su relevancia en la enseñanza de una lengua extranjera y también de las diferencias entre texto auténtico y texto auténtico multimedia. En el tercero analizaré la unidad didáctica que elegí para presentar este informe y mostraré cómo utilizo un texto auténtico multimedia en el curso de italiano y cómo aprovecho sus características para enseñar a mis alumnos no sólo lengua sino también la cultura gastronómica italiana y por último haré algunas reflexiones respecto a los resultados que he obtenido en mis alumnos.

Como un anexo a mi trabajo incluiré las actividades tal cual las reciben los alumnos.

Capítulo I. El italiano en el Instituto Superior Mariano Moreno

I.1. El ISMM y su programa escolar

El Instituto Superior Mariano Moreno es una escuela de gastronomía fundada en Argentina en 1963. En este instituto se imparten 6 carreras profesionales de gastronomía y tiene sedes en Colombia y México. El instituto fue creado para satisfacer la necesidad de profesionalizar a las personas que ya trabajaban en el ámbito restaurantero.

En Argentina además de las carreras de gastronomía también se ofrecen carreras como computación y diseño de modas, todas ellas con valor técnico.

En México, el ISMM llegó en el año 2009. En los planteles de México se imparte la carrera de pastelero y cocinero profesional. Dicha carrera se desarrolla durante dos años, divididos en 4 semestres y está avalada como carrera técnica por la Secretaría de Educación Pública (SEP) en la especialidad de alimentos y bebidas. Esta modalidad educativa, según la SEP, “ofrece a los estudiantes que terminan la educación media superior, una formación intensiva que les permite incorporarse en corto tiempo (luego de dos años), al trabajo productivo o continuar estudios a nivel licenciatura en otras instituciones de educación superior”¹. En el ISMM los alumnos tienen la posibilidad de obtener el título de licenciatura cursando, además de los cursos básicos, las especialidades de cocina, pastelería y panadería, y artes culinarias.

El perfil de ingreso de los alumnos del ISMM es muy variado. Tenemos alumnos con un amplio rango de edad que va desde los 16 hasta los 60 años, muchos de ellos ya trabajan en el ámbito restaurantero, otros son jubilados o ésta es su segunda carrera. Sin embargo, para muchos más es la primera.

¹ *Sitio de la Secretaría de Educación Pública de México,*
http://www.ses.sep.gob.mx/wb/ses/informacion_institucional, consultada el 9 de octubre del 2012.

La carrera tiene un valor curricular equivalente a técnico superior universitario. En México, éstas deben consistir en un 70% de práctica (del rubro al que pertenezcan) y en un 30% de teoría. El alumno egresado del Instituto tendrá conocimientos de alta gastronomía, administración, historia de la gastronomía, química de los alimentos, enología, inglés, italiano y francés.

I.2. La lengua italiana en la carrera de cocinero y pastelero profesional

La carrera de cocinero y pastelero profesional se desarrolla en cuatro semestres. En el primer semestre se cursan cuatro materias teóricas: Sanidad e higiene, Nutrición, Química de los alimentos e Inglés, y también las materias prácticas de Cocina 1 y Pastelería 1. Durante el segundo semestre se cursan las materias prácticas de Pastas y salsas, Cocina fría, Pastelería II y Panadería, además de las materias teóricas de Italiano, Tecnología de alimentos, Desarrollo de menús y Servicio de mesa y etiqueta. En el tercero se cursan las materias de Cocina II, Repostería de creación, Historia de la gastronomía, Costos y Francés. Por último, en el cuarto, se cursan las materias de administración de Restaurantes, Mercadotecnia, Enología y Francés II como materias teóricas, y, como materias prácticas Cocina mexicana y Cocina fusión.

El plan de estudios contempla la enseñanza de idiomas con el fin de que los alumnos tengan una visión integral de la cultura gastronómica. Se da preferencia a la lengua francesa, no sólo por la riqueza de su gastronomía, sino también porque muchos de los términos que se utilizan en cocina provienen de esa lengua. Además, existe la posibilidad de alargar el periodo de estudio y obtener el grado de licenciatura estudiando cuatro semestres más, dos de los cuales pueden cursarse en Francia.

El primer objetivo que se pretende al incorporar la clase de lengua (italiana, francesa o inglesa) al currículo es que los alumnos sean capaces de comunicarse de manera básica en una cocina internacional. Además de este acercamiento a la lengua, otro objetivo es que conozcan parte de la cultura y la gastronomía de los países donde se hablan esas lenguas, pues la elaboración de alimentos es una expresión cultural de la sociedad, Miguele Reale identifica dos elementos básicos en la cultura:

La cultura es un sistema o conjunto de bienes culturales, ¿qué es lo que constituye o forma un bien cultural? El bien cultural comprende siempre dos elementos: al primero lo llamaremos “soporte” y al segundo “significado”, siendo este último la expresión particular de uno o más valores.²

Si partimos de esta definición, entonces los alimentos son el soporte y su significado es su historia, lo que representan el uso de ciertos ingredientes, la manera en la cual se preparan, la época en la cual se consumen o se consumieron, o todos ellos al mismo tiempo. Como menciona Ernesto Camou:

En la medida en que un grupo se esfuerza por conseguir la comida cotidiana, el pan nuestro de cada día, está utilizando un cuerpo de conocimientos y de herramientas técnicas que son susceptibles de mejorarse o transformarse, y está desarrollando la tecnología, como una parte fundamental de su cultura. Pero en el mismo movimiento, está recreando y transformando la propia cultura, y configurando su identidad grupal.³

Por tal motivo es muy importante que durante la clase de italiano se enseñen contenidos culturales gastronómicos, como también algunos contenidos básicos de la lengua.

Todos los conocimientos de la lengua se utilizarán en las clases prácticas, ya que durante este semestre los alumnos aprenderán a cocinar pastas frescas, secas, rellenas, salsas, *gnocchi*, *ravioli*, *calzoni*, *pizze*, entre otras, y en la clase de panadería aprenderán también a elaborar *focacce*, *grissini*, *ciabatte*, entre otras variedades de pan. Si bien las clases prácticas no son en

² M. Reale, *El concepto de cultura, sus temas fundamentales*, p. 47.

³ E. Camou, *Nutrir la persona, nutrir la identidad. Reflexiones filosóficas sobre antropología y cultura alimentaria*, p. 29.

italiano, para el ISMM es muy importante que los alumnos conozcan los orígenes de la gastronomía y el vocabulario en la lengua original, como una forma de integrar estos conocimientos a la cultura de los alumnos, para que entiendan e interpreten de forma más profunda la comida de otras culturas, Alberto Peralta explica la importancia de conocer los elementos culturales que son representados por la comida:

La comida ajena nos parece exótica porque carecemos de los medios culturales para interpretarla. No es nuestra, no es nosotros y, debido a esto, nos acercamos a ella con curiosidad y precaución. Está escrita en otra lengua; es decir, pertenece a otro sistema de interpretación, de manera que, sin conocer la sabiduría que la envuelve, la cultura y las emociones con que fue creada y compartida, simplemente no nos sabe.⁴

Otro de los objetivos de la enseñanza de la lengua italiana en el currículo escolar es que los alumnos sean capaces de comunicarse en el ambiente de la cocina de un restaurante. Por ejemplo los alumnos deberán ser capaces de entender una receta, elaborarla y dictarla.

Ya que la carrera está enfocada a la práctica de la cocina, otro objetivo del curso de italiano es que los alumnos puedan comunicarse en su ambiente de trabajo, sobre todo para que sean capaces de integrarse a un equipo de trabajo en cualquier lugar del país.

En México, la industria restaurantera es la segunda mayor empleadora en el país y la primera en autoempleo⁵; muchos de esos restaurantes se encuentran en las zonas turísticas del país, y, para que los alumnos puedan desarrollarse mejor en ese ambiente laboral, necesitarán conocer diversas lenguas, al menos a nivel básico. En primer lugar el inglés, pues la mayoría de los turistas vienen de Estados Unidos, Canadá y Reino Unido, después el francés, el alemán y el

⁴ A. Peralta, *No somos lo que comemos, Comida: un mundo de significados por descubrir*, p. 68.

⁵ *Sitio de la Secretaría de Economía en México*, <http://www.economia.gob.mx/economia-para-todos-rss/30-tema-de-la-semana/7810-industria-restaurantera-en-mexico>, consultada el 9 de octubre del 2012.

italiano. Es de mencionar que los italianos ocupan el décimo lugar entre las nacionalidades que más visitan nuestro país.⁶

I.3. Programa escolar de italiano

El curso de italiano se desarrolla en un semestre, que consta de 18 semanas en el periodo de agosto a diciembre o bien de 22 en el periodo de enero a junio. Cada semana se imparte una clase de dos horas.

El curso de italiano del Instituto está orientado a que los alumnos conozcan aspectos generales de la cultura gastronómica italiana, también al conocimiento del vocabulario que se utiliza en un ambiente gastronómico, y por lo tanto, todas las habilidades que se desarrollan durante el curso tienen como eje central estos argumentos. A lo largo del curso los alumnos serán capaces de expresarse de manera oral y escrita. En la expresión oral podrán formar oraciones básicas, apoyados en la repetición de fórmulas y en situaciones muy limitadas, tales como presentarse a sí mismos, pedir cosas y dar instrucciones en un ambiente de cocina.

En cuanto a la expresión escrita, los alumnos deberán, al finalizar el curso, escribir frases y oraciones sencillas, como instrucciones de cocina, redactadas en presente del indicativo o en infinitivo.

En lo que respecta a la comprensión auditiva los alumnos podrán identificar frases e instrucciones sencillas, siempre y cuando el interlocutor hable lenta y pausadamente. Serán capaces de identificar el tema de un discurso, siempre y cuando sea relativo a la gastronomía.

⁶ *SIIMT Inteligencia de mercados sector turístico*, http://www.siimt.com/en/siimt/siim_siom, consultada el 27 de agosto del 2014.

Por último, en lo que concierne a la comprensión de lectura el alumno será capaz de leer textos breves y sencillos relativos al tema estudiado, de identificar nombres y frases básicas, comprender instrucciones e identificar las ideas principales.

El curso se divide en tres módulos. En el primero los alumnos aprenden a presentarse y presentar a otros. Hace algunos años, mi clase de italiano era mucho más comunicativa, pero me encontraba con que los alumnos, habituados a aprender los idiomas con un método más estructural, se sentían inseguros cuando no se analizaban explícitamente las reglas gramaticales, y además dudaban cuando tenían que realizar pequeños diálogos, por lo que decidí que en la primera parte del curso veríamos los conceptos gramaticales básicos (uso de artículos, singular y plural, verbos en presente del indicativo). Sin embargo, el objetivo del curso es que los alumnos se comuniquen en un ambiente gastronómico y aprendan aspectos culturales de la gastronomía italiana, así que nos vimos en la necesidad de emplear diversos métodos de aprendizaje en las diferentes unidades del curso.

Durante el segundo módulo de mi curso, los alumnos aprenden el vocabulario gastronómico (ingredientes, utensilios y verbos) y diversas maneras en las que se pueden formular las recetas en la lengua italiana. Una parte muy importante de esta etapa del curso es que los alumnos empiezan a familiarizarse con la gastronomía italiana mediante documentos auténticos como lectura de recetas en italiano, visualización de documentales de gastronomía, videos, páginas *web*, *podcast*, imágenes, etc. La evaluación de este ciclo se lleva a cabo mediante una exposición donde el alumno presenta un producto italiano con denominación de origen. En dicha exposición se habla de su historia, su método de elaboración, el lugar de donde es originario el producto y se presenta una receta basada en éste. Lo anterior con el fin de que los

alumnos comprendan que el conocimiento de una lengua va más allá del aprendizaje de las reglas gramaticales y que la cultura de un pueblo está inserta en su gastronomía.

El tercer módulo es la fase de producción. El objetivo de esta etapa es que los alumnos sean capaces de dictar una receta tanto de comida mexicana como de comida italiana. En esta parte seguirán practicando el vocabulario y como evaluación final producirán un video en italiano, simulando un programa de cocina donde prepararán un platillo italiano.

A continuación, transcribo el temario completo del curso de italiano gastronómico en el ISMM, para corroborar cuanto expuse:



ITALIANO I Temario

Módulo 1:

Gramática:

1. Alfabeto y fonética italiana.
2. Tiempo presente regular e irregular
3. Artículos determinados
4. Artículos indeterminados
5. Preposiciones simples
6. Preposiciones articuladas

Comunicación:

7. Las regiones de Italia
 8. Presentarse y presentar a alguien.
 9. Saludos y despedidas
 10. Hablar en modo formal / informal
 11. Estados de ánimo
 12. Días de la semana
 13. La hora
 14. Expresiones de lugar
- PRIMER EXAMEN PARCIAL

Módulo 2:

Gramática:

1. Condicional de cortesía
2. Imperativo
3. Seguir y dar instrucciones
4. Preposiciones de lugar

Comunicación:

5. Reservaciones en restaurante
 6. Vocabulario de alimentos
 7. Hablar por teléfono
 8. Actividades de vacaciones
 9. Vocabulario específico relacionado con el restaurante: utensilios, vajilla, etc.
 10. La etiqueta en la mesa.
- SEGUNDO EXAMEN PARCIAL

Módulo 3:

Comunicación y práctica de lo aprendido:

1. Verbos de cocina
 2. Recetas de cocina
 3. Vocabulario: frutas, verduras, carnes, quesos, pastas, panes, etc.
 4. Compras en el supermercado: comprar y vender, preguntar precio, departamentos de la tienda, etc.
 5. Contenedores, pesos y medidas
 6. Productos alimenticios y platos típicos de Italia.
- EXAMEN FINAL

Capítulo II. Uso de los recursos multimedia como textos auténticos

En este capítulo hablaré de los recursos multimedia como textos auténticos en la enseñanza de la lengua italiana. En primer lugar abordaré el tema de la historia de los recursos multimedia, cómo fue su desarrollo y cómo éstos se empezaron a utilizar en la enseñanza de idiomas.

Posteriormente presentaré el tema de los textos auténticos, daré algunas definiciones, características, ventajas y desventajas de su uso y explicaré, basándome en mi experiencia, los motivos por los cuales he decidido utilizarlos en la clase de italiano en el ISMM.

II.1. Antecedentes históricos de los recursos multimedia

El uso de las herramientas tecnológicas en la enseñanza no es nuevo. Sin embargo, en las últimas décadas se ha hecho cada vez más frecuente y central en las propuestas didácticas. Los métodos de enseñanza de las L2 se han apoyado, a lo largo de su historia, en diversos recursos tecnológicos. En los años treinta se empezaron a utilizar grabaciones de audio en el aula; luego llegaron los videos adaptados para la enseñanza en el salón de clase, que sirvieron como material de apoyo para los maestros. Basándonos en la definición de Isabel Ogalde, según la cual “En el ámbito de las nuevas tecnologías se considera multimedia la combinación de varios elementos: texto, imagen, sonido, interacción y movimiento en un solo producto”⁷, estos materiales didácticos pueden llamarse multimedia, porque se presentan a través de varios sentidos, como el oído y la vista. La multimedia puede o no ser creada con fines educativos.

Más tarde, aparecieron los programas de computadora hechos específicamente para la enseñanza de idiomas, es decir, se crearon los *software* educativos o informáticos. Los *software* educativos son programas especialmente realizados para el aprendizaje de determinados temas, y

⁷ I. Ogalde, *Nuevas tecnologías y educación, diseño, desarrollo y evaluación de materiales didácticos*, p. 49.

se definen como “programas informáticos diseñados para aplicarse en los contextos específicos de la enseñanza aprendizaje, teniendo en cuenta los objetivos pedagógicos que persiguen las concepciones sobre el aprendizaje en las que se basan.”⁸ El *software* educativo puede contener o no elementos multimedia. Es muy importante saber que los *software* educativos y multimedia se pueden utilizar con o sin una conexión internet, como por ejemplo las enciclopedias multimedia como encarta. Sin embargo muchos de ellos tienen ambas versiones como GeoGebra (un *software* dedicado a la enseñanza de la Matemática).

En los años ochenta hubo una modificación en las bibliotecas: muchas de ellas se convirtieron en mediatecas, es decir, centros donde, además de libros, pueden consultarse materiales de audio y video, los cuales obviamente han ido cambiando de formato con el tiempo.

Con la aparición de la Internet, a finales de los años noventa, se comenzaron a utilizar no sólo los *software* educativos, sino también las páginas o sitios *web*⁹, que son un elemento multimedia del internet, y además se implementó como práctica extra clase el uso de *chats*, que son conversaciones por medio de mensajería vía internet. Desde entonces, los estudiantes pueden sostener conversaciones en tiempo real con hablantes de la lengua que estudian. En la actualidad hay una serie de plataformas especializadas en la educación a distancia, como Moodle, Algebraix, etc., que permiten a los alumnos tener sus clases de manera virtual, asistir a video conferencias, obtener los materiales que deben estudiar e incluso interactuar tanto con los compañeros de clases como con los profesores.

Hoy en día el uso de esos recursos sobrepasa las aulas, porque los alumnos pueden acceder directamente a ellos, sin ninguna mediación escolar. Las nuevas tendencias pedagógicas sugieren que los alumnos en algún momento del aprendizaje deberán ser totalmente

⁸ A. Duarte, *Los materiales hipermedias y multimedia aplicados a la enseñanza*, p. 138.

⁹ Una página web es un documento formado por una sola pantalla (aun cuando esta pantalla pueda ser muy extensa hacia abajo, como una especie de papiro sin fin).

independientes. Mientras más autónomo sea el alumno, utilizará otro tipo de recursos fuera del aula, sobre todo la tecnología. Esto no significa que el profesor se desentienda de sus alumnos, sino que el alumno pueda llevar las estrategias de aprendizaje que les han sido enseñadas en clase a su vida cotidiana, y en general el uso de éstas puede ser muy benéfico tanto para los alumnos como para los maestros. Así lo considera también Marco Mezzadri, quien asevera que:

Le NT [Nuove Tecnologie, NdR] permettono al docente di mettere in pratica una serie di principi glottodidattici che già abbiamo più volte affrontato in questo testo, dagli aspetti neurolinguistici, alle dinamiche collaborative per l'apprendimento, dalla promozione delle strategie di apprendimento allo sviluppo dell'autonomia dello studente e della sua centralità, ecc. Le NT offrono l'opportunità di svecchiare l'insegnamento della lingua creando un nuovo ambiente di lavoro pur nel solco della tradizione, cioè innestandosi su un tessuto che è quello dell'approccio comunicativo della sua dimensione umanistico-affettiva.¹⁰

Es decir que el profesor no ha sido sustituido por una computadora, sino que su papel en el salón de clase ha cambiado. Ahora los profesores no sólo pueden complementar sus clases haciendo uso de esos recursos, sino también pueden dar otro tipo de guía a sus alumnos, convirtiéndose en mediadores de la cultura de referencia.

¹⁰ M. Mezzadri, *I ferri del mestiere*, p. 340.

II.2. El texto auténtico multimedia como material didáctico

Como ya había mencionado, las nuevas tecnologías ofrecen un sinfín de herramientas tanto para estudiantes como para profesores, y debemos aprovecharlas al máximo. Una ventaja de las nuevas tecnologías es la facilidad de encontrar artículos, videos, fotografías, etc. Los profesores podemos utilizar estos recursos para que nuestros alumnos aprendan de una forma más variada e interesante, ya sea usándolos como material didáctico o simplemente recomendándolos como material complementario a las clases. Algunos de esos materiales, a los que de ahora en adelante llamaré textos, fueron hechos para la enseñanza de alguna habilidad o de algún idioma, sin embargo la mayoría de ellos no lo fueron; los que no fueron hechos para la enseñanza se definen como textos auténticos.

Para tener claro el concepto de texto he tomado como fuente la definición del Marco Común Europeo de Referencias para las Lenguas (MCER), que define un texto como “cualquier secuencia de discurso (hablado o escrito) relativo a un ámbito específico y que durante la realización de una tarea constituye el eje de una actividad de lengua, bien como apoyo o como meta, bien como producto o como proceso.”¹¹ Un texto puede ser un diálogo, un texto escrito en un libro, un ejercicio de gramática, la conversación de un chat, cualquier video de *Youtube*, es decir, cualquier secuencia de discurso.

La autenticidad de un texto es establecida por la autenticidad del lenguaje que es utilizado, y por la función o funciones comunicativas para las cuales fue producido. Un texto no auténtico es aquel que es realizado específicamente para la enseñanza de una lengua, por ejemplo los audios de los manuales que usan la mayoría de los libros de texto para el aprendizaje de una

¹¹ *Marco común europeo para las lenguas: aprendizaje, enseñanza, evaluación*, http://cvc.cervantes.es/ensenanza/biblioteca_ele/marco/cvc_mer.pdf, p. 10.

L2 o las adaptaciones de las lecturas. Por lo tanto, son textos cuyo lenguaje ha sido creado o modificado *ad hoc* para que los aprendientes puedan captar mejor el mensaje o desarrollar específicamente ciertas habilidades, y cuya función es la de presentar algún contenido didáctico de la L2.

Muchos autores ya han definido el concepto de texto auténtico: entre ellos encontramos a Luisa Benigni, David Nunan y Alejandra Akirov. Luisa Benigni afirma que un texto auténtico es un “materiale appartenente all’insieme di messaggi scritti, orali, visivi, prodotti non per fini didattici bensì per coprire prevalentemente l’area della cosiddetta *litterature de délassement* (giornali, fumetti romanzi, ecc.)”¹². Nunan dice que los textos auténticos son aquellos que han sido utilizados con un propósito diferente al de la enseñanza de los idiomas, y Akirov define como texto auténtico a aquel que no ha sido previamente modificado o simplificado en los aspectos gramaticales, de léxico y contenido.¹³

Según los autores previamente mencionados, me refiero al texto auténtico como a un texto que no ha sido creado para la enseñanza de idiomas, que usa el mismo tipo de lenguaje que el receptor, y que por lo tanto no ha sido modificado.

Además, tanto Paola Begotti como Massimo Maggini distinguen el material auténtico en general del material auténtico multimedia. Begotti dice que “tra il materiale autentico multimediale possiamo includere tutti i file utilizzabili e scaricabili via internet, sia video che audio o in sola lettura”.¹⁴ Por otro lado, Massimo Maggini diferencia al texto del texto multimedia. En el texto multimedia conviven diferentes tipos de códigos, entendiendo como códigos a la escritura, al sonido y a la imagen, y el valor de cada uno de los códigos será dado

¹² L. Benigni, *L’abilità di ascolto in lingua straniera: un percorso di riflessione tra teoria e pratica, materiale per SISS e Corsi abilitanti Speciali*, P. 32.

¹³ Cf., C. Pozzobon, *La autenticidad de los textos en la clase de lengua extranjera, passim*.

¹⁴ P. Begotti, *Didattizzazione di materiali autentici e analisi dei manuali di italiano per stranieri*, p. 18.

por la función que el autor de dicho texto quiera otorgarle.¹⁵ La página web que utilizo en mi propuesta de trabajo no sólo es un texto multimedia porque en ella hay video, textos e imágenes estáticas, sino que además es un texto que no fue creado para ser usado en una clase de lengua, por lo tanto es un texto auténtico multimedia.

Las nuevas tecnologías nos permiten encontrar un sinnúmero de textos auténticos: artículos de revistas, imágenes y videos que podemos utilizar para nuestras clases, que podemos obtener de manera gratuita, que nos ofrecen una imagen fresca y actual de la sociedad que habla el lenguaje que enseñamos, permite que los alumnos y también los profesores tengamos un contacto directo con la lengua (De más está decir que para muchos profesores de lengua es difícil trasladarse con regularidad al país donde se habla la lengua que enseña) y esto aumenta la motivación de ambos.

Además, el uso de una amplia selección de textos auténticos permite a los profesores presentar información cultural con diferentes puntos de vista, eligiendo el material que sea más adecuado para nuestros alumnos de acuerdo a su nivel de conocimientos, su edad y sus intereses, y además fomentando la búsqueda autónoma de nuestros alumnos, con la finalidad de explorar a posibilidades y perseguir sus objetivos personales.

Otra ventaja que podemos encontrar en el uso didáctico de textos auténticos es que fomentan la creatividad y la imaginación, acercando a los alumnos a una realidad alejada de estereotipos y clichés y esto influye directamente en su motivación. Asimismo, los materiales auténticos, y en especial los multimedia, presentan de manera más atractiva la información; no es lo mismo mostrar un dibujo en blanco y negro en fotocopias que un video.

¹⁵ Cf. M. Maggini, *Il testo multimediale nella didattica dell'italiano L2, passim.*

La gente aprende más eficientemente si utiliza palabras e imágenes que si sólo utiliza palabras. Por lo tanto, cuando se usa un texto multimedia para enseñar, el alumno tiene más posibilidades de aprender. Esto se debe a que se emplean más canales y estrategias de aprendizaje, y por lo tanto el aprendizaje será más duradero: “The case for multimedia learning is based on the idea that instructional messages should be designed in light of the human mind works. Let’s assume that humans have two information processing systems- one for verbal material and one for visual material”.¹⁶ Un ejemplo de ello es cuando se memorizan listas de vocabulario, pero no se sabe lo que significa en la L1; sin embargo, si se tiene también la imagen de esa palabra será mucho más fácil recordarla. Este tipo de técnicas son muy usadas en los libros infantiles que enseñan L2.

Muchas veces se da por sentado que los adultos no necesitan el apoyo de la imagen. En mi experiencia en el ISMM, los alumnos gustan tanto del uso del texto como del de la imagen: muchas veces no pueden recordar el nombre de ciertas verduras ni siquiera en español, y al ver la imagen ya sea estática (como cuando juegan al juego de la memoria con cartas) o en movimiento (como cuando ven un video) la recuerdan de inmediato.

La combinazione di linguaggi e codici diversi, propri di un programma multimediale, crea le basi per un miglior apprendimento, in quanto, come è noto, ricordiamo il 10% di quello che vediamo, il 20% di quello che ascoltiamo, il 50% di quello che vediamo e ascoltiamo e l’80% di quello che facciamo (Marin 2005).¹⁷

Sin embargo, el uso de textos auténticos en clases de lengua extranjera no debe tomarse a la ligera. Se debe hacer una planeación muy concreta y estructurada para su uso en clase. Muchas veces los profesores creen que con el simple hecho de ver, por ejemplo, una película es

¹⁶ R. Mayer, *The promise of multimedia learning*, p. 7.

¹⁷ Citado en M. Martina, “Corsi di L2 on –line: vantaggi e svantaggi dell’offerta formativa gratuita in rete”, p. 13.

suficiente; al contrario, es necesario dirigir de manera concreta el uso de este tipo de textos, para que los alumnos desarrollen determinadas habilidades específicas.

En la planeación se deben de tomar en cuenta distintos aspectos: los profesores deben establecer claramente los objetivos didácticos que se perseguirán al utilizar un texto auténtico. Se debe verificar que el texto tenga la calidad adecuada, que sea del nivel pertinente para nuestros alumnos (ni demasiado fácil ni demasiado difícil, para que no sea frustrante): para ello, debemos analizar que tengan los contenidos culturales convenientes, que lingüísticamente sean apropiados para nuestros alumnos y por ende debemos hacer un análisis de la clase de texto que queremos usar y del tipo de estructuras gramaticales que se utilizan en él. También debemos elegir las actividades adecuadas que los alumnos realizarán, dependiendo de la habilidad que queramos que desarrollen.

Una desventaja que tienen los profesores al usar cierto tipo de textos auténticos es que se requiere de infraestructura y de los recursos tecnológicos (videograbadoras, DVD, computadora) adecuados; por eso, considero muy importante que si se planea una clase en la que se vaya a utilizar algún material tomado de internet siempre se tenga un respaldo, ya sea un video, un audio o la imagen del sitio o página visitada, pero sobre todo que el uso de estos recursos en clase se integre en una actividad o conjunto de actividades bien planeadas. Esto incluye desde la elección del material hasta las actividades sugeridas; por ejemplo en mi caso, si sólo diera a los alumnos la liga de los sitios web que pueden consultar, muchos de ellos se sentirían mucho más confundidos que si sólo utilizáramos un ejercicio extraído de un libro de lengua. Es decir, es importante que el profesor sepa guiar con las actividades adecuadas al alumno hacia el objetivo lingüístico y cultural que quiere cumplir.

Otra desventaja que encuentro en el uso de textos auténticos multimedia es la falta de conocimiento de los profesores en el ámbito tecnológico, ya sea porque no están familiarizados con el uso de la tecnología o porque consideran que ésta sólo tiene fines lúdicos.

II.3. El uso de textos auténticos multimedia en el ISMM

En el ISMM no utilizamos sólo un libro de texto o método para la enseñanza del italiano por varias razones. La principal causa es que no existe un libro que trate de manera fácil los temas gramaticales de nivel básico que incluya como único tema cultural la gastronomía y que desarrolle todas las habilidades previstas en el programa y además se ajuste a los tiempos y al programa escolar. Por lo que, cuando se creó el temario y el programa escolar del Instituto, las profesoras de italiano decidimos que no podíamos utilizar un único libro de apoyo para nuestro curso. Entonces, resolvimos que como texto base se utilizarían *Piazza Navona*¹⁸ para la primera parte del curso, donde se presenta la parte normativa de la lengua; *Una parola tira l'altra 1*¹⁹ para la segunda parte del curso, ya que en esta fase es donde se aprende más vocabulario, y, para la tercera parte, *Buon appetito*²⁰, en el que se utilizan sobre todo recetas y se muestra la variedad gastronómica que existe en Italia.

Uno de los inconvenientes de estos materiales es que, a excepción de *Piazza Navona*, no incluyen audios, por lo que, al observar que los alumnos necesitaban escuchar más la lengua, nos dimos a la tarea de buscar audios adecuados para su nivel. Así, promoveríamos que los alumnos desarrollaran la habilidad de escuchar, aunque fuera en un ámbito muy restringido. Nuevamente

¹⁸ I. Fratter, *Piazza Navona*, 2009.

¹⁹ L. Guglielmino, *Una parola tira l'altra 1*, 2005.

²⁰ Gruppo CSC, *Buon appetito, tra lingua e cucina regionale*, 2004.

nos encontramos con otra dificultad: tampoco hay un audio-libro que ayude a cumplir nuestro objetivo.

Entonces, de modo personal, decidí utilizar textos auténticos para la clase. Comencé usando un *podcast* de cocina que ya había probado antes, con un grupo que no era del ISMM y que tenía un nivel mucho más avanzado. En un principio me pareció buena idea, pero de inmediato me di cuenta de que no era del todo adecuado para esa clase, porque el audio tenía demasiada interferencia o ruidos y el emisor hablaba demasiado rápido. Caí en los típicos errores que cometen los profesores de lengua:

Dei testi audio autentici si critica spesso la velocità con cui si parla e la complessità della lingua che non corrisponde al livello di conoscenza e padronanza della lingua degli apprendenti. Così molti insegnanti si arrendono alle prime difficoltà dei discenti, invece di preparare un adeguato percorso didattico che riesca a facilitare l'impatto con la lingua autentica.²¹

El ejercicio que yo proponía era un *cloze* de verbos, donde los alumnos sólo tenían que acomodar los verbos ya conjugados en el lugar adecuado. Como había mencionado antes, la calidad de audio era mala y había muchas interferencias (ahora, creo que en realidad el texto es adecuado para un nivel C1). Y, aunque los alumnos ya conocían los verbos, no lograban identificar el orden de ellos, por lo que pronto perdieron interés. En general no proponía una unidad didáctica que tuviera como punto central el audio, lo que generó que los alumnos no sintieran que estuvieran aprendiendo gradualmente algo.

En vista de esos resultados ya no lo utilicé, y fue entonces que decidí didactizar un video: en internet se encuentra toda clase de videos, desde los hechos por amateurs, como aquellos con una gran producción. Para su selección me basé tanto en especificaciones técnicas (que la imagen fuese de buena calidad y que el audio no tuviera muchas interferencias), como en ciertas

²¹ K. Harrich, *Il notiziario ovvero l'importanza dell'uso di materiali autentici nell'insegnamento-apprendimento linguistico*, p. 14.

características lingüísticas: que el interlocutor hablara claro y utilizara italiano estándar y no un dialecto, y finalmente que los tiempos y modos verbales que se utilizaran fueran aquellos que contempla el programa escolar (infinitivo, indicativo presente e imperativo).

Me parece muy importante el uso de este tipo de materiales auténticos en clase, específicamente en la del ISMM, porque elegir un buen material didáctico para cualquier lección de L2 es básico para el aprendizaje de nuestros alumnos, y la elección de éste debe hacerse con base en las necesidades de cada grupo: no existe el material didáctico perfecto y, en el caso específico de las clases en el ISMM, no existe un material específico para este curso de italiano:

Nell'apprendimento guidato, specie se avviene in un paese in cui si parla una lingua diversa dalla lingua *target*, gli scambi con i nativi sono molto ridotti e sono i materiali didattici che costituiscono gran parte dell'*input* (il libro di testo adottato nel corso, altri libri di supporto, materiali prodotti dall'insegnante, videocassette con filmati, audiocassette, corsi multimediali su supporto informatico, materiale estratto da Internet, articoli di giornali, ecc) e addirittura in un corso in autoapprendimento il materiale didattico spesso costituisce tutto l'*input*.²²

Además, el uso de los materiales auténticos me parece importante porque las necesidades de los alumnos del ISMM son entender y poder comunicar una receta, así como conocer la cultura gastronómica italiana, y para mí como profesora sería una pena que se quedaran sólo con la idea acartonada y preconfeccionada de los libros de textos, que, como anteriormente señalé difícilmente tienen como tema central la gastronomía. Entonces, utilizar textos auténticos me permite elegir de mejor manera los contenidos que mis alumnos necesitan, obviamente tomando en cuenta su nivel, las habilidades que quiero que desarrollen, el léxico que se usa en ese tipo de textos y las posibilidades que tiene dicho texto de ser didactizado. Si no se consideran todos esos factores, el uso de textos auténticos puede resultar contraproducente: si nosotros como profesores

²² E. Bonvino, *I materiali didattici per l'insegnamento dell'italiano L2: criteri di selezione*, p. 10.

elegimos un texto de un nivel mucho menor o mayor al que nuestros alumnos tienen: esto puede resultar poco motivante para nuestros alumnos, como el ejemplo que mencioné antes.

Para la elección de los textos auténticos, “el docente se ve en la obligación de tomar en cuenta una serie de criterios para su selección: tener presente quiénes son sus estudiantes, cuál es la finalidad académica de la asignatura, cómo espera que su clase se desarrolle y qué nivel de competencia lingüística tienen los estudiantes”.²³

En el ISMM utilizo el video blog *Giallo Zafferano*, conducido por Sonia Peronaci, que es un sitio web dedicado a la cocina, en el cual se pueden encontrar recetas italianas e internacionales. En 2006, *Giallo Zafferano* se transmitía por *YouTube* y el objetivo era explicar recetas de manera fácil. Luego del éxito en *YouTube*, se convirtió en un sitio web especializado en cocina y ha sido traducido al inglés y al español. En 2012 el sitio ganó el premio al mejor sitio italiano. *Giallo Zafferano* es un sitio web con gran calidad, tanto en los contenidos como en las imágenes que utiliza. La lengua que se usa en este sitio es italiano estándar con un registro medio, pero con algunos tecnicismos que son explicados, ya sea en el glosario del sitio como en cada una de las recetas. Con la aparición de este sitio *web*, pude tener muchos más recursos para la impartición de mi clase, ya que ahora no sólo tenía el video, sino también las imágenes y el texto que describe paso a paso las recetas. Esto me permitió elaborar la unidad didáctica que presentaré en el Capítulo III de este trabajo.

²³ C. Pozzobon, *La autenticidad de los textos en la clase de lengua extranjera*, p. 81.

Capítulo III. Propuesta de trabajo a partir de un sitio web

En este capítulo presentaré la propuesta de trabajo que hago basándome en el sitio web *Giallo Zafferano*. En la primera parte del capítulo haré un análisis lingüístico de la transcripción del texto del video de la *panna cotta*, con el fin de puntualizar algunos aspectos acerca del uso de los tiempos verbales en italiano. Después presentaré la descripción de mi propuesta, detallando las habilidades que busco que mis alumnos desarrollen al trabajar esta unidad didáctica.

III.1. Análisis lingüístico del video de la *Panna Cotta*

En este apartado quisiera exponer los usos de los tiempos verbales en las recetas y específicamente en el video de la *Panna cotta*, el cual utilizo en mi propuesta de trabajo. Considero que debe hacerse este análisis antes de la realización de la unidad didáctica para corroborar que el texto sea adecuado para la clase en los siguientes puntos: gramática, sintaxis y léxico.

Específicamente utilizo el texto de la *Panna cotta* para enseñar el uso del *indicativo presente* cuando cumple una función de texto instructivo, también para repasar el léxico de la cocina (verbos, utensilios) y mostrar un aspecto cultural de la gastronomía italiana.

La tipología textual de las recetas es la de un texto instructivo. Como su nombre lo indica, se trata de un documento que se distingue por dar instrucciones u órdenes: es el tipo de texto que se utiliza no sólo en las recetas, sino también en los manuales. Las recetas son una secuencia de instrucciones que indican cómo preparar un platillo. Una receta debe contener los siguientes elementos: los ingredientes con las cantidades necesarias para la elaboración, el número de

porciones para los cuales se calculan los ingredientes y las directrices paso a paso del procedimiento; además, algunas recetas mencionan los utensilios que son necesarios.

Por ser una serie de instrucciones, las recetas típicamente se expresan en modo *imperativo*: de hecho, en muchos de los manuales de italiano, cuando se enseña el *imperativo*, las recetas se usan como ejemplos y como ejercicios (muchas de las veces del tipo *cloze*). Sin embargo, en muchos recetarios, revistas y video recetas (textos auténticos) se usa también el modo *infinito*, el *indicativo presente* en primera persona singular o plural, que es la forma más utilizada en los videos de cocina, y el *si* impersonal.

Las gramáticas tradicionales indican que el modo *imperativo* se usa para dar órdenes, exhortar a alguien a hacer algo y dar instrucciones: “rosola/ rosolate la carne”. También el *congiuntivo presente* se usa con valor *imperativo* en la tercera persona del singular como por ejemplo: “triti le cipolle”, y en la primera del plural²⁴: “affettiamo le mele”. En ese caso el *congiuntivo presente* será llamado *congiuntivo esortativo*.

L’imperativo si usa per dare un ordine o per invitare, pregare, esortare, qualcuno a fare qualcosa.

L’imperativo ha un solo tempo (il presente) e due sole forme (la 2ª persona singolare e plurale: ascolta!, ascoltate!) per le rimanenti persone (esclusa la prima singolare, che non esiste) prende a prestito le forme del congiuntivo presente (detto in questo caso congiuntivo esortativo)”²⁵.

Además de estos tiempos verbales, el modo *infinito* también se utiliza en vez del *imperativo* en las proposiciones independientes.²⁶

In frasi indipendenti, l’infinito può essere usato:

Al posto dell’imperativo per esprimere un comando (o un divieto) rivolto indistintamente a tutti: per tale motivo è diffuso nei cartelli esposti in pubblico (*sorreggersi agli appositi sostegni; non fumare*) o nelle istruzioni (*versare il latte sull’impasto*).²⁷

²⁴ Cf. P. Trifone, *Grammatica italiana di base*. p. 136.

²⁵ *Ibid.*, p. 138.

²⁶ El modo *infinito* es muy usado en las proposiciones dependientes, sobre todo en la forma implícita, como por ejemplo: “L’Artusi raccomanda di tritare finemente il sedano.”

Las video recetas, que ocupo en clase, utilizan constantemente el *indicativo presente*, sobre todo en la 1ª persona del plural. El *congiuntivo esortativo* y el *indicativo presente* comparten la misma forma verbal en la 1ª persona del plural y por lo tanto son indistinguibles en forma; sin embargo, al tratarse de un video, puede observarse con claridad que la enunciación y la acción suceden al mismo tiempo. Como indica la gramática italiana, uno de los usos del *indicativo presente* marca que la acción es simultánea a la enunciación:

Il presente è dunque il tempo della contemporaneità e corrisponde ad un'ideale sovrapposizione tra il momento dell'enunciazione e il momento dell'avvenimento, ma bisogna aggiungere che si tratta di una contemporaneità relativa, da mettere in rapporto a un punto di riferimento cronologico che può collocarsi anche nel passato (giusto ieri faccio una passeggiata, e incappa in un acquazzone) o nel futuro (domani faccio una passeggiata).²⁸

En los videos lo que se enuncia sucede simultáneamente a la acción, y por lo tanto es adecuado usar el *indicativo presente*. Como cuando se dice “ora prepariamo” o “mettiamo la pasta in una pentola”. Por tanto, en este curso se decidió enseñar el *indicativo presente* y no sólo el *imperativo* o el *congiuntivo* para la función de dar instrucciones. En esta unidad sólo interesa conocer y practicar el uso del *presente indicativo*: los demás temas serán abordados en otras unidades didácticas.

Según indiqué, las recetas también pueden comunicarse mediante el uso del *si impersonale*: “si lavano le verdure e si mettono a cuocere in acqua bollente”.

En el caso específico del video que presento, se utilizan 31 verbos, de los cuales 23 se encuentran en modo *indicativo*: 17 en *presente*, 1 en *passato prossimo* y 5 en *futuro*; 6 se encuentran en modo *infinito presente*; 3 en *gerundio presente*; 1 en modo *condizionale presente* y 1 en modo *congiuntivo presente*.

²⁷*Ibidem*, p. 139.

²⁸M. Dardano, *Grammatica italiana con nozioni di linguistica*, p. 352.

Además, de los 23 verbos que se utilizan en *indicativo presente* durante la narración de la receta en video, 10 están conjugados en 1ª persona del singular (*noi*), lo que da a los alumnos la oportunidad de apreciar los verbos conjugados en *indicativo presente* en un texto auténtico pues la intención de ésta unidad didáctica, es que los alumnos aprendan y ejerciten el *indicativo presente*.

A continuación, presento una tabla donde clasifico cada uno de los verbos, y posteriormente la transcripción del guión de la receta de la *panna cotta*.

Indicativo			Condizionale	Infinito	Congiuntivo	Gerundio
Presente	Passato Prossimo	Futuro	Presente	Presente	Presente	Presente
Vediamo Prepariamo Cominciamo Prendiamo Immergiamo Estraiamo Aggiungiamo Mischiamo Versiamo Potete Sono Servono Vedete Aggiungono Mescolo È (2)	Ho messo	Prepareremo Diventeranno	Sarebbe	Sfiorare Riporre Immergere Sformare (2) Preparare	Possa	Mettendo Lasciando Portando

III.1.1. Transcripción del texto del video del sitio *Giallo Zafferano*²⁹

Sonia Peronaci

— Ciao a tutti benvenuti nella cucina di Giallo Zafferano, io sono Sonia e oggi insieme prepareremo uno dei dolci al cucchiaio più delicati e conosciuti, non solo in Italia, ma anche all'estero: la panna cotta. Vediamo gli ingredienti che ci servono:

150 gr di zucchero

1 bacca di vaniglia

500 ml de panna liquida fresca

e 6 gr di colla di pesce, che vedete sono tre foglietti di questi dimensioni.

Bene, prepariamo insieme la panna cotta.

Per prima cosa cominciamo mettendo dell'acqua fredda in una ciotola piuttosto capiente.

Ora prendiamo i tre fogli di colla di pesce e li immergiamo lasciandoli a mollo 10/15 minuti finchè diventeranno completamente morbidi.

Ho messo la panna liquida in un tegame, ora aggiungo la bacca di vaniglia preventivamente incisa con un coltellino e lo zucchero. A questo punto mescolo il tutto, portando il composto a sfiorare il bollore.

Ora che lo zucchero si è completamente sciolto estraiamo la bacca di vaniglia e aggiungiamo invece la colla di pesce ammorbidita, mischiamo qualche istante fino al completo scioglimento.

Versiamo la panna cotta negli appositi stampini che poi andremo a riporre in frigorifero per almeno 5/6 ore. Meglio ancora sarebbe preparare il tutto la sera prima per la giornata seguente.

La nostra panna cotta è pronta. Per sformarla agevolmente vi consiglio di immergere lo stampino per qualche secondo in acqua bollente e poi di sformare la panna cotta su questo piatto.

Potete guarnirla con del caramello o con qualsiasi salsa vi possa piacere

Da Sonia e Giallo zafferano è tutto e alla prossima. —

III.2. Descripción de la propuesta de trabajo

La siguiente unidad didáctica está basada en propuestas del libro *I ferri del mestiere*.³⁰ Se trata de diversos tipos de ejercicios, como hacer una comprensión global de lectura, responder a preguntas abiertas, ejercicios de eliminación progresiva, entre otros.

²⁹ Banzai Media S.R.L., Sitio web Giallo Zafferano, <http://video-ricette.giallozafferano.it/videoricetta/Panna-cotta.html>, consultado el 11 de febrero 2014.

³⁰ M. Mezzadri, *I ferri del mestiere*.

Los destinatarios de dichos ejercicios son los alumnos del ISMM, que tienen un nivel A1 en la producción, pero un A2 en la recepción, por ser hispanohablantes.

La duración total de las actividades de esta unidad es de dos horas y media. Una hora y media en clase, puesto que para resolver estas actividades los alumnos ya conocerán la mayor parte del vocabulario que utilizarán; media hora de investigación individual en casa, y otra media hora para los comentarios en la siguiente sesión.

Los objetivos de las siguientes actividades son que el alumno ejercite la habilidad de escuchar, identifique la terminología de la cocina, sea capaz de escribir la receta que está escuchando, y tenga información cultural sobre algunas variedades de postres italianos. Con estas actividades prácticamente se desarrollan de modo integral todas las habilidades lingüísticas, es decir: la comprensión auditiva y lectora, así como la producción escrita y oral.

A continuación describiré las etapas de la unidad didáctica titulada *I dolci italiani*, y haré una reflexión de las habilidades que se desarrollan con cada ejercicio.

Primera etapa: motivación

En esta primera etapa, el objetivo será introducir el tema de los postres italianos. Para ello, utilizaré una lectura acerca de los postres en Italia, también haremos uso de la cultura general de los alumnos y de su aprendizaje en la clase de panadería y pastelería, que tomaron el primer semestre de la carrera, como sugiere Mezzadri “Il docente cerca in queste battute iniziali di recuperare quanto appreso in precedenza nel tentativo di attivare quelle conoscenze che, oltre a dare unitarietà alle varie UD, permettono di facilitare l’acquisizione delle nuove parti di

lingua(cultura) oggetto della UD in svolgimento”.³¹ A continuación describo el procedimiento de esta primera etapa:

Los alumnos leerán en voz alta un artículo que habla acerca de los postres italianos. Este artículo contiene muchos verbos en *indicativo imperfetto*. Considero que los alumnos del ISMM son capaces de entender este texto de modo general por ser hispanohablantes. Los alumnos cuya L1 es el español alcanzan rápidamente un nivel A2 en la comprensión debido a la cercanía que existe entre la lengua española y la italiana, y esto frecuentemente les facilita relacionar, por su semejanza morfológica, el *indicativo imperfetto* con el copretérito del español. Por tales motivos no modifiqué el texto. Para verificar la comprensión de la lectura, los alumnos deberán responder un ejercicio en donde señalarán si las afirmaciones son verdaderas o falsas. A continuación presento el ejercicio:

I DOLCI ITALIANI

... al dolce non si rinuncia.

Il dolce, nel passato, veniva preparato principalmente in occasione di un evento familiare o di una festa sacra. La preparazione era legata ai mesi dell'anno e di conseguenza al calendario agricolo.

Gli ingredienti che caratterizzavano il dolce tipico delle feste erano influenzati dai cicli stagionali: in autunno si usava fare dei dolci a base di noci e nocciole, di castagne o di mosto, nell'inverno il dolce veniva arricchito con la frutta secca o candita o con le mele; a primavera si facevano dolci gustosissimi con ricotta e formaggi freschi ed in estate si usava molto il miele e la frutta fresca.

In Italia la tradizione del dolce ha tendenze un po' diverse tra il nord e il sud che dipendono principalmente da fattori climatici ed anche storici.

Non vi è una suddivisione netta fra regione e regione ma alcuni ingredienti sono più caratteristici in certe parti dell'Italia piuttosto che in altre.

³¹ M. Mezzadri, *op. cit.*, p. 7.

Per fare un esempio, citiamo la ricotta, le mandorle, i fichi e il mosto che diventano protagonisti nella preparazione di torte, ciambelloni, biscotti e crostate nelle regioni centrali dell'Italia e nel Sud insieme alla frutta candita e i pistacchi.

Nel Nord sono molto usate le creme a base di latte, la panna e il burro, le castagne, le mele e i frutti di bosco e spesso i dolci vengono aromatizzati con liquori.

Ogni regione, comunque, offre ricette tipiche locali che fanno parte di una lunga e golosa lista di sapori italiani. Una cosa in comune, però, hanno tutti questi dolci: la genuinità.

I dolci tradizionali italiani, soprattutto quelli fatti in casa, diventano delle ottime merende per adulti e soprattutto per bambini. I prodotti da forno realizzati con ingredienti genuini possono far parte di una sana alimentazione che è alla base della nostra dieta mediterranea.³²

1. Lee el texto e indica si las afirmaciones son verdaderas o falsas

- | | | |
|--|---|---|
| 1. El postre, en el pasado, era un platillo especial. | V | F |
| 2. Los ingredientes de los postres dependían de las estaciones del año. | V | F |
| 3. Los quesos se usaban durante el invierno. | V | F |
| 4. Todos los postres son iguales en Italia. | V | F |
| 5. En el sur de Italia se usan más los pistaches. | V | F |
| 6. Los postres son saludables dependiendo del tipo de ingredientes utilizados. | V | F |

Una vez que los alumnos hayan respondido, se verifican las respuestas en plenaria, para que se conozcan las diferencias entre la repostería italiana y su país de origen.

³² Pisano, P. *Ricette e consigli di mamma Pina*, http://www.ricette-cucina-italiana.org/Dolci_Italiani/Dolci_Italiani.html, consultada el 15 de octubre del 2014.

En este ejercicio inicialmente se desarrolla la habilidad lectora. En el caso de esta lectura, se llevan a cabo sólo actividades de comprensión global, pues el objetivo es que los alumnos entiendan las características generales del texto y no los aspectos lingüísticos del artículo, en otras palabras la importancia del texto radica en el contenido cultural e informativo del mismo para que los alumnos empiecen a conocer algunas características de los postres italianos. Como es bien sabido, muchas de las veces los alumnos no logran entender en su totalidad el texto porque no tienen desarrolladas algunas habilidades cognitivas como el saber inferir, o bien, no conocen el tema del cual se está hablando. Al ser un curso enfocado en la gastronomía y visto que el programa escolar contempla que los alumnos durante el mismo periodo cursen la materia de pastas y salsas (enfocadas en las pastas y salsas italianas), estas dificultades se reducen. Es decir, los alumnos de italiano ya conocen algunos aspectos culinarios (vocabulario, recetas, historia de algunos platillos y costumbres alimenticias italianas), lo cual permite un avance más rápido en la adquisición del lenguaje.

Al finalizar estas actividades pasaremos al ejercicio número dos y con ello a la segunda etapa de la unidad: la globalidad.

Segunda etapa: la globalidad

La globalidad tiene como objetivo presentar al alumno de manera general el texto central de la unidad, es decir, el texto que se va a trabajar.

L'individuo viene esposto a *input* complessi che colpiscono di solito contemporaneamente più di un senso. [...] Il testo si presenta in questa fase nella sua interezza e complessità con tutti i tratti ridondanti che a poco a poco permettono allo studente di prepararsi per la comprensione globale.³³

³³ M. Mezzadri, *op. cit.*, p. 9.

En esta fase se muestra el video de la *Panna cotta* por primera vez. Se divide el grupo en pequeños equipos de tres o cuatro personas y se les entregan las siguientes preguntas, que se discuten en español.

2. Después de haber visto el video, discute con tus compañeros las siguientes preguntas.

1. ¿A qué postre mexicano se parece?
2. ¿Has preparado un postre similar?
3. ¿Cuáles postres italianos conoces?
4. ¿En tu país cómo son los postres?
5. ¿En tu país, cuándo se comen los postres, todos los días o sólo en ocasiones especiales?
6. ¿Los postres de tu lugar de origen varían según la época del año?

Es necesario hacer las preguntas número cuatro y cinco porque sucede frecuentemente que en los grupos hay una o más personas extranjeras, siempre hispanohablantes, pero con nacionalidad diferente a la mexicana. Por eso, es importante aprovechar la diversidad cultural presente en la clase para propiciar la interculturalidad. Debemos recordar que el aprendizaje de una L2 permite que los alumnos comprendan mejor, respeten y valoren la forma de pensar y la cultura material de las diferentes culturas. Además, hacer este tipo de reflexiones fomenta también la valoración de la propia cultura: “el verdadero enriquecimiento lingüístico-comunicativo vendrá no por el análisis de determinados textos sino por las redes y asociaciones que establecemos entre ellos, yendo más allá de la mera forma textual”.³⁴

³⁴ A. Rico, *De la competencia intercultural en la adquisición de una segunda lengua o lengua extranjera: conceptos, metodología y revisión de métodos*, p. 86.

Tercera etapa: análisis, reflexión y síntesis.

Después de la globalidad, pasamos a la siguiente fase, que se divide en tres momentos: análisis, reflexión y síntesis. En esta etapa trabajaremos de manera individual los objetivos que tenemos para esta unidad didáctica.

Si tratta ora di vedere separatamente, o in parte assieme, i vari obiettivi e di favorirne, attraverso attività mirate, la fissazione. Il quadro che ne deriva è quello di un lavoro che risulta frammentato, suddiviso per obiettivi: ci si concentra alternativamente su strutture grammaticali, su elementi lessicali, sugli atti comunicativi, o su altri aspetti del percorso di formazione linguistica.³⁵

Los alumnos practicarán no solamente la habilidad de escuchar, sino también recuperarán los elementos ya aprendidos en clases anteriores (como el vocabulario), y los ejercitarán. Además practicarán las habilidades receptivas: esto conducirá al alumno, poco a poco, a producir sus propios diálogos. Como explica Mezzadri: “la pratica costante dell’ascolto e lo sviluppo delle abilità cognitive che esso permette fanno sì che lo studente possa apprendere lessico nuovo, strutture, ecc. che in un secondo momento può applicare in fase di produzione orale o scritta, così como avviene con la lettura.”³⁶; para que los alumnos puedan producir algún texto primero deben entender lo que se dice en la L2.

Cuando se aprende una L2 se escucha con un fin específico (por ejemplo hay quienes sólo quieren aprender a cantar canciones en italiano o quienes, como los alumnos del ISMM sólo necesitan entender una receta) y es necesario no sólo tener interés en lo que vamos a escuchar, sino también tener claro para qué queremos escuchar esos mensajes, es decir tener clara cuál es la intención comunicativa para la cual se produjo el texto, que en este caso es que la de dar instrucciones. En la unidad didáctica que propongo, sugiero desglosar el contenido del video

³⁵ M. Mezzadri, *op. cit.*, p. 13.

³⁶ M. Mezzadri, *Ibid*, p. 124.

para que los alumnos primero entiendan de manera global el mensaje y sólo después lo analicen (*top down*), ya que, como dice Mezzadri, “nella realtà raramente si ascolta per capire tutto, il più delle volte si ascolta per raggiungere obiettivi che non implicano la comprensione di ogni singola parola o frase.”³⁷

Los objetivos gramaticales de esta etapa son que el alumno analice las diferentes formas gramaticales que se utilizan en el video de la *panna cotta*. Para esta tarea deberá entender que se trata en su mayoría de verbos en presente del indicativo; también practicará el vocabulario ya aprendido (utensilios, verbos e ingredientes de cocina). Al final de esta etapa los alumnos podrán utilizar todos los elementos anteriores para recrear por escrito la receta vista.

Los ejercicios que realizarán serán los siguientes:

Los alumnos volverán a ver el video y anotarán los ingredientes que se utilizan para hacer la receta. Este ejercicio servirá para que más adelante escriban la receta completa. En el siguiente ejercicio deberán relacionar cada nombre del utensilio con su imagen; cabe destacar que ellos ya conocen este vocabulario, aunque muchas veces se les dificulta recordar los nombres de los instrumentos.

³⁷ M. Mezzadri, *Ibid*, p. 121.

3. Collega il nome con l'utensile e sottolinea il nome di quelli che si usano nella ricetta, poi complementa l'elenco di utensili che si usano nel video



- () Pentola
- () Padella
- () Frustino
- () Cavatappi
- () Mestolo
- () Schiacciapatate
- () Matterello
- () Grattugia
- () Tagliere

Posteriormente señalarán los utensilios que se necesitan para realizar la receta y anotarán aquellos que no se nombren en el ejercicio 3 y que sí se muestran en el video.

Los alumnos volverán a ver el video dos o tres veces (la frecuencia del video depende de la capacidad de los alumnos: hay algunos que necesitan más repeticiones para entender las palabras) e identificarán los verbos que se utilizan en la preparación de dicha receta. Para esta actividad tendrán una lista de verbos en infinitivo relativos a la actividad de cocinar y señalarán en ella los verbos que sí son utilizados en el video. Para ello, necesitarán reconocer los verbos conjugados y marcar el infinitivo correspondiente.

4. Segna con una X i verbi che sono presenti nella ricetta (attenzione che i verbi sono all'infinito)

Preparare	Spalmare	Estrarre	Bollire	
Mettere	Soffriggere	Aggiungere	Porre	
Immergere	Tagliare	Togliere	Portare	
Lasciare	Pelare	Guarnire	Affettare	
Mischiare	Sformare	Decorare	Refrigerare	
Mescolare	Riempire	Condire	Infornare	
Versare	Frullare	Servire	Tirare	
Squamare	Amalgamare	Grigliare	Spolverare	
Spargere	Spezzare	Lavare	Sciogliere	

Una vez señalados los verbos que se utilizan, los alumnos identificarán los modos y tiempos verbales en los que se encuentran al menos cinco de esos verbos. Cabe recordar que mi objetivo es que los alumnos verifiquen que las recetas pueden ser expresadas en el presente del indicativo.

En el siguiente ejercicio los alumnos mirarán las imágenes y, haciendo uso de los verbos y de los ingredientes que identificaron en los ejercicios anteriores, escribirán la receta de la *Panna cotta*. Deben escribir una frase por imagen, utilizando la 1ª persona del plural en presente del indicativo.

En este ejercicio se desarrolla la producción escrita. En mi experiencia he notado que los alumnos escriben como hablan en su L1, y que cuando aprenden una L2 tratan de reproducir ese mismo sistema, trasladando su pensamiento (en L1) a un escrito (en L2). Muchas de esas veces ese escrito resulta desastroso, pues generalmente no saben redactar bien sus oraciones, separan el sujeto del verbo, no saben hacer uso de las conjunciones, y tienen interferencias lingüísticas no sólo del español, sino también de otras lenguas, y más frecuentemente del inglés. Por lo tanto, el alumno no cumple el objetivo de expresarse en una situación comunicativa determinada. En esta unidad y visto que se trata de alumnos de nivel básico, en la producción me parece ideal sugerir ejercicios donde poco a poco adquieran los elementos que utilizarán para construir su escrito.

5. Scrivi la ricetta usando la 1ª persona plurale del *presente indicativo*. Una frase per ogni immagine.



Una vez que hayan terminado de escribir la receta, los alumnos entregarán su texto, el cual será corregido y entregado hasta la siguiente sesión.

Como penúltimo ejercicio, los alumnos buscarán las palabras escondidas en la sopa de letras. Para este ejercicio me ayudé del programa on-line kokolikoko que se encuentra en la página web: www.kokolikoko.com

He notado que muchos alumnos al realizar este ejercicio toman conciencia del vocabulario que conocen. Muchos de ellos se sorprenden de saber ciertas palabras, y el ejercicio les ayuda a recordar aquellas que no tienen muy presentes en su vocabulario; además, este tipo

de ejercicios relaja a los alumnos y fomenta la autoconfianza en sus conocimientos. La sopa de letras les ayudará también a adquirir vocabulario de una manera lúdica, lo cual le servirá para ejercicios posteriores o bien para superar el periodo de silencio.

El vocabulario que utilicé para formar esta sopa de letras no todos los alumnos lo conocen, y por eso servirá para que realicen una pequeña investigación acerca de uno de esos postres y lo comenten en la siguiente clase en italiano. Esta investigación la realizarán en equipos de 3 o 4 personas. En esa pequeña exposición deberán explicar cuáles son los ingredientes, el modo de preparación, su tiempo de realización, la historia del platillo (en el caso de que cuente con ella), su región de origen, etc.

Para cerrar esta fase se sugiere un ejercicio de producción oral. He notado que esta habilidad es de las más difíciles de desarrollar. Las razones por las que esto sucede son varias: algunas veces los alumnos se sienten inseguros de los conocimientos que tienen; muchos de ellos piensan que no saben lo suficiente, o bien otros no se sienten cómodos al intentar hablar en otro idioma frente a sus compañeros y a la maestra, y les da vergüenza. Además tenemos que considerar que en el aprendizaje de una L2 existe un periodo de silencio, donde el alumno recopila información para luego poder expresarse. Marco Mezzadri apunta que el periodo de silencio es el periodo “in cui l’apprendente non produce ma raccoglie informazioni ed elabora comportamenti formulando ipotesi, creando un bagaglio personale che gli servirà per passare a una fase in cui la produzione avrà un ruolo di maggior rilievo”.³⁸ En el curso del ISMM este periodo debe ser superado en un corto plazo, ya que se dispone sólo de pocas semanas para cumplir con los objetivos del curso. Algunos alumnos no logran superar esa fase, sin embargo

³⁸ M. Mezzadri, *Ibid.*, p. 112.

muchos de ellos sí. Obviamente serán capaces de producir sólo en un contexto limitado al ámbito de la preparación de alimentos.

6. Trova le parole nascoste

DOLCI ITALIANI

P	B	R	W	C	N	X	K	W	D	G	W	U	T	A	A	CANESTRELLI
O	W	F	R	I	T	T	E	L	L	E	D	I	I	L	R	CANNOLI
E	R	D	C	P	C	E	X	D	F	T	L	S	L	U	V	CASSATA
N	K	Y	O	E	A	X	L	A	W	O	Y	E	E	S	A	CIAMBELLA
O	D	D	R	M	N	S	T	B	N	X	B	G	X	I	T	FRITTELLE
T	I	W	O	Z	E	A	T	N	P	M	I	R	P	M	I	GRANITA
T	M	O	D	D	S	Q	A	I	A	D	W	P	B	A	N	PANDORO
E	R	M	N	S	T	C	C	I	C	E	R	S	Q	R	A	PANETTONE
N	P	Z	A	R	R	X	C	N	Y	C	O	H	P	I	R	PASTICCIOTTI
A	O	C	P	W	E	B	Z	V	H	F	I	Q	A	T	G	PASTIERA
P	H	H	Q	E	L	K	X	R	F	Y	N	O	S	G	U	SOFFIONI
S	O	F	O	R	L	D	L	I	M	P	Y	Z	T	Y	P	TIRAMISU
R	S	R	U	O	I	C	O	G	L	E	Y	N	I	T	H	ZABAIONE
A	L	Z	L	T	N	N	A	M	W	N	Z	K	E	I	I	
Q	X	N	L	F	I	V	T	I	U	Q	D	O	R	T	F	
B	A	T	P	E	I	Y	E	N	O	I	A	B	A	Z	N	

kokolikoko.com

Cuarta etapa: revisión

En esta etapa el objetivo será que los alumnos verifiquen el trabajo realizado en los ejercicios anteriores: este proceso empieza en realidad en la etapa anterior, cuando se hace una revisión de los ingredientes y utensilios que se utilizan para hacer la *panna cotta* o también para verificar los verbos (ejercicios 3 y 4). Para ello, propongo que en plenaria revisemos las respuestas y de ser necesario volvamos a ver ese tramo del video. En cuanto al ejercicio 5 (escribir la receta), la revisión se hace de manera individual: cada alumno al terminar de escribir la receta me la entregará, de manera que yo pueda corregirla y entregárselas hasta la siguiente clase. En esta fase

no corrijo los errores, sino que sólo los señalo, marcando su categoría (ortografía, gramática y sintaxis) para que los alumnos se vean alentados a corregirlos.

La corrección de la producción oral se lleva a cabo en la siguiente clase, después de que hicieron una pequeña descripción de un postre italiano. Para que el filtro afectivo³⁹ baje hago solamente anotaciones de los errores que me parecen más significativos mientras los alumnos hablan, y al final de todas las exposiciones hago un pequeño análisis de ellos, enfatizando su corrección con ejemplos.

Para finalizar, quisiera destacar que la planeación de esta unidad didáctica no hubiera sido la misma si no hubiese contado con el sitio *web* de *Giallo Zafferano*: claro que se puede planear una unidad didáctica sin hacer uso de un sitio *web*, pero la integración de los contenidos no hubiese sido la misma. Hacer uso de este recurso me permitió crear una unidad donde se ejercitan habilidades receptivas y productivas de modo más cercano a la realidad de los estudiantes utilizando el mismo texto como base.

³⁹ Entiéndase filtro afectivo como la manera en la cual la actitud, los sentimientos, el estado anímico y otros factores emotivos influyen de forma positiva o negativa en el proceso de adquisición del alumno o del aprendiente.

Conclusiones

Después de haber mostrado una unidad didáctica donde utilizo un texto auténtico multimedia como eje central de la actividad, me parece adecuado decir que el uso de este tipo de material ha motivado mucho a mis alumnos: muchos de ellos resultan asombrados al darse cuenta que, pese a que la duración del curso es muy corta, el desarrollo que tienen en sus habilidades receptivas es grande.

Personalmente considero que el tiempo que establece el programa escolar para aprender a comunicarse en italiano no es suficiente, ni siquiera en un ámbito con límites tan establecidos como lo es el de una cocina. Sin embargo me parece muy importante señalar que, con una planeación adecuada de las clases, así como con la elección de libros de texto o de textos auténticos pertinentes, los alumnos pueden tener un amplio panorama de la lengua y la cultura gastronómica italiana.

En cuanto al desarrollo de las habilidades productivas de la lengua, la mayoría de los alumnos no logra comunicarse fluidamente en italiano en una cocina, pero sí logran comunicarse para satisfacer sus necesidades inmediatas: presentarse, pedir un café o comprar algo en alguna tienda. Es importante señalar que el desarrollo de las habilidades no depende únicamente del tiempo que dura el curso; también intervienen factores como la edad de los alumnos, su conocimiento del mundo, si conocen alguna otra lengua, e incluso su nivel escolar.

Como profesora, el uso de los textos auténticos multimedia me permite presentar aspectos culturales y lingüísticos auténticos que acercan a los alumnos a una realidad más veraz. Es así como, a través de ellos logro que en clase se desarrollen determinadas competencias y habilidades con una sola serie de actividades. Con esta integración y con ejercicios atractivos se

puede lograr que los alumnos estén mucho más motivados y su filtro afectivo baje. Si bien hacer uso de estos recursos representa mucho más trabajo para los docentes, me parece muy importante aprovecharlos para aumentar la motivación en nuestros alumnos y mejorar sus habilidades presentando materiales y actividades más atractivos.

En lo personal y al ver los resultados que he tenido, me gustaría seguir trabajando con este tipo de textos y en un futuro hacer un libro basándome en textos auténticos multimedia que pueda ser utilizado en cualquier instituto que requiera el aprendizaje del italiano en un ámbito gastronómico.

Anexo I

I DOLCI ITALIANI

1. Leggi il testo e rispondi se le seguenti affermazioni sono vere o false.

... al dolce non si rinuncia.

Il dolce, nel passato, veniva preparato principalmente in occasione di un evento familiare o di una festa sacra. La preparazione era legata ai mesi dell'anno e di conseguenza al calendario agricolo.

Gli ingredienti che caratterizzavano il dolce tipico delle feste erano influenzati dai cicli stagionali: in autunno si usava fare dei dolci a base di noci e nocciole, di castagne o di mosto, nell'inverno il dolce veniva arricchito con la frutta secca o candita o con le mele; a primavera si facevano dolci gustosissimi con ricotta e formaggi freschi ed in estate si usava molto il miele e la frutta fresca.

In Italia la tradizione del dolce ha tendenze un po' diverse tra il nord e il sud che dipendono principalmente da fattori climatici ed anche storici.

Non vi è una suddivisione netta fra regione e regione ma alcuni ingredienti sono più caratteristici in certe parti dell'Italia piuttosto che in altre.

Per fare un esempio, citiamo la ricotta, le mandorle, i fichi e il mosto che diventano protagonisti nella preparazione di torte, ciambelloni, biscotti e crostate nelle regioni centrali dell'Italia e nel Sud insieme alla frutta candita e i pistacchi.

Nel Nord sono molto usate le creme a base di latte, la panna e il burro, le castagne, le mele e i frutti di bosco e spesso i dolci vengono aromatizzati con liquori.

Ogni regione, comunque, offre ricette tipiche locali che fanno parte di una lunga e golosa lista di sapori italiani. Una cosa in comune, però, hanno tutti questi dolci: la genuinità.

I dolci tradizionali italiani, soprattutto quelli fatti in casa, diventano delle ottime merende per adulti e soprattutto per bambini. I prodotti da forno realizzati con ingredienti genuini possono far parte di una sana alimentazione che è alla base della nostra dieta mediterranea.

Preso da: http://www.ricette-cucina-italiana.org/Dolci_Italiani/Dolci_Italiani.html

1. El postre, en el pasado, era un platillo especial. V F
2. Los ingredientes de los postres dependían de las estaciones del año. V F
3. Los quesos se usaban durante el invierno. V F
4. Todos los postres son iguales en Italia. V F
5. En el sur de Italia se usan más los pistaches. V F
6. Los postres son saludables dependiendo del tipo de ingredientes utilizados. V F

2. Guarda il video e discuti con i tuoi compagni le seguenti domande.

1. ¿A qué postre mexicano se parece?
2. ¿Has preparado un postre similar?
3. ¿Cuáles postres italianos conoces?
4. ¿En tu país cómo son los postres?
5. ¿En tu país, cuándo se comen los postres, todos los días o sólo en ocasiones especiales?
6. ¿Los postres de tu lugar de origen varían según la época del año?

3. Scrivi gli ingredienti.

-
-
-
-
-

4. Collega il nome con l'utensile e sottolinea il nome di quelli che si usano nella ricetta, poi complementa l'elenco di utensili che si usano nel video.



- () Pentola
- () Padella
- () Frustino
- () Cavatappi
- () Mestolo
- () Schiacciapatate
- () Matterello
- () Grattugia
- () Tagliere

5. Segna con una X i verbi che sono presenti nella ricetta (attenzione che i verbi sono all'infinito)

Preparare	Spalmare	Estrarre	Bollire	
Mettere	Soffriggere	Aggiungere	Porre	
Immergere	Tagliare	Togliere	Portare	
Lasciare	Pelare	Guarnire	Affettare	
Mischiare	Sformare	Decorare	Refrigerare	
Mescolare	Riempire	Condire	Infornare	
Versare	Frullare	Servire	Tirare	
Squamare	Amalgamare	Grigliare	Spolverare	
Spargere	Spezzare	Lavare	Sciogliere	

Riflessione della grammatica: il presente indicativo nelle ricette.

Il presente indicativo si usa quando l'azione succede nel momento in cui si parla. Siccome in un video la persona che cucina parla per descrivere quello che fa si deve usare il presente indicativo.

Generalmente si usa la 1ª persona plurale (Noi).

Basta ricordare che la desineza per tutte le coniugazioni è: **IAMO**

Es.

Preparare- prepariamo

Mettere- mettiamo

Finire- finiamo

6. Scrivi la ricetta usando la 1ª persona plurale del *presente indicativo*. Una frase per ogni immagine.



- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12

7. Trova le parole nascoste

DOLCI ITALIANI

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

- CANESTRELLI
- CANNOLI
- CASSATA
- CIAMBELLA
- FRITTELLE
- GRANITA
- PANDORO
- PANETTONE
- PASTICCIOTTI
- PASTIERA
- SOFFIONI
- TIRAMISU
- ZABAIONE

8. Forma una squadra di 3 o 4 persone e fai una ricerca su un uno dei dolci dell'esercizio prima e comparte l'informazione con i tuoi compagni.

Bibliografía

- Begotti, Paola, “Didattizzazione dei materiali autentici e analisi dei manuali di italiano per stranieri, *ITALS*, 2006. Recuperado desde: http://venus.unive.it/filim/materiali/accesso_gratuito/Filim_didattizzazione_analisi_teorica.pdf (consultada el 20 de junio del 2014).
- Benigni, Luisa, *L'abilità di ascolto in lingua straniera: un percorso di riflessione tra teoria e pratica, materiale per SISS e Corsi abilitanti Speciali*, Perugia, Università degli Studi di Perugia, 2007.
- Bovino, Elisabetta, *I materiali didattici per l'insegnamento dell'italiano L2:criteri di selezione*, Roma, Università di Roma Tre, 2004.
- Celentin, Paola, “Autonomia e supporti informatiche telematici nell'insegnamento dell'italiano a stranieri”, en Roberto Dolci, Paola Celentin, eds. *La formazione di base del docente di italiano per stranieri*, Roma, Bonacci, 2000, pp. 201-217.
- Cortés, Maximiliano, *Guía para el profesor de idiomas. Didáctica del español y segundas lenguas*. Barcelona, Octaedro, 2000.
- Costa, Lorelisa, “L'uso di materiali autentici nell'insegnamento di una lingua straniera in una facoltà di lettere”, *Revista de Didáctica ELE*, 8, 2009, pp. 29-42.
- Dardano, Maurizio y Trifone, Pietro, *Grammatica italiana con nozioni di linguistica*, Zanichelli, Milano, 1999.
- De Rosas M. y P. Torresan, *Didáctica de las lenguas culturas. Nuevas perspectivas*, Firenze, Alma, 2011.
- Delgadillo, Rosa Esther, “¿Qué materiales didácticos seleccionar y cuándo?”, *TINKUY*, 11, mayo, 2009, pp.107-119.
- Fernández Martín, Patricia, “La influencia de las teorías psicolingüísticas en la didáctica de las lenguas extranjeras: reflexiones en torno a la enseñanza del español L2”, *Revista de didáctica ELE*, 8, 2009, pp.1-33.
- Gentili, Cristina, *I materiali autentici nella lezione di lingua straniera*, Roma, Istituto della Enciclopedia Italiana, 1992.

- Harrich Karin, “Il notiziario ovvero l’importanza dell’uso di materiali autentici nell’insegnamento-apprendimento linguistico”, *Italiano LinguaDue on line*, 2, 2010, pp. 321-335.
- Maggini, Massimo, “Il testo multimediale nella didattica dell’italiano L2”, *Ilsa italiano a stranieri, Rivista quadrimestrale per l’insegnamento dell’italiano come lingua straniera/seconda*, 3, 2006, pp. 11-13.
- Marin, T., “I multimedia nell’apprendimento/insegnamento dell’italiano. Pro, contro...ed errori da evitare”, *Ilsa italiano a stranieri*, 1, 2005, pp.10-17.
- Martina, Maria, “Corsi di L2 on –line: vantaggi e svantaggi dell’offerta formativa gratuita in rete”, *Ilsa italiano a stranieri*, 6, 2008, pp.13-24.
- Mayer, Richard, *Multimedia Learning*, Cambridge University-Press, New York, 2009.
- Mezzadri, Marco, *I ferri del mestiere*, Perugia, Guerra-Solei, 2003.
- Ogalde, Isabel, *Nuevas tecnologías y educación, diseño, desarrollo y evaluación de materiales didácticos*, Trillas, México, 2008.
- Oviedo A, Tito Nelson, “La selección de texto guía para la enseñanza –aprendizaje de idiomas”, *Lenguaje. Revista de la escuela de ciencias del lenguaje de la Universidad del Valle*, 29-30, 2002, pp. 110-130.
- Peralta, Alberto, “No somos lo que comemos, Comida: un mundo de significados por descubrir”, *Soy Chef*, 44, 2012, pp. 64-68.
- Pozzobon, Claudia, “La autenticidad de los textos en la clase de lengua extranjera”, *Acción Pedagógica*, 19, 2010, pp.80-88.
- Reale, Miguel, *El concepto de cultura, sus temas fundamentales, Filosofía de la cultura*, Trotta, Madrid, 1998, pp. 37-52.
- Rico, Ana María, “De la competencia intercultural en la adquisición de una segunda lengua o lengua extranjera: conceptos, metodología y revisión de métodos.”, *Porta linguarum*, 3, 2005, pp. 79-94.
- Trifone, Pietro y Palermo Massimo, *Grammatica italiana di base*, Zanichelli, Milano, 2007.

Banzai Media S.R.L., *Giallo Zafferano*, <http://video-ricette.giallozafferano.it/videoricetta/Panna-cotta.html>, consultada el 11 de febrero del 2014.

Consejo de Promoción Turística de México S.A de C.V., *SIIMT Inteligencia de Mercados sector turístico*, http://www.siimt.com/en/siimt/siim_siom, consultada el 27 de agosto del 2014.

Intituto Superior Mariano Moreno, *Escuela de Gastronomía Instituto Superior Mariano Moreno*, <http://www.ismm.com.ar/>, consultada el 11 de febrero 2014.

Pisano, Patrizia, *Ricette e consigli di mamma Pina*, http://www.mammapina.it/Cucina_Italiana/Dolci_Italiani.html?nome_pagina=Dolci_Italiani&sezione=Dolci_Italiani, consultada el 15 de octubre del 2014.

Secretaría de Economía, *Secretaría de economía*, <http://www.economia.gob.mx/economia-para-todos-rss/30-tema-de-la-semana/7810-industria-restaurantera-en-mexico>, consultada el 9 de octubre del 2012.

Secretaria de Educación Pública, *Secretaría de Educación Pública*, http://www.ses.sep.gob.mx/wb/ses/informacion_institucional, consultada el 9 de octubre del 2012.