

Una de las regiones más conocidas del sudeste asiático, Vietnam es un importante país, agrícola y turístico, que pertenece a la región de los monzones tropicales; además, su territorio se divide en tres regiones distintas: Norte, Centro -en la que podemos distinguir entre la zona costera y la montañosa- y Sur. Estas características de la geografía, la cultura y el clima han contribuido a generar una cocina rica y diversa, que gracias, tanto a la diáspora vietnamita, como al auge del turismo y a algunos grandes cocineros mundiales, se ha convertido en una tendencia muy demandada, incluso en restaurantes con estrella Michelin.

Desde CPIFP Escuela de hostelería y turismo de Teruel, un grupo de alumnado del *Grado superior en dirección de cocina* y del *Grado superior en dirección de servicios de restauración*, bajo la mano de su profesora de francés Marisa Peiró Márquez y el profesor de cocina David Esteve Gonín, han tomado un gran interés por conocer y descubrir la cultura, tradición y gastronomía de este país tan exótico.

Además, esta actividad pretende sentar las bases de futuros proyectos sobre “cocinas del mundo” y abordarlas desde un punto de vista interdisciplinar, con el objetivo que los alumnos y alumnas se familiaricen con el uso de técnicas y productos ajenos a la cocina tradicional española.



El proyecto “La cultura gastronómica francesa y su influencia en Vietnam” se ha desarrollado en CPIFP Escuela de hostelería y turismo de Teruel. El alumnado de 1º GSDC y 1º GSDDR se compone de 11 alumnos y alumnas, el cual ha permitido con bastante comodidad poder llevar a cabo este seminario teórico y práctico.

Somos dos profesores con grandes inquietudes en la formación continua, desarrollando de forma individual actividades y proyectos para nuestro alumnado de cocina, restauración o turismo. En esta ocasión, se ha creado una simbiosis entre ambos, aunando los conocimientos culturales de Marisa Peiró y la profesionalidad culinaria de David Esteve.

Marisa Peiró Márquez es docente de secundaria de Francés y de Geografía e Historia. Doctora en Historia del Arte por la Universidad de Zaragoza, está especializada en relaciones artísticas y culturales entre Oriente y Occidente, habiéndose ocupado especialmente del sudeste asiático. Ha sido docente de cursos especializados sobre Asia para la Universidad de Zaragoza y para Casa Asia, y, durante cinco años, dirigió y publicó la revista digital *Ecos de Asia. Revista de Divulgación sobre cultura asiática*.

Por contrapartida, David Esteve Gonin es profesor técnico en Cocina y Gastronomía, ámbito en el que posee un extenso bagaje profesional, tras sus más de 20 años ejerciendo como cocinero y otros tantos años como profesor de Formación Profesional, en diversos centros educativos de Aragón y la Comunidad Valenciana. Cabe destacar su alto nivel de conocimiento en francés, catalán y valenciano.

En sí, el alumnado participante en este viaje a Vietnam, mediante sus clases de cocina y restauración, son bastante abiertos y participativos, teniendo en cuenta que ya están en un nivel muy elevado de conocimientos y demandan actividades complementarias y competencias arduas para mejorar en su carrera profesional, hay que tener en cuenta que serán los futuros “Executive Chefs/ Maitres” de la hostelería española e internacional.

Objetivos de la actividad

Esta actividad pretende dar a conocer no solo la gastronomía y cultura culinaria de Vietnam, que está haciéndose conocida en España y que ocupa un papel cada vez más importante en el ámbito de la restauración, sino también la influencia de la gastronomía francesa en la misma (debido al largo dominio colonial de la Francia en la región).

Los objetivos marcados a priori para este proyecto son los siguientes:

- ✓ Ubicar Vietnam sobre un mapa, identificando su geolocalización y aspectos territoriales más básicos.
- ✓ Conocer algunas características culturales y el cómo la influencia de otros países, especialmente Francia, han influido en su gastronomía.
- ✓ Conocer productos específicos que forman parte de su gastronomía y su relación con otros productos franceses.
- ✓ Incentivar al alumnado a descubrir diversas maneras de concebir, cocinar o servir las elaboraciones, puesto que el concepto de cocina vietnamita es distinto al europeo.
- ✓ Dar a conocer, de manera práctica, algunas de las elaboraciones más relevantes de la cocina vietnamita, que en un futuro el alumno pueda reelaborar según estime oportuno, favoreciendo el uso y consumo del producto local.
- ✓ Favorecer la diversidad e inclusión de las cocinas del mundo dentro de los contenidos curriculares de la Formación Profesional española.
- ✓ Involucrar al alumno en su propio proceso de autoaprendizaje, mediante una clase teórica y práctica participativa de grupo.

Contenidos

Los contenidos relacionados con este proyecto se han dividido en tres periodos de trabajo por parte del alumnado y del profesorado:

- ✓ Exposición teórica a cargo de Marisa Peiró. El alumnado toma un primer contacto con la temática del seminario, y donde Marisa hace que se involucren en el desarrollo de la sesión mediante preguntas directas lanzadas al aire.
- ✓ Clase práctica en las cocinas del Centro educativo. En una segunda jornada, el alumnado, reconoce los productos indicados en la clase expositiva y junto a sus profesores realizan una clase práctica, siendo ellos y ellas los que gestionan las elaboraciones.
- ✓ Curiosidad y valoración. Hemos despertado la curiosidad en los alumnos y por tanto, mediante el uso de una plataforma educativa, el profesorado les aporta información y enlaces relacionados con la temática. De manera técnica y práctica, podrán valorar los contenidos trabajados en el seminario y así mismo ampliar conocimientos viajando a través de la cultura y gastronomía vietnamita.

#### Recursos y herramientas

Esta actividad ha constado de dos partes y por lo tanto se han empleado distintos recursos:

Parte teórica. En la clase expositiva que se realizó el 9 de mayo, se emplearon materiales propios de la profesora, además como medios digitales se ha empleado un ordenador portátil, un proyector digital y la red wifi. Además Marisa, aportó diversas fotocopias para realizar la introducción del tema. Posteriormente, la profesora mostró algunos de los productos con los que se trabajaría en el siguiente encuentro.

Parte práctica. Una vez adquiridos algunos conocimientos referentes a la cultura, tradición, costumbres y gastronomía vietnamita, el alumnado pudo poner en práctica las recetas propuestas por el profesorado, la siguiente semana, 16 de mayo. Para dicha misión, se ha empleado la infraestructura del centro educativo y materiales adquiridos por el profesorado.

Otro de los elementos fundamentales para transmitir todo el proyecto “La influencia de la cocina francesa: Vietnam”, fue sin duda, crear una clase virtual con Google Classroom (Workspace), donde se albergaron vídeos, PDF y documentación diversa.

#### Desarrollo de la actividad

Esta actividad comenzó a gestarse unas semanas antes de llevarla a cabo, todo el proceso teórico y de investigación fue gestionado por la profesora de francés Marisa Peiró y la parte demostrativa-práctica, por el profesor de cocina y pastelería David Esteve.



El día 9 de mayo, Marisa impartió una clase magistral en una de las aulas, a la que asistieron 8 alumnos de 1º GSDC, 3 alumnos de 1º GSDDR y 3 docentes del centro educativo (Profesores del Departamento de Hostelería y Turismo). La actividad se desarrolló a lo largo de dos horas, en las cuales se abordaron los siguientes puntos:

- Generalidades sobre la geografía, cultura e historia de Vietnam, haciendo especial hincapié en sus relaciones históricas con diferentes naciones y potencias (China, Siam, Estados Unidos, la URSS, y, especialmente Francia).
- Introducción a los ingredientes, técnicas y preceptos de la comida tradicional vietnamita, y la manera en la que esta ha sido alterada por el devenir histórico del país.
- Influencia de Francia en Vietnam, a nivel político, pero especialmente, gastronómico. Se revisaron cuáles fueron las principales novedades a nivel lingüístico y culinario, concentrándonos en los productos con bánh, carnes y licores.
- Repaso de la historia de algunos de los platos más importantes de la cocina vietnamita.

A lo largo de la sesión, Marisa hizo preguntas al alumnado para adaptar la explicación al nivel de conocimientos y competencias del alumnado y hacerlos partícipes de la experiencia,

favoreciendo el aprendizaje significativo. Afortunadamente, hubo bastante colaboración por parte del alumnado de los dos ciclos formativos, denotando inquietudes profesionales y gran interés.

La semana siguiente, el alumnado fue convocado en las instalaciones de cocina para realizar, en grupos de trabajo, el recetario vietnamita que prepararon los profesores. Unos días antes, se colgaron las recetas en la plataforma Classroom, para que los alumnos pudieran estudiarlas y seguir el proceso de “Flipped classroom”, de tal manera que tan solo se resolvieran dudas iniciales y finales.

El primer paso fue preparar los grupos de trabajo repartiendo nuevamente las recetas en papel. Posteriormente, David indicó los pasos a seguir en función de la temporalidad en la receta y de la durabilidad de cada proceso. Con esto, el alumnado aprendió a auto-coordinarse en la preelaboración y gestionar su propio tiempo de cocinado.

Las recetas propuestas fueron:

- ✓ Pho Bo, (sopa de ternera vietnamita y noodles de arroz)
- ✓ Gỏi Cuốn (rollitos fríos vietnamitas con oblea de arroz)
- ✓ Chả Giò (rollitos vietnamitas fritos)
- ✓ Chả Cá (corvina al estilo de Hanoi)
- ✓ Bánh Xèo (crepe vietnamita)

El alumnado estuvo provisto de su uniforme de cocina y material necesario para el trabajo. Los profesores supervisaron y colaboraron con el alumnado en los distintos grupos de trabajo. Por una parte, David aportó su profesionalidad en cocina, revisando la técnica, limpieza y uso responsable del material y Marisa (bajo su experiencia como gran amante y

estudiosa de la cultura y gastronomía asiática), daba las premisas finales a la elaboración y emplatado del recetario vietnamita, revisando eventualmente los conocimientos adquiridos en la sesión anterior (ingredientes y elaboraciones, preceptos de sabores y equilibrio, etc.).



Finalmente, y tras finalizar todas las elaboraciones, el alumnado pudo degustar sus creaciones, pudiendo a su vez que hiciesen una valoración objetiva de texturas, sabores, formatos etc.

Por otro lado, se preparó un “photo-site”, donde se emplataron las raciones de forma individual cuya finalidad fue ver todas las elaboraciones juntas y comprobar el impresionante trabajo que realizó el alumnado en unas pocas horas.

Como último peldaño de la actividad y para conocer la positividad (o no) de esta “masterclass colaborativa”, se ha pasado un cuestionario al alumnado en el que todos y todas indicaron que salieron muy satisfechos con la iniciativa, además de que estarían encantados de realizar otra actividad similar con otras indicaciones geográficas. Creemos que esta actividad podría adaptarse para ser replicada con otras cocinas o productos específicos, siempre que exista una colaboración docente que se preste a ello.<sup>1</sup>

Por nuestra parte, podemos decir que hemos disfrutado, aprendido y ante todo, conocido un poco más de: “LA CULTURA GASTRONÓMICA FRANCESA Y SU INFLUENCIA EN VIETNAM”



<sup>1</sup> Esta misma actividad podría adaptarse a otros niveles educativos o con diferentes asignaturas, tanto del ámbito de la Formación Profesional como la ESO y el Bachillerato. Además de la relevancia de los contenidos para los ámbitos de la Cocina y el Restaurante, sus contenidos vinculados con la colonización y la globalización, la hacen especialmente



interesante para ser trabajada dentro de las asignaturas del Departamento de Geografía e Historia. Hemos favorecido el aprendizaje colaborativo y el trabajo de las múltiples competencias, así como los ODS más estrechamente relacionados.

David Esteve Gonín

Marisa Peiró Márquez

Escuela de Hostelería y Turismo de Teruel.