



Mi Cultura, Mi Perspectiva CP-01

WebQuest



WebQuest

TEMA ASIGNADO:	Mi cultura, mi perspectiva (CP 01)
TÍTULO DE LA WEBQUEST:	Para reflexionar
INTRODUCCIÓN	
<p>Tras las experiencias vividas en sus últimos viajes, Anna se da cuenta de que necesita seguir aprendiendo sobre otras culturas, así que visita una organización local que ofrece actividades nocturnas para ayudarla a mejorar su conciencia cultural. Como sigue bastante ocupada en el trabajo, decide apuntarse a una de las actividades semanales que empiezan este mes, un Club Cultural de Comida.</p> <p>Anna no sabe qué esperar de su primer día participando en la actividad, pero está bastante motivada, así que llega unos minutos antes. Encuentra la sala donde tendrá lugar la actividad y poco después llegan otros participantes. Algunos son locales, pero también hay una pareja asiática y algunas personas que ella identifica como extranjeros por su acento.</p> <p>Todos toman asiento y una de las mujeres que antes había identificado como extranjera empieza a hablar con el resto. Se presenta como Isabella, la organizadora del Cultural Food Club y comienza explicando el motivo de este taller.</p>	
TAREAS	
<p>Isabella les cuenta cómo dejó Italia hace 20 años y se trasladó a España por motivos de trabajo. Les cuenta que al principio echaba mucho de menos la comida que comía en casa. Aunque la comida en España era de gran calidad, e incluso podía encontrar en las tiendas algunos de los ingredientes a los que estaba acostumbrada, no era lo mismo. Sigue contándoles que fue así como se dio cuenta de que la comida</p>	



significa mucho más que comer. Lo que echaba de menos era todo el proceso de cocinar y preparar los ingredientes con su familia, e incluso la celebración de cumpleaños y días festivos le parecía muy diferente, ya que estaba acostumbrada a ciertas comidas tradicionales que no significaban gran cosa en España, su país de acogida.

PROCESO

Paso 1) Después de hablar de sus experiencias, Isabella les muestra este vídeo sobre la relación entre comida y cultura:

- <https://www.youtube.com/watch?v=-eyROTdBU4&t=7s>

Después de ver el mismo vídeo, ¿puede decir qué significa Gastrodiplomacia?

Exacto. La gastrodiplomacia es comunicar tu cultura y tu identidad a través de la comida.

Después de ver el vídeo, Isabella explica que le gustaría que todos se convirtieran en "gastrodiplomáticos" y aprendieran de la cultura de los demás mientras exploran recetas tradicionales. Empieza con una delicia local, el tradicional "Cocido" gallego o "Caldo gallego", como también se le conoce.

Paso 2) En primer lugar, tienen que encontrar información en Internet sobre esta receta (historia, ingredientes, etc.). Si hacen clic en este enlace, también podrán encontrarla:

- <https://www.lacasagallega.com/blog/historia-y-tradicion-del-caldo-gallego/?lang=en>

Paso 3) Su siguiente tarea requiere un poco de trabajo detectivesco. En primer lugar, les dice que los orígenes de esta receta se remontan al siglo IX d.C., pero que ha sufrido algunos cambios a lo largo del tiempo. Tendrán que identificar cuáles son esos cambios y recrear la receta original. También les da una pista: "presten atención a los ingredientes".



Paso 4) La pista le da una idea a Anna, que empieza a buscar información en Internet sobre cuándo llegó cada ingrediente a España. ¿Adivinas lo que ha encontrado? Si aún no lo sabes, también puedes hacer una búsqueda en Internet para averiguarlo.

Paso 5) Anna ha identificado finalmente 2 ingredientes que no podían estar presentes en la receta original. **¿Puedes decir cuáles y por qué no podían formar parte?** Una búsqueda en Google mostrará que tanto las judías como las patatas se introdujeron por primera vez en España procedentes de países sudamericanos en el siglo XVI.

Paso 5) Una vez identificados los ingredientes "modernos", sólo le queda encontrar los ingredientes originales que se utilizaban en su lugar. Aquí encontrará información al respecto:

- <https://blog.turismo.gal/experiences-en/the-keys-to-a-good-cocido-galego/>
- <https://www.globalbean.eu/publications/chickpea/>
- https://joint-research-centre.ec.europa.eu/european-atlas-forest-tree-species/sweet-chestnut_en

Paso 6) Anna tiene por fin todos los ingredientes de la receta original, que contenía garbanzos en lugar de judías y castañas en lugar de patatas.

Isabella la felicita y comparten los resultados con los demás participantes. Por supuesto, una vez que se piensa en cuándo se introdujeron estos ingredientes por primera vez en Europa, la respuesta parece fácil. Pero al principio no parecía tan fácil, ¿verdad?

Esta actividad hizo que Anna se diera cuenta de cómo la cultura y la historia de un lugar influyen tanto en la comida local y de cómo, cuando las recetas tradicionales dejan de cocinarse y compartirse, parte de esa cultura corre el riesgo de caer en el olvido.

EVALUACIÓN



Por favor, indique su postura sobre las siguientes afirmaciones:

- 1) He aprendido cómo mi cultura ha moldeado mi perspectiva (sí, no, no estoy seguro)
- 2) He aprendido sobre la importancia de la autoconciencia para identificar mis prejuicios culturales (sí, no, no estoy seguro)
- 3) Ahora puedo discutir los conceptos de raza, género y nacionalidad como factores sociales que influyen en mi percepción (sí, no, no estoy seguro).
- 4) Sé apreciar diferentes perspectivas culturales (sí, no, suficiente)
- 5) Entiendo que la comida, las tradiciones y las creencias forman parte de una cultura (sí, no, no estoy seguro)

CONCLUSIÓN

Para obtener una mayor conciencia del papel que desempeña la comida a la hora de ayudarnos a relacionarnos con nuestras identidades culturales, primero debemos comprender la historia, las tradiciones y el significado que hay detrás de las comidas que consumimos y por qué las preparamos. ¿Alguna vez ha probado una nueva cocina y se ha animado a aprender más sobre la cultura de ese lugar como resultado de su experiencia? Por el contrario, si nos trasladamos o mudamos a una nueva región o país, una cena casera puede proporcionarnos con frecuencia comodidad y seguridad, al tiempo que nos mantiene conectados con nuestros orígenes.

La cultura y las tradiciones alimentarias influyen mucho en nuestras preferencias, tanto en lo que comemos como en la forma de prepararlos. Comer con otras personas alimentos que nos gustan fomenta los vínculos y crea comunidades. Y aprender sobre las distintas culturas culinarias nos ayuda a comprender su historia y su identidad.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union





Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



CQ+

De-escalating Polarisation in Europe



USTANOVA ZA
OBRAZOVANJE
ODRASLIH | ADULT
EDUCATION
INSTITUTION



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

"Die Unterstützung dieser Veröffentlichung durch die Europäische Kommission stellt keine Billigung des Inhalts dar, der ausschließlich die Meinung der Autoren wiedergibt, und die Kommission kann nicht für die Verwendung der darin enthaltenen Informationen verantwortlich gemacht werden." Projektnummer: 101016770-KB-1201-001100000000000000

Projekt-Nummer: