

En un post anterior ya os he hablado del proyecto À table! / ¡A comer! Se trata de un proyecto eTwinning sobre la alimentación y la gastronomía que están llevando a cabo de forma conjunta los alumnos de francés de 2º de ESO del IES Pedro de Luna (Zaragoza) y los alumnos de español de 5ème del Collège Jules Romains de París. A través del blog del proyecto, los alumnos cuelgan sus aportaciones, en colaboración con sus compañeros franceses, a partir de los diferentes temas propuestos por los coordinadores del proyecto. Las fases del mismo, que se reflejan en las etiquetas del blog, son:

1. On se présente? En un primer lugar, habíamos previsto que los alumnos no se presentaran en el blog, sino que reunieran información sobre sus socios y realizaran directamente una presentación sobre ellos. Sin embargo, y para comprobar que los alumnos españoles tenían acceso al blog y sabían publicar un post, realizamos unos ejercicios de prueba pidiéndoles que hicieran una presentación de si mismos. Como algunas de dichas presentaciones eran francamente buenas, decidimos crear una etiqueta para darles cabida. Además, los alumnos franceses tuvieron ya una referencia a la hora de entender cómo funcionaba el blog, para qué servía... y fue una fuente de motivación y de inspiración para los que no tenían una elevada competencia digital.



2. Mon correspondant. En esta etiqueta, hemos clasificado los post en los que los alumnos colgaban las presentaciones de sus socios, en función de la información que habían

intercambiado por correo electrónico. Antes de realizar las presentaciones de los socios, los alumnos españoles de cada grupo consensuaron a través de un documento colaborativo en Google Drive cuáles eran las preguntas que más les interesaba hacerles. Los alumnos han intercambiado información con sus socios y han escrito un artículo con los datos que les habían dado, insistiendo en su relación con el idioma y la cultura del otro país, y con la comida y la cocina. Los resultados han sido buenos, dependiendo mucho de la información que se han dado los unos a los otros y, sobre todo, de la diferente competencia digital que han mostrado los alumnos. Siendo la adquisición de esta competencia uno de los objetivos del proyecto, las dificultades que provoca su falta son vistas por nosotros como oportunidades para mejorar en este campo: el uso eficaz de herramientas básicas de comunicación, de colaboración y de creación por parte de los alumnos, al margen de sus progresos en español o en francés, representan un éxito que no podemos dejar de lado.



3. FLE. Otro de los objetivos del proyecto es la mejora en la competencia comunicativa en francés y en español. Por lo tanto, hemos decidido colgar una serie de ejercicios de diferente naturaleza (vocabulario, gramática, comprensión, expresión...) que les permitan mejorar en este campo, tomando como punto de partida la comida y todo lo relacionado. Hemos buscado ejercicios interactivos, vídeos, ejercicios de comprensión oral... que puedan resultar interesantes, motivadores y eficaces.

4. Nos recettes. La siguiente tarea del proyecto, tras el primer intercambio de información entre los socios, consiste en la preparación de una receta. Los alumnos deberán elegir un

plato, francés o español, y dar las instrucciones atendiendo a una pauta clara: ingredientes (léxico), cantidades (expresión de la cantidad, la proporción), utensilios de cocina (léxico), verbos en imperativo para expresar las acciones. La pauta elegida como modelo es un vídeo (la salade de pastèques), a partir de la cual los alumnos deberán elegir su receta, desarrollarla y colgarla en el blog con esta etiqueta.

Inés, Hiba, Alba y Sergio han elegido un vídeo con la receta de la lubina a la sal (loup en croûte de sel). Han trabajado entre ellos a través de un documento de Google Drive, que pongo a continuación, detallando los ingredientes, los utensilios de cocina necesarios y el proceso de preparación. Nada mal para alumnos que todavía no llevan dos años de francés...

5. À table! es la última etapa del proyecto, en la que nos encontramos actualmente. Nuestros socios franceses nos propondrán una receta que deberemos presentar, como en el ejercicio anterior, pero dando un paso más: nos pondremos manos a la obra (o a la masa), la realizaremos y nos grabaremos en vídeo, explicando (en francés) cada uno de los pasos que hemos llevado a cabo. Y, si nos atrevemos... ¡nos lo comeremos!

Mientras llega ese momento, seguimos aprendiendo sobre la gastronomía, la correcta alimentación, la salud... Por ejemplo, hemos hecho en clase este cuestionario, gracias al que hemos aprendido, por ejemplo, de qué región de Francia vienen el camembert o la quiche, qué ingredientes son básicos para hacer un cassoulet, qué aspecto tienen la tarte tatin...

Y así, trabajando, disfrutamos de la colaboración con nuestros socios, utilizando las TIC, divirtiéndonos, comunicándonos, aprendiendo lo importante que es respetar los plazos, participar, aportar, innovar, descubrir.

Pepe Más
IES Pedro de Luna- Zaragoza