



18. CAFÉ Y CHOCOLATE, ¿DULCE O AMARGO?

GEMMA ROVIRA GILI / ALEXANDER SCHRIJVERS

INSTITUTO CERVANTES DE BRUSELAS / CVO-TSM

FICHA DE LA ACTIVIDAD

1. Objetivos

- a. Repaso general de los contenidos gramaticales de B1
- b. Trabajar todas las destrezas.
- c. Profundizar en el conocimiento cultural de los países hispanohablantes.

2. Nivel específico recomendado: B1 (MCER)

3. Tiempo: de 2 a 3 horas

4. Materiales: Vídeo, powerpoint, fotos, fichas, textos

5. Dinámica: Parejas / grupos / individual

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

A. Como toma de contacto empezamos con unas preguntas que hemos colgado en las paredes con unas fotos. Se divide la clase en grupos de 3 ó 4 y estos van pasando por cada foto y comentando la pregunta:

- ¿A qué edad tomaste tu primer café?
- ¿Cómo tomas el café?
- ¿Cómo se toma el café en tu país?
- ¿Por qué tomas café? ¿Y chocolate?



- ¿Cuántos cafés tomas al día?
- ¿En qué sitios tomas café?

B. Se divide la clase en dos grupos y se da a cada grupo un texto recortado sobre el origen del café (grupo 1) y del chocolate (grupo 2). Los miembros del grupo tienen que ordenar el texto. Para comprobar si lo han hecho bien, pueden ver detrás del texto un dibujo de una taza de café o de una tableta de chocolate. Una vez ordenado el texto, el grupo lo lee otra vez y formula una pregunta de opción múltiple que hará al otro grupo y viceversa.

ORIGEN DEL CHOCOLATE

El cacao proviene del fruto de un árbol llamado cacaotero originario del norte de América del Sur, más específicamente de la cuenca del río Orinoco y del Amazonas. Desde allí se extendió hacia el resto de la zona tropical de América del Sur y América central.

Según las leyendas el dios Kukulcán le dio el cacao a los Mayas luego de crear la humanidad. Los Mayas cultivaban árboles de cacao en sus hogares desde hace más de 2500 años, y la utilizaban para hacer bebidas, producto de la fermentación del cacao. El xocolātl, o bebida agria, es una bebida espumosa en la cual tiene origen la palabra. Esta bebida era usualmente aderezada con vainilla, chile y achiote. Se creía que el xocolātl poseía efectos energizantes y analgésicos lo cual sea probablemente debido al contenido de Teobromina.

Es por eso que era recetado por los hechiceros de las tribus como remedio para malestares y enfermedades. El cacao era un bien de lujo en la América precolombina. Las semillas eran utilizadas como moneda por Aztecas y otras civilizaciones. Más adelante, el cacao fue utilizado por Mayas, Aztecas y Olmecas (Otras investigaciones cuentan que fueron estos los primeros en utilizarlo) en forma de pasta, aderezada con chile y miel.

La bebida no fue conocida por los europeos hasta el 1500 . No fue hasta la conquista de los Aztecas, que el chocolate pudo ser importado a Europa. Rápidamente, se convirtió en la delicia preferida de la corte.

Fuente: <http://www.scribd.com/doc/56722348/>

ORIGEN DEL CAFÉ

En el inicio de toda empresa humana que ha tenido importancia hay una leyenda. El origen del café no ha sido una excepción. Una leyenda, conocida por musulmanes y cristianos, habla de que en una ocasión en que el Profeta estaba enfermo, el ángel Gabriel le devolvió la salud y la fuerza viril, ofreciéndole una bebida negra como la gran Piedra Negra que hay en La Meca.

Lo que parece cierto es que el café se empezó a consumir en los altiplanos de Abisinia, donde crecía en forma silvestre su modalidad llamada Arábica. De Etiopía pasó a Arabia y a la India, probablemente a través de peregrinos musulmanes que viajaban a La Meca, ya que las rutas de peregrinación fueron al mismo tiempo, durante siglos, grandes rutas comerciales. Pero los grandes propagadores del café fueron los holandeses, que explotaron grandes plantaciones del mismo en sus colonias de Ceilán e Indonesia.

Ellos fueron los importadores del cafeto y quienes lo aclimataron en los jardines botánicos de Ámsterdam, París y Londres, desde donde pasó a la



Guayana holandesa, al Brasil, a Centroamérica y a otros muchos países. Gracias a lo cual en tres siglos esta infusión ha pasado de ser casi desconocida a convertirse en una bebida universal que Bach, Balzac, Beethoven, Goldoni, Napoleón, Rossini, Voltaire y otros muchos personajes de la historia han consumido en grandes cantidades y elogiado desmesuradamente.

Fuente: www.mundodelcafe.com

C. A continuación veremos un vídeo de una entrevista a un colombiano en relación con el café (<http://www.youtube.com/watch?v=N9zqjdTniRO>). Los estudiantes reciben un ejercicio de verdadero o falso, leen las frases y antes del visionado dicen lo que opinan y después se autocorrigen y ponemos en común sus creencias a priori y lo que les ha sorprendido del vídeo.

1. Colombia es el primer país productor de café del mundo.
2. Los colombianos no beben tanto café como nosotros.
3. Jorge toma café para desayunar.
4. La gente en Colombia cada vez toma más café.
5. Las plantaciones de café son un negocio familiar.
6. El café de Colombia es muy bueno porque allí se dan las condiciones meteorológicas y medioambientales adecuadas para su cultivo.
7. Jorge vive en Alemania.
8. La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia se preocupa por la situación económica de los caficultores.
9. La novia de Jorge es colombiana.
10. Los colombianos nunca beben café instantáneo.

A continuación vemos el vídeo una segunda vez para aclarar dudas y les pedimos a los estudiantes que se fijen en la anécdota del Nescafé que cuenta Jorge. Después de ver el vídeo deberán escribir qué pasó. Insistimos en el hecho de que tienen que contar la historia en pasado.

D. Los estudiantes reciben la siguiente tabla y tienen que completarla con el nombre de algún compañero. No pueden repetir ningún nombre.

¿Quién de tus compañeros...	...
	ha bebido café antes de salir de casa?
	come chocolate cuando está triste?
	bebió café ayer después de comer?
	come chocolate cada día?
	bebe más de cuatro cafés al día?
	no quiere que sus hijos tomen café?
	bebe café descafeinado?
	comía antes chocolate negro?
	bebe café por la noche?
	come chocolate come postre?



E. Para repasar el subjuntivo de una manera participativa y visual, les damos a los estudiantes este texto de Eduardo Galeano. Antes de leer el texto deberán hacer el ejercicio número 1 y después de leer el texto, los ejercicios 2 y 3.

BRAZOS BARATOS PARA EL CAFÉ

Hay quienes aseguran que el café resulta casi tan importante como el petróleo en el mercado internacional. A principios de la década del cincuenta, América Latina **abastecía** las cuatro quintas partes del café que se consumía en el mundo; la competencia del café *robusta*, de África, de **peor** calidad pero de precio más **bajo**, ha reducido la participación latinoamericana en los años siguientes. No obstante, la sexta parte de las divisas que la región obtiene en el exterior proviene, actualmente, del café. Las **fluctuaciones** de los precios afectan a quince países del sur del río Bravo. Brasil es el mayor productor del mundo; del café obtiene cerca de la mitad de sus ingresos por exportaciones. El Salvador, Guatemala, Costa Rica y Haití dependen también en gran medida del café, que además provee las dos terceras partes de las divisas de Colombia.

[...]

En Colombia, territorio de vertientes, el café disfruta de la hegemonía. Según un informe publicado por la revista *Time* en 1962, los **trabajadores** sólo reciben un cinco por ciento, a través de los **salarios**, del precio total que el café obtiene en su viaje desde la mata a los labios del **consumidor** norteamericano. A diferencia de Brasil, el café de Colombia no se produce, en su mayor parte, en los latifundios, sino en minifundios que tienden a pulverizarse cada vez más. Entre 1955 y 1960, aparecieron cien mil plantaciones nuevas, en su mayoría con extensiones ínfimas, de menos de una hectárea. Pequeños y muy pequeños agricultores producen las tres cuartas partes del café que Colombia exporta; el 96 por ciento de las plantaciones son **minifundios**. Juan Valdés sonríe en los **avisos**, pero la **atomización** de la tierra abate el nivel de vida de los cultivadores, de ingresos cada vez menores, y facilita las maniobras de la Federación Nacional de Cafeteros, que representa los intereses de los grandes propietarios y que virtualmente monopoliza la **comercialización** del producto. Las parcelas de menos de una hectárea generan un ingreso de hambre: ciento treinta dólares, como promedio, por año.

Eduardo Galeano *Las venas abiertas de América Latina*

1. Antes de leer el texto, los estudiantes miran las palabras destacadas en negrita. A continuación les damos sinónimos o definiciones de estas palabras y deben buscar cuál es el sinónimo en el texto de estas palabras o definiciones.

sueldos	barato
anuncios publicitarios	comprador
barato	proveía
más malo	división en partes muy pequeñas
caficultores, campesinos	plantaciones muy pequeñas
venta	variaciones

2. Leemos el texto una primera vez y aclaramos las posibles dudas de vocabulario. Les formulamos las siguientes preguntas: ¿De qué trata el texto? ¿Cuál es el punto de vista del autor? ¿Conoces el concepto de "comercio justo"?

3. A partir de las siguientes afirmaciones del texto, vamos a hacer una actividad para visualizar el significado del subjuntivo. Les damos a los estudiantes tres tarjetas de



colores: verde, rojo y rosa. Les decimos que vamos a leer algunas afirmaciones del texto y que ellos deberán reaccionar levantando la tarjeta verde si están de acuerdo, la roja si no lo están o la tarjeta rosa si esa afirmación les despierta algún sentimiento y quieren hacer una valoración. Cuando levanten la tarjeta deberán formular una frase del tipo: "Es cierto que... / No estoy de acuerdo que... / Me parece horrible que...".

Las afirmaciones son las siguientes:

- El café es casi tan importante como el petróleo en el mercado internacional
- Brasil es el mayor productor de café del mundo
- El café africano es de peor calidad que el café latinoamericano
- Los trabajadores sólo reciben un 5% del precio total del café
- En Colombia el café se cultiva en minifundios
- La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia prioriza los intereses de los grandes propietarios
- Muchos cafeteros ganan ciento treinta dólares al año

F. Los estudiantes reciben fichas con nombres y aparte la descripción de varios productos elaborados con café y/o chocolate y tienen que relacionar cada producto con su descripción. Luego les mostramos un powerpoint con fotos de estos productos y ellos tienen que identificarlos. Entre estos productos predominan los típicos de la gastronomía española y latinoamérica con lo cual descubren nuevos aspectos culturales. Hacemos también una pequeña encuesta para descubrir cuál es su producto favorito.

TIRAMISÚ: Dulce hecho con bizcocho empapado en café y mezclado con un queso suave y nata montada.

CARAJILLO: Bebida que se prepara generalmente añadiendo una bebida alcohólica fuerte al café caliente.

CAPUCHINO: Café con leche espumoso.

CAFÉ TURCO: Tipo de café que se prepara sin filtro, vertiendo agua hirviendo sobre el café molido.

BATIDO DE CHOCOLATE: Bebida que se hace batiendo chocolate con helado o leche.

BROWNIE: Pequeño pastel de chocolate típico de Estados Unidos que debe su nombre a su color marrón oscuro.

FONDUE DE CHOCOLATE: Postre que se hace fundiendo chocolate en una cazuela especial. En él se pueden bañar frutas o galletas.

CAFÉ DEL TIEMPO: Café largo con hielo y una rodaja de limón. Muy frecuente en la Comunidad Valenciana.

CHOCOLATE CALIENTE: Mezcla de cacao y azúcar que se disuelve en agua o leche caliente. Se le pueden añadir especias como canela.

CAFÉ BOMBÓN: Mezcla de café y leche condensada que se suele servir en un vaso transparente para que se vean las capas de café y leche.



CAFÉ FRAPPÉ: Café con hielo cubierto de espuma que se elabora a partir de café instantáneo.

CAFÉ INSTANTÁNEO: Café seco en polvo que se puede disolver rápidamente en agua caliente.

BESO DE MOZA: Dulce alemán, muy conocido en Perú y Colombia. Trata de un dulce de cobertura fina de chocolate, relleno de merengue italiano y con una galleta como base.

FIDEOS DE CHOCOLATE: Trocitos muy pequeños de chocolate que pueden ser de diversos colores y que se usan para decorar y dar más sabor a otros postres.

CREMA DE CHOCOLATE: Pasta con sabor a chocolate que se unta sobre pan y tostadas. También se le llama crema de cacao.

MASAJE DE CHOCOLATE: Operación consistente en presionar, frotar o golpear rítmicamente y con intensidad adecuada determinadas regiones del cuerpo después de untarlo con chocolate.

CHOCOLATE CON CHURROS: Chocolate caliente que se sirve acompañado de un plato de varias masas compuestas por harina, agua, azúcar y sal, que se fríen en aceite.

MOLE POBLANO: Plato que consiste en pollo o pavo acompañado de una salsa elaborada con chocolate.

CAFÉ CORTADO: Café expreso con una pequeña cantidad de leche caliente.

CAFÉ CON LECHE: Bebida que consiste en una cuarta parte de café y tres cuartas partes de leche.

CAFÉ CON HIELO: Café que se sirve junto con un vaso de cubitos de hielo.

G. Se divide la clase en dos grupos y se les da dos tarjetas con dos preguntas a cada grupo para que hagan un pequeño debate entre ellos. Después de hablarlo entre ellos expondrán sus conclusiones al otro grupo.

- ¿En qué situaciones regalarías una caja de bombones? (grupo 1)
- ¿Cuánto es el máximo que gastarías en una caja de bombones? (grupo 2)
- ¿Qué simboliza el café para ti? (grupo 1)
- ¿El café es una droga legal? (grupo 2)

H. Recordamos con los estudiantes las reglas del imperativo positivo y negativo y los casos irregulares. A continuación les pedimos que en grupos preparen un cartel para animar a la gente a comprar productos de comercio justo. Es obligatorio usar tres verbos irregulares como mínimo. Les damos un mapa de Oxfam que esquematiza la situación global de las relaciones norte-sur.

I. Para terminar la clase o como actividad extra, si el grupo es creativo y tiene un buen nivel podemos mostrarles un modelo de oda y pedirles que hagan lo mismo para el café o el chocolate.



Café, café, café
no quiero ni agua ni té,
sin tu negra amargura
mi energía poco dura.

Más caliente que el infierno,
así te quiero en invierno.
En verano te tomo con hielo,
y me siento como en el cielo.

Café, café, café,
por favor, despiértame.

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía en español

Galeano, Eduardo (1971) *Las venas abiertas de América Latina*

Mapa del mundo del dossier Oxfam: "Le monde dans mon assiette"

Enlace vídeo: <http://www.youtube.com/watch?v=N9zgjdTniRO>

