

MasterChef España

TÍTULO	MasterChef España
NIVEL	A2
OBJETIVOS	Esta actividad es una manera divertida y poco común de practicar el vocabulario relacionado con la comida y algunos tiempos verbales como el presente y el imperativo, puesto que incluye la creación de una receta y su presentación en clase frente a los demás compañeros.
DESTREZAS TRABAJADAS	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Expresión escrita ✓ Expresión oral
CONTENIDO GRAMATICAL	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Presente indicativo ✓ Imperativo
CONTENIDO LÉXICO	Comida
DURACIÓN	1 hora – 2 horas
DESARROLLO	<p>PRECALENTAMIENTO</p> <p>Para activar los esquemas cognitivos previos de los estudiantes y para acercarlos al tema en cuestión, el profesor hará un <i>brain storming</i> sobre el vocabulario relacionado con la comida. Las opciones son dos: dejar que los estudiantes escriban en la pizarra una palabra que recuerden o hacer un repaso a través de un <i>Kahoot</i> (esta segunda opción seguramente es más dinámica).</p> <p>PARTE 1: GRUPOS Y ENTREGA MATERIAL</p> <p>Una vez activados los esquemas cognitivos, se pasa a la primera actividad. En la pizarra se proyectará (o se escribirá) el logo de Master Chef España y se explicará a los estudiantes que la clase se realizará como si se tratara de la final del conocidoprograma de televisión de cocina. En primer lugar, la clase se divide en dos equipos y cada uno decidirá un nombre (para que el profesor, a</p>

partir de ese momento, los llame con ese nombre y no con el típico “equipo A” o “equipo 1”). El profesor les entrega dos listados de ingredientes: un **listado A**, con **ingredientes a elegir** (ANEXO 1) y un **listado B**, con **ingredientes bonus** (ANEXO 1).

PARTE 2: ELECCIÓN PLATOS E INGREDIENTES

Cada equipo tendrá que realizar **dos platos** utilizando estos ingredientes. Sin embargo, si los ingredientes del listado B se pueden usar todos, los del listado A hay que conseguirlos a través del “mercado de intercambio”, que será el momento de encuentro de los dos equipos. En primer lugar, cada equipo tendrá que preparar **un pedido** de 15 ingredientes que va a necesitar para sus recetas y **una entrega** de otros 15 ingredientes que va a llevar al mercado de intercambio para el otro equipo. La elección será importante, porque cada equipo podrá utilizar para sus recetas principalmente los ingredientes que coinciden entre su pedido y la entrega del otro grupo.

PARTE 3: EL MERCADO DE INTERCAMBIO

Los dos equipos eligen **un portavoz** que tendrá que presentarse al mercado de intercambio. Para ello preparamos una mesa con dos sillas. Antes de empezar con el intercambio, el profesor entregará **unas tarjetas** (ANEXO 2) con los ingredientes del listado A, para facilitar la siguiente parte de la actividad. Cada portavoz llevará a la mesa del mercado tanto los dos listados como las relativas tarjetas. El primer portavoz leerá lentamente el listado de ingredientes de su pedido para que el otro portavoz pueda apuntar las coincidencias con su entrega y seleccionar las tarjetas. Una vez terminado, el segundo portavoz entregará los ingredientes que le toquen al otro grupo. El procedimiento se repetirá también para el otro equipo.

PARTE 4: REUNIÓN PARA LAS RECLAMACIONES

Los portavoces volverán a sus respectivos equipos y empezará una fase de **reunión para las reclamaciones**. Se dispondrá de 5 minutos de debate para decidir si el equipo está satisfecho con sus ingredientes y, en tal caso, si quiere presentar una reclamación. Las reclamaciones podrán ser de dos tipos:

- Número ingredientes escaso: el equipo ha conseguido menos de 10 ingredientes. En este caso, podrá volver al mercado de intercambio y cogerlos entre los de la entrega del otro equipo para llegar a tener un total de 10.
- Necesidad de un plus: el equipo ha conseguido 10 o

más ingredientes. En este caso, podrá volver al mercado de intercambio y seleccionar uno de los ingredientes que formaban parte de su pedido.

PARTE 5: ELABORACIÓN DE RECETAS

Empieza la fase de creación. Los dos equipos dispondrán de 20 minutos para crear sus **dos recetas**. Cada una de ellas constará de las siguientes partes:

- Nombre del plato
- Ingredientes (y cantidades)
- Preparación

El profesor apuntará en la pizarra estas tres partes y, si es necesario, se repasarán rápidamente las cantidades relacionadas con la comida (gramo, kilo, litro, vaso, cucharada, etc.). Se subrayará también que se valorará, en la parte de la preparación, la variedad del vocabulario utilizado y el uso correcto de los verbos (presente indicativo e imperativo).

Antes de empezar, el equipo tendrá que comunicar cómo se han repartido las tareas dentro del grupo, para que todos trabajen (intentando formar parejas). El equipo puede decidir dividirse en dos grupos y que cada uno se encargue de un plato.

PARTE 6: PRESENTACIÓN PLATOS Y EVALUACIÓN

Una vez terminado el tiempo de creación, cada equipo elegirá dos portavoces (no puede ser el mismo del mercado de intercambio) para presentar sus platos. A todos los estudiantes se les entregará **una tabla** (ANEXO 3) para evaluar los platos del otro equipo. En esta se valorará la creatividad pero también el uso correcto de la lengua y se dará una nota final a cada plato.

ÚLTIMA PARTE: ELECCIÓN GANADOR MASTERCHEF ESPAÑA

El profesor recogerá las tablas de los estudiantes y proclamará el ganador de Master Chef teniendo en consideración también su valoración.