



Erasmus+



Mesa de Navidad (*julbord*)

Festividades en toda Europa



Pie de foto: Típica mesa de Navidad sueca. Bufé con distintos tipos de comida en una mesa de comedor.

Resumen general

Este módulo gira en torno a la preparación de una mesa de Navidad sueca. En Suecia la tradición es preparar un bufé variado con comida típica de Navidad.

Este bufé se denomina en sueco *julbord*, que significa mesa de Navidad. La mesa de Navidad tiene una gran importancia en la tradición navideña sueca. Suele estar compuesta de pan y palitos para mojar, varios tipos de pescado, jamón ahumado, albóndigas, costillas de cerdo, quesos, salchichas, patatas, ensaladas, repollo hervido, col y arroz con leche.

- Cocina (actividades dos y tres).
- Historia (actividad uno).
- Dispositivos digitales (actividad uno).
- Hostelería (actividades uno, dos y tres).
- Economía (actividades uno y tres).

Los bufés suecos se popularizaron en el siglo XVII cuando los alimentos pasaron de la mesa auxiliar a la mesa principal y se empezaron a mezclar platos fríos con platos calientes. Durante los Juegos Olímpicos de Estocolmo de 1912, los restaurantes dejaron de servir bufés como aperitivo y empezaron a ofrecerlos como plato principal.

Los alumnos de formación profesional constituyen el futuro del mundo laboral y necesitan conocimientos específicos sobre las comidas típicas navideñas para:

- Tener un negocio rentable y respetable.
- Mejorar la responsabilidad social corporativa.
- Tener un impacto positivo en la naturaleza.
- Aprender a dar servicios de comidas a grupos.

Conocer las comidas navideñas en Europa - Actividad 01

Resumen de la actividad

Diferencias y semejanzas entre platos típicos navideños

Esta actividad gira en torno al aprendizaje sobre distintas comidas en otros países y a la manera en que esos países han adaptado distintos platos a sus épocas navideñas. Los alumnos tienen que buscar información sobre comidas de otros países, encontrar la receta y elaborar el plato. Asimismo, deben conseguir los ingredientes al mejor precio posible para tener un primer contacto con la gestión financiera y los presupuestos.

Elegir una receta y encontrar los ingredientes es importante para cualquier persona que quiera dedicarse a la hostelería.

Hoja de descripción de la actividad

Paso 1

Descripción / Instrucciones

Con esta actividad, los alumnos aprenderán acerca de distintas clases de comidas típicas de la Navidad. Este ejercicio está pensado para toda la clase.

El profesor tiene que dar a los alumnos nombres de páginas web para buscar «platos navideños» y seleccionar la receta del plato que quieran elaborar. (Es conveniente tener otro plato como plan B por si alguno de los ingredientes es difícil de conseguir).

Nivel Básico

Objetivos

- Aumentar la concienciación de los alumnos acerca de distintos grupos de alimentos.
- Aprender acerca de las celebraciones en otros países.
- Aumentar sus conocimientos sobre las mesas de Navidad suecas.

Competencias clave

- Comunicación en la lengua materna.
- Comunicación en idiomas extranjeros.
- Competencia digital.
- Concienciación y expresión cultural.

Recursos

Equipo:

Conexión a internet, ordenador portátil.

Duración

Los alumnos deben tener suficiente tiempo para buscar información (40 minutos).

Paso 2

Descripción / Instrucciones

En esta actividad, los alumnos tendrán que acudir a tiendas locales e intentar conseguir los ingredientes que necesitan al mejor precio. También se fomentará el sentido de la iniciativa y el emprendimiento. Este ejercicio está pensado para toda la clase.

Los alumnos tienen que visitar tiendas de los alrededores para encontrar los ingredientes necesarios al precio más barato. Para contribuir a la sostenibilidad, los alumnos pueden usar comida sobrante de restaurantes o comprar en tiendas de barrio.

Nivel Básico

Objetivos

- Aprender a negociar para conseguir los ingredientes necesarios.
- Desarrollar la iniciativa de los alumnos, así como la confianza en sí mismos una vez terminada la actividad.

Competencias clave

- Comunicación en la lengua materna.
- Comunicación en idiomas extranjeros.
- Competencias matemáticas y competencias básicas en ciencias y tecnología.
- Competencias sociales y cívicas.

Recursos

Profesores de idiomas capaces de entrar en contacto con proveedores locales.

Equipo: La lista de los ingredientes para cada plato. Dinero para pagar los ingredientes.

Duración

Los alumnos deben tener tiempo suficiente para intercambiar ideas y expectativas (30-40 minutos).

La generosidad de la Navidad - Actividad 02

Resumen de la actividad

Dar servicio a grupos y crear redes de contactos

Servir comidas a grupos puede ser una tarea abrumadora, pero cuantos más asistentes haya, más éxito habrá tenido el bufé. En esta actividad, los alumnos tienen que asumir el protagonismo y dar un servicio de comidas a un grupo de personas.

Un aspecto importante de esta actividad consiste en encontrar un grupo apropiado de personas, ya sea con una lista de asistentes cerrada o con un evento abierto al público en general.

Al encargarse de dar el servicio de comidas, los alumnos acumularán experiencia en muchos campos de la hostelería.

Hoja de descripción de la actividad

Paso 1

Descripción / Instrucciones

Esta actividad permite a los alumnos mantener una relación profesional con empresas y organizaciones locales, lo cual les reportará contactos útiles en el sector. Los alumnos tienen que entrevistar a los clientes para evaluar sus conocimientos y concienciación acerca de la tradición de las mesas navideñas suecas.

Los alumnos tienen que hacer una excursión a empresas y organizaciones locales para ofrecer servicios de *catering*. Al mismo tiempo, deben compartir con otras personas sus conocimientos sobre mesas de Navidad suecas. Los alumnos pueden utilizar el formulario que se propone más abajo. Es necesario que tengan tiempo suficiente para rellenarlo. En este formulario quedará registrada toda la información necesaria acerca de los asistentes: dietas especiales, bebidas preferidas, necesidades personales, etc. Conocimiento sobre las mesas de Navidad y las tradiciones suecas.

Nivel Básico

Objetivos

- Desarrollar la capacidad para crear redes de contactos con empresas locales.
- Desarrollar habilidades comunicativas y entablar contactos con potenciales clientes.
- Aumentar los conocimientos sobre la tradición cultural de la mesa de Navidad y todo lo que ello conlleva.

Competencias clave

- Comunicación en la lengua materna.
- Comunicación en idiomas extranjeros.
- Competencias sociales y cívicas.
- Sentido de la iniciativa y el emprendimiento.

Recursos

Un profesor con contactos en empresas y organizaciones locales que posea experiencia en organización de servicios de comidas.

Equipo: Un medio de transporte (si no es posible ir a pie) y una lista de potenciales organizaciones (tarea del profesor).

Duración

Para llevar a cabo este paso se necesita un día entero (dependiendo de la situación y las posibilidades).

Paso 2

Descripción / Instrucciones

Los alumnos aprenderán a preparar una cena o un evento para muchas personas y a hacerse una idea de todo el trabajo que implica.

Los alumnos intentarán encontrar un local con suficiente aforo, así como las herramientas necesarias para cocinar para un grupo de personas. Es posible que necesiten ayuda del profesor en este aspecto.

Nivel Básico

Objetivos

- Mejorar los conocimientos del alumno sobre hostelería y especialmente sobre planificación de eventos.

Competencias clave

- Comunicación en la lengua materna.
- Comunicación en idiomas extranjeros.
- Competencia digital.
- Competencias sociales y cívicas.

Recursos

Un profesor con experiencia en *catering* y conocimientos sobre locales para eventos.

Equipo: Portátil, conexión a internet, teléfono (si es necesario).

Duración

Medio día

Paso 3

Descripción / Instrucciones

Esta actividad permite a los alumnos mejorar sus conocimientos acerca de las comidas que van a cocinar y sus correspondientes culturas.

Los profesores deben asegurarse de que los alumnos han rellenado la **plantilla de datos de clientes** y disponen de suficiente información acerca de los mismos.

Con esta información, los alumnos tienen que preparar una presentación informal pero instructiva acerca de la tradición de las mesas de Navidad y acerca de la comida seleccionada.

Estas presentaciones forman parte de la actividad 3. Los alumnos realizarán las presentaciones delante de los asistentes y compartirán sus conocimientos sobre otras culturas y sobre la tradición de las mesas de Navidad.

Nivel Básico

Objetivos

- Aumentar los conocimientos de los alumnos sobre otras culturas y prepararlos para cuando tengan que elaborar menús ellos mismos.
- Desarrollar sus habilidades para hacer presentaciones y buscar información. Los alumnos deben ser capaces de extraer la información relevante necesaria sobre las necesidades y deseos de sus clientes.

Competencias clave

- Comunicación en la lengua materna.
- Comunicación en idiomas extranjeros.
- Competencia digital.

Recursos

Un profesor con conocimientos básicos de diseño digital.

Equipo: Ordenador, conexión a internet, impresora, papel, recetas, nombres de los platos.

Duración

Este proceso no tiene por qué durar mucho. La parte más laboriosa consistirá en plasmar la información en el documento (45 minutos).

El siguiente formulario se propone como mero ejemplo. Puede utilizarse otro distinto o adaptar a las necesidades del grupo de alumnos. Puede rellenarse el formulario individualmente o en grupo.

Mesa de Navidad / Plantilla de datos de clientes

Cliente:

Fecha/hora del evento:

Descripción del grupo:

Conocimientos del grupo sobre las mesas de Navidad:

Los alumnos pueden usar estas preguntas para evaluar su nivel de conocimiento:

¿Conoce la tradición sueca de las mesas navideñas?

¿Ha asistido a alguna mesa de Navidad antes?

¿Cuál es su experiencia con las mesas de Navidad?

¿Cómo le gustaría que fuera su experiencia?

¿Tiene alguna alergia o restricción alimentaria?

¿Qué le gusta? / ¿Qué no le gusta?

Otros comentarios

Estamos de fiesta - Actividad 03

Resumen de la actividad

La humanidad lleva miles de años aprendiendo recetas de otras culturas. Preparar esos platos en el país de los alumnos puede contribuir al conocimiento de otros países y de su manera de hacer las cosas. La riqueza y la calidad de los ingredientes que se utilizan en cada plato proporciona información acerca de la situación de esos países y la evolución de los platos.

Esta actividad permitirá a los alumnos descubrir distintas culturas y comidas que no se consideran necesariamente navideñas. Asimismo, desarrollará las habilidades de los alumnos y les dará la oportunidad de añadir más platos a su repertorio.

Esta actividad es de gran utilidad para alumnos de FP de hostelería dado que potencia las siguientes habilidades en el campo de la cocina:

- Salud y seguridad.
- Preparación de comidas.
- Cocinado de platos.
- Seguimiento de instrucciones de recetas.
- Utilización de nuevos ingredientes.

Hoja de descripción de la actividad

Paso 1

Descripción / Instrucciones

Los alumnos tienen que estar preparados para empezar a cocinar mientras organizan su situación actual.

Los alumnos deben tener todos los ingredientes listos para poder cocinar.

Nivel Básico

Objetivos

- Mejorar la capacidad de los alumnos para prepararse y organizarse antes de empezar a cocinar.

Competencias clave

- Comunicación en la lengua materna.
- Comunicación en idiomas extranjeros.
- Competencias matemáticas y competencias básicas en ciencias y tecnología.

Recursos

Profesores que conozcan el sector de la hostelería y que sepan comunicarse con la clase.

Equipo: La lista de ingredientes de cada alumno, los ingredientes en sí, los utensilios y las herramientas de medida.

Duración

Los alumnos deben disponer del tiempo suficiente para preparar los ingredientes de acuerdo con las normas de manipulación de alimentos (30-40 minutos).

Paso 2

Descripción / Instrucciones

Esta parte del ejercicio es muy sencilla puesto que solo hay que cocinar. Basta con seguir las instrucciones de las recetas de los alumnos.

Los alumnos tienen que leer las recetas y a continuación cocinar usando los métodos de cocción necesarios para el plato que han elegido. El profesor tiene que supervisar el proceso para asegurarse de que los platos tienen una calidad aceptable.

Nivel Básico

Objetivos

- Esta actividad mejorará las habilidades culinarias de los alumnos. La mejora será aún mayor puesto que se trabaja con comidas de otras culturas.

Competencias clave

- Comunicación en la lengua materna.
- Comunicación en idiomas extranjeros.
- Competencias matemáticas y competencias básicas en ciencias y tecnología.

Recursos

Profesores con conocimientos de hostelería (en concreto, la cocina).

Equipo necesario: Ingredientes, métodos de cocción (diferentes entre alumnos), herramientas para medir y cocinar, cocina, frigorífico, dispositivos, etc.

Duración

La duración de esta actividad depende de la comida elegida, los materiales y los recursos. (N/A)

Paso 3

Descripción / Instrucciones

La limpieza es una práctica laboral cotidiana y necesaria que nunca viene mal para el día a día en el hogar.

Los alumnos tienen que limpiar todo lo que han utilizado.

Nivel Básico

Objetivos

- Mejorar las habilidades de los alumnos para limpiar respetando las normas de seguridad.

Competencias clave

- Competencias sociales y cívicas.
- Sentido de la iniciativa y el emprendimiento.

Recursos

Un profesor capaz de transmitir a los alumnos instrucciones sencillas y recordarles la importancia de la seguridad.

Equipo: Herramientas de limpieza, fregadero, jabón, guantes.

Duración

Depende de las herramientas que utilicen los alumnos. (30-40 minutos)

Paso 4

Descripción / Instrucciones

Esta actividad proporciona a los alumnos una experiencia práctica en el arte del *catering*.

Una vez hayan preparado la mesa con los platos cocinados, los alumnos se ocuparán del resto de tareas relacionadas con los asistentes: bebidas, limpieza, reposición de platos terminados, etc.

Nivel Básico

Objetivos

- Proporcionar a los alumnos una experiencia práctica informal en un evento de *catering*.

Competencias clave

- Comunicación en la lengua materna.
- Comunicación en idiomas extranjeros.
- Competencias sociales y cívicas.

Recursos

Un profesor con experiencia en *catering* que pueda comunicarse en el idioma local.

Equipo: Platos cocinados, cubiertos, vasos, bebidas.

Duración

El evento y el *catering* correspondiente pueden durar toda una tarde.

Recursos

Resumen general

1. <http://www.dlc.fi/~marianna/gourmet/smorgasb.htm>
2. <https://djaunter.com/julbord-swedish-christmas-meal/>

Actividad 01

3. <https://happybellyfish.com/traditional-christmas-foods-around-the-world/>
4. <https://www.fluentin3months.com/christmas-food/>

Actividad 02

5. <http://www.cateringandmore.com/ideas/>