

MURAL DIDÁCTICO: PATRIMONIO GASTRONÓMICO CANADIENSE

El alumnado del segundo curso del CFGS en Dirección de Servicios de Restauración se dedican, un día la semana y en el mes de noviembre, a modo de trabajo colaborativo y algunos individual y otros por parejas, a la realización del mural “Patrimonio Gastronómico Canadiense” dentro del módulo Gastronomía y Nutrición que se imparte en este curso y dentro de éste, en el primer tramo del módulo. En este momento nos encontramos en la fase de finalización o presentación del muro. Previamente se ha estudiado la gastronomía de ámbito internacional y los alumnos han elegido por votación estudiar más profundamente las cuestiones gastronómicas vinculadas al entorno de Canadá como país de habla inglesa y porque gozaban de contactos de familiares y amigos, de los que obtener información al respecto y que además se ha convertido en una actividad adicional al itinerario PALE en el que participa este alumnado. El docente ha aportado una guía básica eminentemente teórica, sobre gastronomía canadiense, celebrities, tópicos o mitos, bocadillos, terminología, historia y evolución de la gastronomía canadiense hasta nuestra actualidad, coctelería de Canadá y otros muchos aspectos. Posteriormente el alumnado, tras una lectura en inglés, ha extraído las ideas principales y nos hemos zambullido en internet de mano de las nuevas tecnologías (móvil, tablets, portátil u ordenador de sobremesa), para investigar y ampliar más, toda esta documentación y posteriormente hacer el trabajo colaborativo (hablando entre ellos en inglés) y confeccionar un mural entre toda la clase (manejando vocabulario de clase y material didáctico en inglés).



El alumnado de segundo curso del Ciclo Formativo de Grado Superior en Dirección de Servicios de Restauración que se oferta en el IES Miralbueno ha participado durante el mes de noviembre de 2022 en una actividad de aplicación en su aula de referencia organizada desde el módulo de Gastronomía y Nutrición por parte del docente Alfredo García Romana, con la unidad didáctica 3 “Gastronomía Internacional – Gastronomía del mundo – Gastronomía norteamericana – Gastronomía canadiense”.

Fue una actividad que dio muchísimo juego y donde el alumnado, que estuvo muy implicado, supo trabajar muchas cuestiones como el idioma inglés, trabajo en equipo, espíritu de superación, aprendizaje cooperativo en el uso de Nuevas Tecnologías educativas o plataformas formativas, entre otros ítems.



Objetivos

- Comparar las similitudes de la gastronomía canadiense con la gastronomía nórdica europea habida cuenta de su clima y la latitud.
- Poner en valor el protagonismo de productos pesqueros canadienses.
- Averiguar las reminiscencias de la parte francófona (Quebec) con la actual cocina canadiense.
- Discernir los diferentes espacios geográficos y culturales dentro de la gastronomía norteamericana (gastronomía canadiense, gastronomía de los EEUU, gastronomía mexicana y en concreto la cocina tex-mex).
- Comprender la importancia de la bandera de Canadá y el significado de la hoja de arce que representa.
- Poner en valor las tradiciones gastronómicas de Canadá, como aspecto diferenciador en el eje socio cultural de su población.
- Estudio de platos gastronómicos tradicionales en la composición de menús o menús degustación como vectores de atracción turística.
- Acercar la cultura de las bebidas en general, y la coctelería en particular, como componente del ámbito gastronómico canadiense.
- Aprender a redactar pequeños textos o reseñas en inglés.
- Desarrollar la iniciativa creativa y la autonomía en la libertad de expresión.
- Trabajar la capacidad lingüística, de planificación y de síntesis de documentación.



Contenidos trabajados

- Composición y recetas de platos culinarios tradicionales.
- Visitas online de restaurantes y mercados gastronómicos.
- Visualización de eventos online como el Summerlicious (que se celebra en julio), Winterlicious (en febrero), Feria de gastronomía CRFA (de marzo), Taste of the Danforth (de agosto), entre muchos otros.
- Bebidas canadienses (la coctelería tradicional de celebraciones sociales, empresariales y familiares).
- Tradiciones, tópicos y mitos gastronómicos de Canadá.
- Restaurantes afamados, con calidad diferenciada o con distinciones internacionales de estrellas Michelin.
- Cultura gastronómica en Canadá.



Recursos y herramientas utilizados

- Los recursos humanos empleados fueron a 6 alumn@s, el docente que hacían de guía, mediador y conductor de la actividad.
- Como recursos materiales utilizamos un dossier de datos sobre gastronomía estadounidense (entre ellos, datos de Canadá), objetos del aula de referencia de este grupo-clase (mesas, sillas, altavoces y micrófonos,) Microsoft pack, Canva, SpakPage, un editor de imágenes de software libre, textos o fotocopias con el enunciado de los epígrafes tratados, Google Maps y Google Earth para visionar el destino y sus recursos gastronómicos, subrayadores de colores, música canadiense para ambientar las sesiones que obtuvimos de Youtube. También utilizamos el proyecto, la pizarra digital, el teléfono móvil particular del alumnado y material del aula de plástica (tijeras, pegamentos, celo, colas, rotuladores, etc.), cedidos por una profesora de este centro educativo.

- En la primera sesión de noviembre-2022, el docente explicó detalladamente en qué consistía la gastronomía norteamericana, haciendo hincapié en las fusiones de las zonas fronterizas más próximas, la idiosincrasia cultural y social que forma parte del patrimonio gastronómico norteamericano y la trayectoria evolutiva que ha tenido esta gastronomía, hasta llegar a conseguir distinciones en establecimientos de calidad diferenciada, gracias a sus condiciones edafográficas, de relieve, con producciones de calidad agroalimentarias, tradiciones y modos de empleo. En todo momento se trabajó en la desmitificación de la comida basura, el término de cocina fast-food basada solo en hot dogs o comida para llevar.
- Durante la segunda sesión de noviembre-2022, se expuso al alumnado de este curso una imagen con la proyección de todo el globo terráqueo en la que se pusiera en valor aquellos países cuya lengua oficial fuera el inglés o lengua cooficial para que eligiesen, de entre todos los destinos, aquél en el que quisieran profundizar y cada uno debía escribir en un papel anónimo, el motivo o motivos en inglés. En la segunda parte de esta sesión, se puso en común todas las ideas y se llegó a la conclusión de que íbamos a profundizar en el estudio de la cultura y gastronomía canadiense porque algún alumno ya tenía familiares en aquel destino y porque era una gastronomía poco conocida o trabajada para ellos. Además, querían salir del ámbito del continente europeo, donde todos en mayor o menor medida han visitado algún país o se consideran inmigrantes de algún país del Este de Europa. Todos ellos consideraron como una fantasía alcanzable el hecho de poder estudiar y zambullirse de manera profunda en la gastronomía y la cultura canadiense.



- En la tercera sesión que se celebró en diciembre-2022, el alumnado hizo un estudio pormenorizado con el material facilitado por el docente y material que el propio alumno ya había investigado en casa poniendo en valor la metodología del flipped Classroom. Obtuvieron las ideas principales del texto trabajado durante toda la semana anterior y cada uno de ellos decidió adentrarse en un tópico concreto de la cultura y gastronomía canadiense. Debían trabajar durante toda la semana y en sus domicilios particulares los enlaces a diferentes webs facilitados en el aula y la búsqueda de información al respecto del tópico seleccionado por cada uno de ellos. Al finalizar esta tercera sesión, todos los alumnos

y alumnas presentaron verbalmente y en inglés (de la mejor manera posible) la propuesta en la que iban a trabajar así como los materiales que habían localizado para confeccionar en la cuarta sesión el mural de aula sobre patrimonio gastronómico canadiense.



- En la cuarta sesión que se celebró en diciembre-2022, comenzamos dando la palabra a cada uno de los alumnos y alumnas para que presentarán al resto de compañeros el material, los recursos y los medios que habían localizado y en los que habían profundizado para hacer un esbozo sobre una cartulina en blanco, de lo que podría ser su aportación al patrimonio gastronómico canadiense. En esta línea de trabajo, todos los alumnos hicieron lo propio. Fue la parte más bonita y apasionante de todas las sesiones ya que se crearon ciertas conversaciones en inglés y se generaron ciertas dudas sobre el material que se había trabajado y cómo se había trabajado. Cada alumno y alumna supo defender su postura sobre el material y el tópico que había indagado durante toda esta semana anterior. Al finalizar esta sesión, replanteamos las mesas del aula para conformar una gran mesa imperial sobre la que poder colocar todos los recortes y material que han elaborado los alumnos mediante algunas infografías en Canva o SparkPage y disponerlo en el mural del patrimonio gastronómico, para posteriormente colgarlo en la pared del aula y tenerlo como referencia además de un elemento decorativo de creación propia.



Esta actividad fue evaluada con una rúbrica básica que suponía el 0.5 puntos adicionales, como máximo, que añadiría el alumnado, directamente en la nota final de evaluación obtenida por el alumnado como media de otros instrumentos de evaluación.

Cómo se puede observar la metodología que se ha utilizado ha sido aquella que sea considerado propia para el alumnado de esta edad y con conocimientos han obtenido a lo largo del curso anterior y durante todo este curso escolar. Las principales líneas

metodológicas han sido:

- Partir del nivel madurativo del alumnado, sus aprendizajes previos y su interés por este módulo.
- Establecer actividades de motivación y respetar los ritmos de aprendizaje (se les ponía música canadiense de fondo, obtenida de Youtube).
- Posibilitar los aprendizajes significativos individualmente o por parejas.
- Modificar los esquemas de conocimiento que el alumnado posee utilizando la creatividad e imaginación entre dos o más miembros, creando sinergias de trabajo.
- Proporcionar situaciones de aprendizaje que tengan sentido para el alumnado y que tenga total conexión con el campo profesional para que se les preparar en el este Ciclo Formativo.
- Crear un clima de seguridad y confianza tanto en su lengua materna como en inglés.
- Establecer la relación directa entre lo que se aprende y su utilidad inmediata de cara a un viaje, una recomendación, aportar una opinión en un blog, etc.
- Poner en valor el aprendizaje de servicio y la didáctica del territorio.

Alfredo García Romana

IES Miralbueno