

CENTRO	IES HUARTE		
TÍTULO	<i>PLATOS DE LAS COCINAS IBEROAMERICANAS</i>	CURSO	2.º PCPI
PROFESORES	RUBÉN MONTAÑO, CARMELO GONZÁLEZ, MARIBEL RAMIRO, MARGARITA SAEZ	ASIGNATURA	HOSTELERÍA

TEXTO: PLATOS DE LAS COCINAS IBEROAMERICANAS

(Vocabulario de platos, Cocina Española, “Nueva Cocina” y Otras Cocinas)

Libro: Gestión de Alimentos y Bebidas para Hoteles, Bares y Restaurantes.

Autor: Jesús Felipe Gallego

Desde México a Argentina y un Caribe lleno de múltiples propuestas, las posibilidades culinarias de Iberoamérica pueden satisfacer todas las exigencias que cualquier excelso gourmet pudiera tener. Los pueblos americanos han ido incorporando sus culturas gastronómicas al denominado mundo civilizado después de finales del siglo XV. A partir de entonces no han hecho nada más que aportar materias primas y productos sin los cuales difícilmente se podría elaborar la cocina europea o de otros países. Sólo el simple recuerdo de la patata y el tomate serían suficientes para ensalzar la contribución de este amplio espacio de la geografía del planeta a la cocina universal.

Con toda seguridad este nuevo mundo de la globalización, que plantea tantos interrogantes, va a permitir el conocimiento de algo tan ligado al ser humano como son las cocinas de países que, o por ser tropicales, estar influenciados por costas, valles o montañas, haber vivido culturas milenarias, ya sean aztecas, incas, mayas o de fusión como las criollas, nos ofrecen sabores y perfumes, texturas y colores que se personalizan en los lugares más recónditos o allí donde el medio favorece el cultivo de frutas, vegetales, especias o cereales que se transforman por manos sabias en platos o platillos cuando se disfrutan solos o con transformaciones muy sencillas o se acompañan con carnes, aves, pescados o mariscos de sus inmensos mares o ríos.

Cuando uno tiene oportunidad de probar un Pozole, el Mole negro de Oaxaca, los Chiles en nogada y unos Limones rellenos de cocada empieza a sentir una gratitud sin límites por la madre Tierra que nos aporta infinitos alimentos que a través del ingenio humano se convierten en obras de arte para dar rienda suelta a la imaginación de nuestros paladares.

Una arepa, la hayaca en sus diferentes versiones, las “tortillas” o un ceviche, son sólo una ínfima parte de las propuestas que se añaden al tamal, al ajiaco, a la feijoada, el tasajo aporreado o a las parrillas uruguayas o argentinas, sin olvidar la guayaba, el mamey, la fruta bomba o lechosa o el mango que forman parte de ese gran e inmenso árbol frutal de las Américas.

Langostas y camarones, corvinas, pargos y cangrejos, junto con sabores africanos nos recuerdan el infinito mar que las rodea y una historia que promueve el mestizaje que también se asoma a la cocina.

Todo un paraíso gastronómico que, con ayuda del turismo, los medios audiovisuales y unas ganas locas de conocer lo que está más allá de nuestro entorno, vamos a ir asumiendo los nuevos gustos que vienen en todos los sentidos, flujo que la mundialización nos está ofreciendo.

CENTRO	IES HUARTE		
TÍTULO	PLATOS DE LAS COCINAS IBEROAMERICANAS	CURSO	2.º PCPI
PROFESORES	RUBÉN MONTAÑO, CARMELO GONZÁLEZ, MARIBEL RAMIRO, MARGARITA SAEZ	ASIGNATURA	HOSTELERÍA

FUENTE	
AUTOR	JESÚS FELIPE GALLEGO
TÍTULO	PLATOS DE LAS COCINAS IBEROAMERICANAS
EDITORIAL/Web	Paraninfo THOMSON LEARNING
AÑO	2002
PÁGINA	PÁG 19
ISBN	
TIPOLOGÍA	
SOPORTE	TEXTO IMPRESO
FORMATO	CONTINUO
TIPO	EXPOSITIVO- ARGUMENTATIVO
USO	PERSONAL

ESTRATEGIAS DE LECTURA

1. ANTES DE LA LECTURA

Objetivos específicos de la lectura:

- Obtener información sobre el efecto del descubrimiento de América en las costumbres alimentarias occidentales.
- Conocer los platos típicos occidentales y los americanos y cómo y cuándo se ha desarrollado la fusión de las gastronomías española-europea y americana.

Activación de conocimientos previos:

- Comentar qué conocen sobre el descubrimiento de América, quiénes fueron los autores, bajo qué reinado, remarcando cuál fue el efecto del descubrimiento para la cocina indígena y para la nuestra.
- Qué intercambios de productos se hicieron con motivo del descubrimiento de América, qué y cuándo se implantó su consumo.
- Qué conocimiento de platos indígenas tienen.

Elaborar hipótesis:

- A partir del título, realizar una hipótesis sobre el contenido del texto.
- Qué momento histórico nos sugiere el título.

CENTRO	IES HUARTE		
TÍTULO	PLATOS DE LAS COCINAS IBEROAMERICANAS	CURSO	2.º PCPI
PROFESORES	RUBÉN MONTAÑO, CARMELO GONZÁLEZ, MARIBEL RAMIRO, MARGARITA SAEZ	ASIGNATURA	HOSTELERÍA

2. DURANTE LA LECTURA

Lectura activa:

- Subrayado de los términos gastronómicos, nombres de platos y otros términos como *tamal*, *feijoada*, *ceviche*, *corvina*...

Recapitulaciones parciales:

- Primera. Tras la lectura del primer párrafo, se identifica la función de introducción que desempeña el mismo, se localiza geográficamente y temporalmente el origen de nuevos alimentos que han enriquecido la cocina europea.
- Segunda. Tras la lectura del segundo párrafo, que desarrolla lo expuesto en el primero.
- Tercera. Los tres párrafos siguientes (3º, 4º, 5º) enumeran ejemplos concretos de estas aportaciones.
- Cuarta. El último párrafo actúa como síntesis, subrayando lo que ha favorecido este mestizaje gastronómico.

3. DESPUÉS DE LA LECTURA

Realizar un esquema de la estructura del texto para que ellos saquen conclusiones sobre las diferencias y las aportaciones que se han dado entre las dos cocinas, la española y la iberoamericana

- Historia del descubrimiento
- Efecto del descubrimiento en la alimentación
- Productos alimentarios
- Condiciones que afectan a la alimentación del ser humano
- Platos típicos de los pueblos indígenas y el mestizaje
- Condiciones y efectos actuales de la globalización

Elaborar un resumen para llamar la atención sobre la influencia que desde antiguo y hasta nuestros días ha tenido la cocina iberoamericana y de lo interesante del mestizaje que ocurre hoy en día.

- El texto nos explica cómo a partir del descubrimiento hasta nuestros días, las sociedades indígenas y europeas han sufrido una serie de cambios de origen cultural, social y gastronómico, debido al intercambio de productos, materiales como el oro, la plata...
- Luego se centra en los diferentes platos indígenas y en el mestizaje gastronómico y cultural.
- Finalmente, expone cómo en la época actual, a través de lo que se ha dado en llamar la globalización, nos encontramos inmersos en un mestizaje de mayor calado que el que se produjo con el descubrimiento. En esta ocasión, el motivo es la inmigración de latinoamericanos a Europa y las posibilidades de los occidentales de viajar por todo el mundo.

CENTRO	IES HUARTE		
TÍTULO	<i>PLATOS DE LAS COCINAS IBEROAMERICANAS</i>	CURSO	2.º PCPI
PROFESORES	RUBÉN MONTAÑO, CARMELO GONZÁLEZ, MARIBEL RAMIRO, MARGARITA SAEZ	ASIGNATURA	HOSTELERÍA

--