



LA ALIMENTACIÓN COMO PRÁCTICA CULTURAL: UNA SECUENCIA DIDÁCTICA EN LA CLASE DE ESPAÑOL A PARTIR DE PRÁCTICAS ALIMENTARIAS

Keivilly Kaylanne Duarte de Moraes (UFRPE)¹

RESUMEN

Este trabajo presenta una secuencia didáctica que está diseñada para estudiantes de 9º año de la educación básica, con el objetivo de enseñar vocabulario relacionado con alimentos y utensilios de cocina, así como explorar aspectos culturales e históricos de la alimentación. A través de actividades prácticas y contextuales, como el análisis de videos y la elaboración de recetas típicas de países hispanohablantes, se busca proporcionar un aprendizaje significativo, conectando el idioma con situaciones cotidianas. El propósito es que los estudiantes adquieran vocabulario básico y comprendan la relación simbólica entre la cultura y la alimentación. La fundamentación teórica de esta propuesta se apoya en varios estudios sobre la relación entre alimentación y cultura. Según Massimo Montanari (2024), la alimentación es un proceso cultural en el cual los seres humanos no solo consumen lo que la naturaleza ofrece, sino que seleccionan, preparan y transforman los alimentos de acuerdo con criterios culturales. Además, los estudios de Contreras y Gracia (2001) y Woortmann (2007) destacan que las elecciones alimentarias forman parte de la identidad cultural, afirmando que "somos lo que comemos", no solo desde una perspectiva fisiológica, sino también simbólica y espiritual. Asimismo, la propuesta se basa en los Aspectos del "Saber Comer" en la teoría del Buen Vivir (Ecuador, 2008), que señala la importancia de la alimentación como parte de una vida en equilibrio con la naturaleza y la comunidad, así como en las ideas de Catherine Walsh (2010), quien sugiere que la alimentación es una práctica social y cultural que refleja valores de sostenibilidad, justicia y respeto por la diversidad cultural. De esta forma, los estudiantes no solo aprenderán vocabulario, sino que también reflexionarán sobre la dimensión simbólica de la comida y su papel en la construcción de identidades y culturas, ya que tendrán la oportunidad de experimentar el idioma español en un contexto real, acercándose a la cultura hispánica a través de sus prácticas alimentarias.

Palabras clave: Enseñanza del español; Alimentación; Cultura; Buen Vivir; Educación básica.

¹ Graduanda en Letras Portugués/Español en la UFRPE, keivillyduarte01@gmail.com.

INTRODUCCIÓN

La cultura hispánica es rica y diversa, se manifiesta en múltiples dimensiones, entre las cuales la gastronomía ocupa un lugar destacado. Los alimentos no solo representan una fuente de sustento, sino que también son portadores de tradiciones, costumbres y valores que han sido transmitidos a lo largo de generaciones. La influencia de la historia, la geografía y las interacciones sociales han moldeado una identidad única en cada país hispanoamericano. Por ejemplo, el uso de ingredientes autóctonos como el maíz en México, el arroz en España y la papa en Perú refleja no solo la biodiversidad de cada región, sino también sus prácticas culturales y rituales asociados a la alimentación.

Entonces podemos puntuar con relevancia las informaciones:

- 1. Riqueza y diversidad de la cultura hispánica:** La cultura hispánica es amplia y variada, lo que significa que abarca múltiples tradiciones, lenguas, costumbres y formas de vida en los distintos países de habla hispana. Esto crea un mosaico cultural fascinante que se refleja en todos los aspectos de la vida, incluida la gastronomía.
- 2. La gastronomía como fuente de sustento y portadora de tradiciones:** La comida no solo satisface necesidades básicas, sino que también es un vehículo para transmitir las costumbres y valores de una comunidad. Cada platillo puede contar una historia sobre el lugar y su gente, reflejando su herencia cultural.
- 3. Influencia de la historia, geografía e interacciones sociales:** La forma en que se desarrollan las tradiciones culinarias está profundamente influenciada por el contexto histórico y geográfico. Por ejemplo, las migraciones, el colonialismo y el comercio han traído nuevos ingredientes y técnicas a diferentes regiones.
- 4. Uso de ingredientes autóctonos:** El texto menciona ingredientes específicos como el maíz en México, el arroz en España y la papa en Perú. Estos ingredientes no solo son fundamentales para la alimentación, sino que también son símbolos culturales que representan la biodiversidad y las tradiciones agrícolas de cada región.
- 5. Alimentos como vehículo para la expresión cultural y social:** La gastronomía desempeña un papel crucial en festividades, ceremonias y la vida cotidiana. Por ejemplo,

ciertos platillos pueden ser esenciales durante celebraciones como la Navidad o el Día de Muertos, actuando como un hilo conductor entre generaciones.

En resumen, la gastronomía hispánica es un reflejo vibrante de su cultura e historia. A través de los alimentos, se pueden comprender mejor las tradiciones y valores que unen a las comunidades hispanohablantes.

Este trabajo busca explorar cómo los alimentos son un vehículo para la expresión cultural y social dentro del contexto hispánico, analizando su papel en festividades, ceremonias y la vida cotidiana.

FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

Mucho más allá de una actitud biológica, la alimentación es también un comportamiento cultural. En este sentido, la comida es considerada como una representación cultural porque refleja las tradiciones, valores, creencias y prácticas de un determinado grupo social. La forma de preparar, consumir y compartir los alimentos está influida por diversos factores culturales, como el clima, la geografía, la historia, la religión y los recursos disponibles en una región determinada.

Además, la comida desempeña un papel importante en las relaciones sociales y la construcción de las identidades culturales. A través de la comida, las personas expresan su pertenencia a un grupo social, refuerzan los lazos familiares y comunitarios y celebran tradiciones y festividades específicas. Al igual que la lengua hablada, el sistema alimentario contiene y transmite la cultura de quienes lo practican, es el depositario de las tradiciones e identidad de un grupo. Según el historiador Massimo Montanari (2024), las personas no se limitan a aprovechar lo que les ofrece la naturaleza, sino que crean su propia comida, la preparan con técnicas - hoy bastante sofisticadas - y no comen cualquier cosa, sino que eligen lo que les conviene, según criterios también culturales.

Según Contreras y Gracia (2001) y Woortmann (2007), las elecciones alimentarias, que configuran los hábitos alimentarios, forman parte del conjunto cultural. Para Contreras y Gracia (2001), puede decirse que "somos lo que comemos", tanto fisiológica como espiritualmente, al "incorporar" psicosocialmente los elementos culturales de lo que comemos, que pueden ir desde elementos vinculados a la espiritualidad hasta la memoria afectiva. Además, la propuesta se basa en los Aspectos del "Saber Comer" en la teoría del Buen Vivir (Ecuador, 2008), que señala la importancia de la alimentación como parte de una

vida en equilibrio con la naturaleza y la comunidad, así como en las ideas de Catherine Walsh (2010), quien sugiere que la alimentación es una práctica social y cultural que refleja valores de sostenibilidad, justicia y respeto por la diversidad cultural. Como sugiere Maciel (2001), la alimentación humana puede entenderse como un acto cultural, en el que es posible pensarla como un "sistema simbólico" en el que están presentes códigos sociales que operan en el establecimiento de relaciones entre los humanos y con la naturaleza. Por lo tanto, se puede decir que comer es algo más que un acto de supervivencia: es también un comportamiento simbólico y cultural.

METODOLOGÍA

En esta secuencia didáctica, los estudiantes aprenderán un vocabulario relacionado con alimentos y utensilios de cocina, además de explorar aspectos históricos y culturales de la alimentación, con un enfoque especial en la papa. En la primera clase, trabajaremos la introducción de vocabulario relacionado con los nombres de alimentos y los utensilios de la cocina. El objetivo es que los estudiantes se familiaricen con palabras básicas que les permitan identificar ingredientes comunes y utensilios usados en la cocina.

Clase 1 (50 minutos)

Tiempo	Actividad	Recurso	Preguntas motivadoras
20 min	Introducción al vocabulario de alimentos y utensilios de cocina	Imágenes de alimentos y utensilios (diapositivas)	¿Les gusta cocinar? ¿Qué utensilios suelen usar en sus cocinas?
10 min	Juegos de memoria o asociación de alimentos y utensilios de cocina	Tarjetas con imágenes y palabras	¿Qué alimentos recuerdan del juego?
15 min	Conversaciones en parejas practicando el vocabulario aprendido	Interacción verbal mediante las preguntas motivadoras	¿Qué ingredientes ustedes necesitan para preparar una ensalada? ¿Qué ingrediente usan para hacer cuscuz?
5 min	Revisión grupal y conclusiones de la primera	Pizarra	¿Qué vocabulario o utensilio te resultó

	clase		más interesante?
--	-------	--	------------------

En la segunda clase, veremos un vídeo en el que una cocinera describe una receta de gazpacho, un plato típico de la cocina española. A través de esta actividad, los estudiantes no solo reforzarán el vocabulario aprendido en la clase anterior, sino que también observarán el uso del idioma en un contexto práctico. Además de una discusión sobre la influencia de la comida en la identidad cultural de distintas naciones, sobre todo en la de Brasil, discutiremos la historia de la papa, explorando su origen en Perú y su expansión al resto del mundo. Abordaremos cómo, en un principio, los europeos la rechazaron, pero Federico el Grande convenció a las personas para que la consumieran.

Clase 2 (50 minutos)

Tiempo	Actividad	Recurso	Preguntas Motivadoras
10 min	Visualización del vídeo de la receta de gazpacho y análisis del vocabulario utilizado	Proyector, computadora y internet (vídeo del youtube)	¿Qué pasos pueden identificar en la preparación? ¿Qué utensilios usó la cocinera? ¿Se animarían a probar esta receta?
10 min	Debate sobre el papel de la comida en la identidad cultural de diferentes países	Interacción verbal	¿Por qué creen que ciertos platos se consideran representativos de una cultura?
15 min	Introducción a la historia de la papa: su origen en Perú, expansión a Europa y su rechazo inicial	Proyector, computadora y internet (vídeo del youtube)	¿Sabían que la papa es originaria del altiplano andino? ¿Por qué creen que los europeos rechazaron la papa inicialmente?
15 min	Conclusión y explicación sobre la evaluación	Discusión en grupo	¿Qué parte de la historia de la papa les pareció más interesante? ¿Conocen alguna

			comida que sea símbolo de identidad en Brasil? ¿Qué platos están asociados con festividades en sus culturas?
--	--	--	---

Clase 3 (50 minutos)

La tercera clase de la secuencia didáctica estará destinada a la culminación de los trabajos realizados por los estudiantes. En esta sesión, se llevará a cabo la exhibición de los videos en los que los alumnos presentan las recetas que elaboraron como parte del proyecto. Posteriormente, habrá un momento especial para la degustación de los platos preparados, permitiendo así a los estudiantes disfrutar de las creaciones culinarias. Después de la degustación, realizaremos una rueda de conversación en la que los estudiantes podrán compartir sus impresiones sobre el proceso, lo que aprendieron, los desafíos que enfrentaron y cómo se sintieron al realizar la actividad. Esta discusión permitirá una reflexión colectiva y cerrará la secuencia de manera participativa y colaborativa.

EVALUACIÓN

El objetivo de esta evaluación es repasar los temas tratados en la primera lección, que fueron los utensilios de cocina y los nombres de los alimentos en español, y también los contenidos de la segunda lección, repasando la historia de este alimento y el porqué de su tipicidad, acercando así a los alumnos a la cultura española a través de los alimentos típicos de los países hispanohablantes.

Para esta evaluación, se pedirá a los alumnos que graben un vídeo de 5 minutos como máximo, en el que aparezcan cocinando un alimento típico de un país hispanohablante. El vídeo debe contener una receta paso a paso, qué alimentos se utilizarán para hacer la receta, qué utensilios se utilizarán y cómo harán la receta.

En un primer momento, los alumnos deben decir qué receta van a hacer. A continuación, mostrar los alimentos que se utilizarán, los utensilios necesarios y explicar cómo se hará la receta.

En el segundo momento, una vez explicada y preparada la receta, los alumnos deben mostrar el resultado final y probar la receta que han elaborado.

En el tercer momento, al final, contarán un poco la historia de la receta y por qué es típica de ese país y si en la receta hay algún alimento característico de ese país.

El vídeo no tiene que ser tan largo, los alumnos pueden grabarse haciendo la receta en tomas cortas, pero en algún momento debe aparecer el alumno haciendo la receta y todo debe explicarse en español.

CONSIDERACIONES FINALES

La cultura hispánica tiene una rica tradición culinaria que desempeña un papel fundamental en la identidad de sus pueblos. La comida no es solo alimento, sino un reflejo de las costumbres, historia y tradiciones de las diversas regiones hispanohablantes. En este sentido, la comida hispánica abarca una amplia gama de sabores y técnicas culinarias que varían según la región. Desde las tapas españolas hasta los tacos mexicanos, pasando por el asado argentino, cada lugar ofrece una experiencia única. Las cocinas hispánicas son el resultado de una rica mezcla de influencias, incluyendo las indígenas, africanas, europeas y asiáticas. Esto ha dado lugar a la creación de platos innovadores y deliciosos. Las comidas y las reuniones en torno a la mesa son momentos importantes para la familia y las comunidades. Las festividades, los domingos familiares y las ceremonias religiosas a menudo giran en torno a la comida. Actualmente, hay un creciente enfoque en preservar las tradiciones culinarias mientras se promueve una alimentación saludable y sostenible, utilizando ingredientes locales y prácticas tradicionales en armonía con el medio ambiente. La gastronomía hispánica no sólo nutre el cuerpo, sino también el alma, ofreciendo un vínculo con las raíces culturales y una forma de reunir a las personas. De esta forma, se espera que los alumnos puedan acercarse más a estas culturas hispánicas.

REFERENCIAL TEÓRICO

CONTRERAS, J. ; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2001, p. 496.

MACIEL, M.E. **Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin.** Horizontes Antropológicos. Porto Alegre. v. 7, n. 16, p. 01-10, 2001.

MONTANARI, M. Comida como cultura. Tradução de Leticia Martins de Andrade - 2ª ed. - São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2024.

WOORTMANN, E.F. **Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros.** Porto Alegre: Ed. UFRGS; 2007, p. 198.

Mundo de la Historia, **EL REY QUE CONVENCIO A SU PUEBLO DE COMER PAPAS (historia de la papa).** Youtube. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=QfiCaehkuWI>. Acesso: 22 de set. 2024.

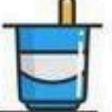
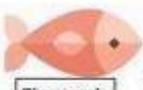
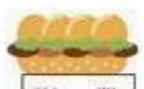
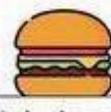
SGEL ELE Español para extranjeros, Mi receta de gazpacho. Youtube. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=GyGtLGMee_M . Acesso em: 22 de set. 2024.

ANEXOS

 EL REY QUE CONVENCIO A SU PUEBLO DE COMER PAPAS (historia de la papa)

 NEEM 1/NEEM Básico - Unidad 5 Mi receta de gazpacho - subtulado

	té helado		yogur
	galleta		guisantes
	pan		tocino
	agua		naranja
	pavo		bocadillo
	desayuno		ensalada de fruta
	pizza		huevos

						
La leche	El queso	El yogurt	La mantequilla	La ensalada	Las verduras	La fruta
						
El pescado	La salchicha	La carne	El pollo	El jamón	El huevo	La sopa
						
La pasta	El arroz	Los fideos	El pan	El bocadillo	La hamburguesa	La pizza
						
La patata	Las patatas fritas	Las palomitas	El donut	La tarta	El helado	La mermelada
						
El agua	El vino	El té	El café	La cerveza	El zumo / jugo	El refresco