

# Un modelo de unidad didáctica para aprendices de español como lengua extranjera a través de actividades de pronunciación

**Autor:** Guo , Wenhui (Doctora en Didáctica de la Lengua y la Literatura).

**Público:** Curso de Español como Lengua extranjera. **Materia:** La fonética de español. **Idioma:** Español.

**Título:** Un modelo de unidad didáctica para aprendices de español como lengua extranjera a través de actividades de pronunciación.

## Resumen

Diseñar de forma adecuada y científica los materiales se considera imprescindible para la enseñanza de lenguas extranjeras. En cuanto a la enseñanza de español como lengua extranjera (ELE) en China, por ejemplo, se carecen libros con contenidos contextualizados y actividades cuya finalidad comunicativa para desarrollar las competencias comunicativas de los alumnos. En este artículo se presenta un modelo de unidad didáctica siguiendo al enfoque por tareas a través de la fonética. Está destinado a alumnos de ELE con nivel A2. A través de ello, los alumnos pueden conocer la gastronomía española, practicar la pronunciación, asimismo, desarrollar las destrezas lingüísticas.

**Palabras clave:** Español, Unidad didáctica, Pronunciación, Enfoque por tareas, Lengua extranjera.

**Title:** A Didactic Unit Model for Spanish-Language Learners through Pronunciation Activities.

## Abstract

Appropriate and scientific design of the materials is considered essential for the teaching of foreign languages. Regarding the teaching of Spanish as a foreign language (SFL) in China, for example, there is a lack of books with contextualized contents and activities to develop the communicative skills of the students. In this article we present a didactic unit model following the task approach through phonetics. It is destined for SFL students with A2 level. Through this unit, students can learn about Spanish cuisine, practice pronunciation; meanwhile develop their language skills.

**Keywords:** Spanish, Didactic unit, Pronunciation, Task approach, Foreign language.

Recibido 2018-01-14; Aceptado 2018-01-19; Publicado 2018-02-25; Código PD: 092037

## INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN

Los materiales sobre la enseñanza de español como lengua extranjera (ELE) que se utilizan en las universidades chinas están aún siguiendo al enfoque tradicional, en los que la gramática ocupa el mayor peso y desempeña un papel prioritario. Los textos y las actividades que se utilizan en los materiales como Español Moderno, un clásico material de ELE para alumnos chinos, consisten en estructuras sintácticas, nociones y funciones y, no están contextualizado a la lengua española. Para desarrollar las competencias comunicativas de los alumnos de ELE, se requieren contenidos cuya finalidad comunicativa. Y se considera imprescindible diseñar unidades didácticas y actividades, siguiendo al enfoque por tareas (Zanón y Estaire, 1990; Zanón, 1999) para facilitar el desarrollo de las cuatro destrezas lingüísticas como expresión oral, expresión escrita, comprensión auditiva y comprensión lectora.

Por tanto, en este artículo se presenta un modelo de una unidad didáctica, como un punto de partida para ofrecer ideas a los docentes e investigadores a la hora de diseñar materiales didácticos para la enseñanza de esta lengua. Se toma la fonética de español como punto de partida para el diseño de la presente unidad didáctica, y se considera adecuada para todos los alumnos que aprenden español cuyo nivel de A2 según el Marco Común Europeo de Referencia (MCER). También se sirve a los alumnos sinófonos puesto que la lengua materna de estos mismos, chino, es una lengua tonal que se diferencia totalmente a español.

Por otra parte, el ámbito de esta unidad didáctica se especifica en la lengua, cultura y gastronomía española, a través de impartir unas sesiones con las actividades, los alumnos al mismo tiempo de desarrollar sus competencias lingüísticas, pueden conocer la gastronomía española e incluso aprender las elaboraciones de unos platos típicos españoles. Mediante las prácticas de pronunciar el léxico culinario, el vocabulario de alimentación como los ingredientes, la entonación de las

recetas de los platos, y las instrucciones para elaborar un plato, el proceso de aprendizaje se convierte en uno con mucho placer.

Por lo siguiente, presentamos respectivamente el libro del profesor y el libro del alumno de la presente unidad didáctica:

## LIBRO DEL PROFESOR

### Actividad 1:

#### Objetivos:

- Identificar y producir de patrones melódicos correspondientes a las estructuras sintácticas básicas como las enumeraciones: *Necesitamos pollo, conejo, arroz redondo, garrofón...*
- Percibir y producir de las pausas y del grupo fónico: *narrar las instrucciones de un plato*
- Percibir de las pausas obligatorias en español como las enumerativas: *judías verdes planas, dos tomates, azafrán y una cucharada de sal*

#### Desarrollo de la actividad:

- Al primero el profesor indica a los alumnos a leer los ingredientes de la paella valenciana, aquí los alumnos tienen que saber identificar y producir las enumeraciones de los ingredientes.
- Luego los alumnos tienen que leer las instrucciones de la elaboración de la paella, aquí pueden practicar la pronunciación de los verbos en infinitivos para cocinar; los grupos fónicos como *Calentar el aceite en la paella* (ca.len.tare.la.cei.ten.la.pae.la). Aquí el profesor también puede indicar a los alumnos a tomar de conciencia de la delimitación silábica como *el aceite en la paella* (ela.cei.ten.la.pae.la).
- Por último los alumnos van a ver un vídeo sobre la elaboración de la paella valenciana, seleccionado por el profesor, estos mismos tienen que imitar al cocinero para dar instrucciones sobre la elaboración del plato, y practicar la entonación de las instrucciones del cuadro de la actividad.

**Agrupamiento:** Individual

**Temporalización:** 25 min

### Actividad 2

#### Objetivos:

- Ser capaz de percibir y producir el ritmo en la lengua hablada.
- Practicar las pausas virtuales en español como *Yo quiero una ensalada mixta de primer plato. (Yo quiero una ensalada mixta// de primer plato).*
- Poder percibir las pausas llenas como marcadores discursivos.
- Identificar y producir los patrones melódicos correspondientes a la entonación interrogativa y a la entonación enunciativa.

#### Desarrollo de la actividad:

- En esta actividad los alumnos van a leer un diálogo entre un camarero y dos clientes en el restaurante. Ellos necesitan tener en cuenta la entonación y el ritmo, las pausas cuando leen los diálogos.

- El profesor destaca la importancia de las pausas virtuales de las frases como: De segundo plato quiero la merluza a la plancha(De segundo plato//quiero la merluza a la plancha); y además las pausas virtuales como *bueno, pues*.
- En el mismo diálogo, los alumnos tienen que cuidar y producir la entonación de la interrogativa como “¿Y el señor?”, y la de enunciativa “Yo quiero pedir el gazpacho”.

**Agrupamiento:** en grupo de tres

**Temporalización:** 20 min

### **Actividad 3**

**Objetivos:**

- Identificar y producir de los fonemas vocálicos
- Identificar y producir de los patrones melódicos correspondientes a la entonación enunciativa
- Practicar los diptongos como grupo fonético formado por la unión de *i* o de *u* con otra vocal en la misma sílaba: *después, se hierve, se cuece...*
- Producir el ritmo, las pausas y el tiempo de las enunciaciones: *ahora, primero, luego, después...*
- Conocer los sonidos agrupados como enlace de las vocales

**Desarrollo de la actividad:**

- Al principio de la actividad, los alumnos tienen que leer los ingredientes del plato *Pulpo a la gallega*, aquí ellos tienen que tomar en conciencia los sonidos agrupados como enlace de las vocales: *un pulpo de un kilo y medio (un.pul.po.deun.ki.loi.me.dio), 3 cucharadas de aceite de oliva (cu.cha.ra.das.dea.cei.te.deo.li.va)*. Aquí el profesor también va a indicar a ellos a notar la producción de la entonación enunciativa cuando leen los ingredientes.
- Luego, ellos van a leer la elaboración del plato, aquí van a practicar los diptongos como grupo fonético formado por la unión de *i* o de *u* con otra vocal en la misma sílaba: *limpia, bien, hierve, cuece, después...*
- Mientras leen las instrucciones del plato, también van a practicar el ritmo, las pausas y el tiempo de las enunciaciones con los adverbios de secuencia como *primero, luego, después, por último*.
- Por último, los alumnos van a leer las instrucciones con los verbos a primera persona del plural del presente de indicativo, aquí se aparecen muchos diptongos como *ía, ue, ua...* Además este ejercicio también va a ayudarles a practicar producir la entonación, el resílabeo, las pausas y el grupo fónico. Como en esta actividad hay una combinación del ritmo, grupo fonético y el resílabeo, es mejor poner la actividad más atrás para los alumnos del nivel inicial.

**Agrupamientos:** Individual

**Temporalización:** 25 min

LIBRO DEL ALUMNO

1. Observa la receta de la paella valenciana, lee los ingredientes y su elaboración.

*El plato más típico de España*



a. **Ingredientes:**

Para hacer la paella valenciana, necesitamos pollo, conejo, arroz redondo, garrofón, judías verdes planas, dos tomates, azafrán, un litro y medio de agua, aceite de oliva, una cucharada de sal.

b.



**Elaboración:**



**¡Para narrar la elaboración de un plato podemos utilizar directamente los verbos en infinitivo!**

- a. Calentar el aceite en la paella.
- b. Echar la carne y sofreírla a fuego lento.
- c. Rallar los tomates y ponerlos en el centro de la paella y sofreírlos unos minutos.
- d. Añadir los garrotones.
- e. Y añadir las judías verdes anchas, sofreírlos unos cinco minutos.
- f. Añadir el pimentón dulce y verter el agua.
- g. Poner la sal y añadir el azafrán, dejar cocinar durante 20 minutos a fuego medio fuerte.
- h. Añadir el arroz, cocinar 6-8 minutos a fuego fuerte.
- i. Cocinar otros 10-12 minutos a fuego lento e introducir una rama de romero. Dejar reposar 5 minutos y retirar el remero.

***¡A servir la paella!***

**¡Ahora vemos a un vídeo de cocinar la paella valenciana, intenta imitar al chef para narrar la elaboración del plato!**

2. Lee el siguiente diálogo entre un camarero y dos clientes en el restaurante. Imita la situación de pedir comida en el restaurante con tus compañeros.

Camarero: *Buenos días, ¿qué quieren tomar ustedes de primer plato?*

Ana: *Yo quiero pedir el gazpacho.*

Camarero: *¿Y el señor?*

Daniel: *Pues Yo quiero una ensalada mixta de prime plato.*

Camarero: *¿Y de segundo plato?*

Ana: *Bueno un bistec a la plancha. ¿Y tú, qué vas a*

*comer? Daniel: De segundo plato quiero la merluza a la plancha. Camarero: Muy bien, ¿y para beber?*

Ana: *Una tónica por favor.*

Daniel: *Para mí, una cerveza, por favor.*

Camarero: *Muy bien.*

.....

Camarero: *Perdonen, el gazpacho para la señora y la ensalada mixta para el señor.*

.....

Camarero: *¿Ustedes quieren algo de postre?*

Ana: *Un helado de vainilla, por favor. Daniel: Yo no, quiero un café con leche.*

Camarero: *¿Y la señora necesita un café también?*

Ana: *Sí, un café solo, gracias.*


.....

Daniel: *La cuenta, por favor.*


Camarero: *Treinta y cinco euros, por favor.*

3. Aquí tienes la receta de un plato típico de Galicia. Lee los ingredientes y su elaboración.

**Pulpo a la gallega**

 **Ingredientes:**





un pulpo de un kilo y medio  
1 cucharada de sal gorda  
3-4 cucharadas de aceite de oliva  
1 cucharada de pimentón picante o dulce

 **Elaboración:**

Primero se limpia bien el pulpo. (Fuente: Erricson, Colin)

Se hierve el agua y se echa el pulpo en una olla y se cuece 50 minutos. Luego se saca, se escurre y se corta el pulpo en trozos pequeños.

Se ponen los trozos de pulpo en un plato. Después se echa el pimentón y el aceite. Por último se pone un poco de sal.



Puedes utilizar palabras como:



Primero  
Segundo  
Luego  
Después Al  
final Por  
último

Para dar  
instrucciones

Imagina que ahora vas a hacer este plato y tienes que dar instrucciones a otros. Vamos a cambiar los verbos de la forma impersonal "se" por la primera persona del plural del presente de indicativo y léelo tus frases en la clase.

***Elaboración:***

***Primero limpiamos bien el pulpo. Luego hervimos el agua y echamos el pulpo en una olla.***

---

---

---

---

---

***¡ A hablar !***

## Bibliografía

- Castro, F., Marín, F., Morales R. y Rosa, S. (2003), *Nuevo Ven 1. Libro del alumno*. Madrid: Edelsa.
- Corpas, J., Garmendia, A. y Soriano, C (2005), *Aula Internacional 2. Libro del alumno*. Barcelona: Difusión.
- Gainza, A., M. <sup>a</sup> Dolores, M. e Isabel, O. (2007), *Español lengua viva 1. Guía Profesor*. Madrid: Español Santillana, Universidad de Salamanca.
- Instituto de Cervantes: *Marco Común Europeo de Referencia para Las Lenguas: aprendizaje, enseñanza, evaluación*. [http://cvc.cervantes.es/ensenanza/biblioteca\\_ele/marco/cvc\\_mer.pdf](http://cvc.cervantes.es/ensenanza/biblioteca_ele/marco/cvc_mer.pdf) (Fecha de consulta: 01/8/2017)
- Instituto de Cervantes (2006), *Plan Curricular del Instituto Cervantes. Nivel de referencia para el español A1-A2*. Madrid: Biblioteca Nueva.
- Martín Perís, E. y Sans, N. (2010), *Gente 1. Libro del alumno*. Barcelona: Difusión. Pixabay: <https://pixabay.com/> (Fecha de consulta: 3/10/2017)
- Zanón, J. y Estaire, S. (1990), El diseño de unidades didácticas en L2 mediante tareas: principios y desarrollo. *Comunicación, Lenguaje y Educación*, 7-8, pp. 55-90.
- **Zanón, J. (ed.) (1999), *La enseñanza del español mediante tareas*. Madrid, Edinumen.**