

Alimentación



GUÍA DIDÁCTICA PARA EL PROFESORADO

AMERICAN CUISINE

AMERICAN CUISINE

*Guía didáctica para el profesorado
Cuadernillo para el alumnado*

Elaboración de textos

José Antonio Gabelas

Orientación didáctica

Carlos Moreno

Programa Cine y Salud

Coordinación Educación y Cine

Carlos Gurpegui

Coordinación Educación para la Salud

Javier Gallego y Cristina Granizo

Con la colaboración de Mangafilms.

ÍNDICE

Pág. 2 INFORMACIÓN DE LA PELÍCULA

Pág. 4 OBJETIVOS

Pág. 4 CONTENIDOS

Pág. 5 ACTIVIDADES *PREVIAS*
Y *DURANTE* EL VISIONADO

Pág. 6 ACTIVIDADES *DESPUÉS*
DEL VISIONADO

Pág. 10 ACTIVIDADES POR ÁREAS

Pág. 11 ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

Para más información www.cineysalud.com



"Una comedia de tres estrellas... Una comedia libre de grasas, sin edulcorantes artificiales ni aditivos perjudiciales... Cada una de las escenas de cocina es deleitable. Eddy Mitchell está que hierva en su papel de célebre chef, Jason Lee está tentador como entrante, Irène Jacob echa chispas. American Cuisine entra como un verdadero placer"

(Figaro Magazine)

FICHA TÉCNICA

- Director y guionista: Jean-Yves Pitoun
- Intérpretes: Louis Boyer (Eddy Mitchell), Loren Collins (Jason Lee), Gabrielle (Irène Jacob), Vincent (Thibault de Montalembert), Carole (Isabelle Petit-Jacques)
- Productora: Regine Konckier
- Música: René-Marc Bini
- Director de fotografía: Jean-Marie Dreujoy
- Montaje: Monica Coleman
- Sonido: Pierre Befve, Patrice Grisolet, William Flageollet.
- Diseño de producción: Valerie Grall
- Diseño de vestuario: Edith Vesperini
- Nacionalidad: Francesa
- Año de producción: 1998
- Duración: 98 minutos.
- Formato: 35m/m Color. Panorámico.

American Cuisine apenas se conoce por estos lares. Al margen de su entidad cinematográfica, no se puede evitar que el amante de la buena mesa y todo aquel que se interese por la alimentación, no queden indiferentes. La cocina que hace de plató en este film de Jean-Ives Pitoun, inspirada en la de Bernard Loiseau, permite al espectador ser un comensal virtual más. Cada uno de los platos que se cocinan y presentan son mostrados en primer plano, lo que permite percibir el calor, el olor y la textura de sus ingredientes. No en balde, el director realizó un *storyboard* completo de la película con 800 planos para definir los distintos ángulos de las cámaras. Precisión y detalle pues en esta cinta, en la que se mima cada plano de cada plato.

Se dice con razón que no sabemos lo que comemos. La manipulación de los alimentos, la sociedad de las prisas, el-vivir-para-trabajar y trabajar-para-consumir parece que deja poco tiempo para vivir. Es decir, disfrutar de lo que se come y sus contextos. Una colonización cultural anglosajona ha llenado nuestros "manteles" de sucedáneos y comida basura. Ver una película, disfrutar de una comida requiere tiempo y compañía. Es lo que proponemos con las siguientes líneas.

Resulta conveniente que tengamos unas informaciones sobre la película, que las hayamos leído previamente al desarrollo de la actividad. Pueden ayudarnos a incrementar el interés y el nivel de conocimientos que podremos, si se considera preciso, compartir con el alumnado.

ASPECTOS TÉCNICOS

• Algunos datos sobre la producción

Konckier es la Presidenta de *Les Films Balenciaga*, la división de producción del grupo Jacques Bogart-Balenciaga, propietarios de la legendaria casa de alta costura y perfumería francesa. Entre los créditos anteriores de la productora destacan Ivan and Abraham, *A Couch in New York*, y acaban de estrenar *L'homme est une femme comme les autres*.

• Algunos datos sobre la dirección

El guionista y director Jean-Yves Pitoun es el autor de varios guiones entre los que se incluyen *Beaches*, protagonizado por Bette Midler y Barbara Hershey, *To dill a priest* y *Mitigating circumstances* de Agnieszka Holland.

Pitoun nació en Pau (Francia). Después de estudiar Políticas y Derecho en París se trasladó a los Estados Unidos, donde se licenció en escritura de guión y en dirección, en la Escuela de Cine de la UCLA (Universidad de California, en Los Angeles).

Su primer trabajo fue como asistente de director en la Opera de Washington. Más tarde trabajaría para Peggy Lee, como guionista y asesor/revisor de guiones para varias compañías productoras de cine y televisión.

• **Algunos datos sobre los intérpretes**

EDDY MITCHELL (Louis Boyer). Popular actor cómico y cantante francés, ha protagonizado algunos éxitos cinematográficos franceses como *Coup de torchon*, *La totale* y *La felicidad está en el prado*, por cuya interpretación fue premiado con un César de la Academia de Cine Francés.

JASON LEE (Loren). Trabaja en *Mi vida loca*, de Allison Anders, pero será conocido internacionalmente con el éxito independiente de *Clerks*, *Mallrats* y la reciente *Persiguiendo a Amy*.

IRÈNE JACOB (Gabrielle). Obtiene el prestigio internacional con los filmes del director Krzysztof Kieslowski *Tres Colores: Rojo* y *La doble vida de Verónica*, por cuya interpretación fue galardonada con el Premio a la Mejor Actriz del Festival de Cannes de 1991. Entre sus otros créditos destacamos *Incógnito*, *Othello*, *Au revoir les enfants* de Louis Malle.



restaurante dejará de ser un mero espacio físico, para convertirse en el santuario. No sólo será el escenario en el que se engendrará a Gabrielle, sino también el lugar en el que Loren se encontrará a sí mismo y su sueño. Esta es una de las grandezas del cine, transformar el espacio físico, en un espacio dramático.

Los aromas, sabores y texturas que despliega cada plato, acercan a discípulo y maestro: Loren, que perdió a su padre a los doce años y Boyer, que perdió a su mujer. El encuentro paterno-filial colma de afectos dos vidas. La cocina será el testigo creativo que lo hará posible .

Estamos ante una película que en su categoría de discreta comedia sugiere una pedagogía del proyecto y del esfuerzo, en el que pasión y voluntad se necesitan. El aprendizaje nace y crece entre fogones, experiencia-realidad. Lejos quedan los academicismos y teorías, los discursos abstractos. El sueño de Loren se va haciendo en los encuentros y desencuentros, en el acercamiento al maestro, desde el más auténtico conocimiento.

La película plantea algunos aspectos relacionados con la alimentación de forma indirecta. No se menciona la anorexia, ni la bulimia..., que posiblemente sean cuestiones que todo adolescente espera cuando le decimos, en el medio educativo, que vamos a ver una película relacionada con la alimentación. Lejos de presentar un panorama dramático, las imágenes nos sumergen en sensaciones positivas, sin olvidar una perspectiva saludable de la alimentación en la que Boyer se erige en defensor justiciero, con el celo excesivo con el que se comporta su personaje: se pelea en el mercado porque el pescado no está fresco, intenta estrangular al inspector de hacienda porque está comiendo comida preparada, arroja al pasillo la bandeja del menú hospitalario... Tampoco debemos olvidar la recurrencia consistente en tomar algún alimento (jamón, raviolis,...) y bebida (champán, café), cuando los personajes intentan comunicarse, compartir sus emociones, recuerdos y anhelos.

CONTENIDOS ARGUMENTALES

• **Sinopsis argumental**

Loren, un joven norteamericano sin estudios culinarios, que trabaja para el ejército y procede de una familia dedicada al negocio de las pizzas, sueña en compartir fogones con Louis Boyer, el mayor genio culinario francés. Viaja a Francia para aprender del prestigioso chef, un viudo irascible y desconcertante. Conforme avance la historia irá cambiando la relación entre ambos, en lo que tendrá mucho que ver la atractiva hija del cocinero, Gabrielle.

• **Algunas propuestas temáticas de partida**

En el arranque de la historia, en ese breve prólogo previo a la aparición de los títulos de crédito, observamos que Loren, nuestro protagonista, tiene un objetivo muy claro en su vida: ser cocinero. Estamos de nuevo ante una narración que recogiendo la intensidad metafórica del viaje, describe la aventura interior. A lo largo de este trayecto se materializará, lenta, con esfuerzo y pasión el proyecto en la vida de Loren. "Estoy hasta las narices de hacer pizzas", exclamará en la segunda secuencia. La cocina del

GUÍA DIDÁCTICA PARA EL PROFESORADO



AMERICAN CUISINE

OBJETIVOS

Con el visionado de la película y la realización de las actividades de esta guía pretendemos:

- Fomentar la reflexión y el talante crítico, principalmente en aquellos aspectos que estén relacionados con la alimentación y el consumo.
- Reflexionar sobre la alimentación como fuente de salud integral.
- Partiendo de sus experiencias personales y entornos sociales, provocar en el alumnado la exposición de circunstancias y problemas relacionados con la alimentación.
- Favorecer el consumo responsable y la toma de decisiones que contribuyan a adoptar hábitos saludables en su conducta alimentaria personal.

CONTENIDOS

Los principales contenidos que abordaremos con la práctica de las actividades, podemos sintetizarlos en estos apartados:

- El cine habla, su lenguaje.
- Amor y amistad, laberinto de complicidades.
- La alimentación, plato fuerte en nuestra salud.
- Gastronomía y comunicación.
- Comida y cultura.
- Estereotipos, hasta en la sopa.

Los contenidos citados nos permiten tener una referencia en nuestro cometido didáctico, puesto que enuncian con brevedad los principales focos de interés y, de forma indirecta, la intencionalidad de las actividades.

ACTIVIDADES PREVIAS AL VISIONADO

A modo de reflexiones

- Se ha dicho y así lo mantenemos, que la realidad previa o experiencia concreta de cada sujeto es lo que determina lo que aprenderá a partir de la proyección. Por eso es necesario un trabajo previo al visionado que, aprovechando la experiencia del alumno, conduzca el proceso de enseñanza-aprendizaje hacia el conocimiento. En este sentido, el objetivo prioritario de esta fase será estimular y motivar al alumnado para un visionado reflexivo y autónomo.

- La presentación del visionado debiera ser discretamente motivadora. A veces, con nuestro entusiasmo, precisamos demasiado el sentido y la orientación de la película. Bien es verdad que podemos enmarcar la historia en nuestra secuencia didáctica; que podemos contextualizar la cinta desde sus referentes de producción, dirección y exhibición; que podemos partir desde una perspectiva que predisponga a la reflexión y discusión sobre los alimentos que aparecen y la propia alimentación...

- Algunas observaciones sobre aspectos concretos o secuencias, traducidos a sencillas cuestiones, garantizarán el diálogo y el debate en grupo.

ACTIVIDADES

• Ensalada de langosta *El cartel*

Objetivo: Motivación previa al visionado, despertar el interés del alumnado, estimular su creatividad y adelantarnos a los temas que nos plantea la película.

Desarrollo:

El cartel o la propia carátula de la película, nos presenta un plato sobre un mantel que contiene la figura de un cupido.

Planteamos al grupo una serie de preguntas:

¿Qué elementos aparecen en el cartel?

¿De qué puede tratar esta película?

¿Estará relacionada con algo que nos interese?

¿Con qué?

¿A qué género pertenecerá? ¿Por qué?

Los personajes, ¿tendrán alguna característica física que los diferencie? (gordos, delgados...)

• Pies de cerdo *La comedia*

Objetivo: Identificar el género de la película y sus características.

Desarrollo:

American Cuisine es una comedia. Uno de los pocos géneros que se mantienen hoy en pie dentro del panorama cinematográfico.

Planteamos al grupo:

¿Podríamos indicar qué aspectos del tono de la historia, de la caracterización de los personajes, estructura de la trama, recursos formales, desenlace... indicarán que estamos ante una comedia?

• Bandeja de legumbres

Objetivo: Crear expectativas sobre el tema de alimentación.

Desarrollo:

Hemos insistido en la importancia dramática y narrativa que tiene la cocina como espacio. La cadena alimentaria sufre una serie de transformaciones, a lo largo de un proceso que atraviesa distintos momentos y lugares.

Planteamos al grupo:

En la película aparece un restaurante y su cocina.

¿Cómo imaginamos que puede ser la cocina de un restaurante?

¿Habéis ido a comer a un restaurante? ¿Qué diferencia hay con la comida de casa?

Las personas que van a comer a un restaurante, ¿qué razones pueden tener para ir?

¿Cuáles son vuestros alimentos preferidos?

ACTIVIDADES DURANTE EL VISIONADO

Sugerencias durante la proyección

- Una película es una historia con un principio y un final. No somos partidarios de fragmentar en un primer momento su visionado. Sin embargo, la estructura horaria de las clases - una hora - nos obliga con frecuencia a ello. Por tanto, cuando hagamos la planificación de la unidad, contaremos con tres sesiones, que pueden ampliarse según el desarrollo que queramos dar al postvisionado y sus actividades.

- Planificadas las sesiones, estudiaremos con detalle el momento en el que vamos a cortar el visionado, para continuar en la siguiente sesión. Conviene tener en cuenta los tiempos que disponemos y el propio ritmo narrativo de la película, para que el corte no sea demasiado seco. Consideramos que en cada inicio y final de sesión ayuda un comentario motivador, que puede ser dirigido o mediante preguntas al grupo.

- Podemos seleccionar algunas secuencias que volvemos a proyectar para el desarrollo del postvisionado, con el objeto de recalcar algunos de los núcleos temáticos que nos interesen trabajar.

ACTIVIDAD

• Pato salvaje *Abre los ojos*

Objetivo: Estimular el nivel de atención durante la película.

Desarrollo:

En realidad esta actividad pretende ser una llamada de atención previa al visionado de la película, para que no se nos escapen aspectos importantes o detalles que pudieran tener relevancia significativa. Sin embargo la incluimos aquí porque se trata de provocar una actitud receptiva de los chavales ante la proyección.

El esquema para tener los ojos abiertos puede el siguiente:

Sobre el argumento:

- Espacio: localización geográfica, exteriores e interiores, decorados...
- Tiempo: saltos temporales, época (vivienda, vestuario, oficios...).
- Acción: lineal, progresiva, regresiva.
- Narración: Narrador, tipo de narrador.
- Estructura y composición del argumento (ideas principales y secundarias, referencias a la alimentación...).

Sobre los personajes:

- Identificación de cada uno.
- Principales y secundarios.
- Relaciones entre personajes.
- Calidad dramática / cómica.

Sobre imagen, sonido y aspectos técnicos:

- Tipo de imagen: descriptiva, emotiva...
- Los colores en las imágenes (fríos, cálidos...).
- Música y acción. (banda sonora, baile...)
- Planos más utilizados y su relación con la narración.
- Sonido directo.
- Movimientos de cámara.
- Cómo se hace el cambio de secuencia.

Los participantes pueden tomar nota o recordar

los distintos aspectos observados, que se pueden comentar con todo el grupo al final o en alguna inevitable interrupción del visionado.

ACTIVIDADES DESPUÉS DEL VISIONADO

El lenguaje formal: su discurso cinematográfico

- Es una historia narrada sin mediadores formales (no hay narrador); tampoco aparecen transiciones sintácticas directas que indiquen o describan un enlace temático o paso de tiempo (fundidos, cortinillas, etc.). El discurrir narrativo se produce mediante corte seco y directo. La elección de estos recursos ofrece al relato una mayor frescura y espontaneidad. El espectador entra en el juego escénico con facilidad.

- Sobre su morfología, tenemos que subrayar algunos recursos básicamente importantes, que ilustran y remarcan lo dicho. Todas las escenas que transcurren en la cocina están rodadas con nerviosos y cortos travellings, que sugieren el efecto de "cámara al hombro". Los primeros planos de platos y preparación culinaria, con los contraplanos de satisfacción por parte de algunos cocineros y especialmente del chef, sazonan el ritual con elegancia. Jean-Yves Pitoun mima al espectador, con la intención de hacerle partícipe del banquete y del encuentro entre los dos artífices narrativos: Loren y Boyer.

- Las secuencias que estructuran esta historia cumplen una función de saturación, buscando un efecto de realismo, autenticidad y cohesión, pretendiendo confirmar y ratificar lo que hemos visto o vamos a ver.

- Sobre la interpretación, en términos generales, es correcta. Tenemos que destacar a Eddy Mitchell, como Louis Boyer y la atractiva presencia de Irène Jacob, como Gabrielle.

ACTIVIDADES

• Ostras con caviar *Primeras impresiones*

Con frecuencia, desde nuestra formación y perspectiva racional y abstracta, subestimamos el poder de fascinación que tiene el cine, con sus imágenes, historias y personajes. Sabemos que los catorce años son una edad compulsiva y cambiante, con

todo un espectro de sentimientos y emociones. El adolescente tiene “a flor de piel” su sensibilidad. A lo largo de la película, cuando termina la última escena y se apagan las luces, se encienden una multitud de sensaciones, recuerdos, emociones e impresiones que no podemos ignorar u obviar. Ese cúmulo de “sentires” puede integrarse en la dinámica desde el primer momento.

Desde nuestra experiencia observamos dos ventajas para recoger estas impresiones. Primero, que es el momento adecuado para empatizar con nuestro alumnado y con el grupo; para generar el clima de comunicación que necesitamos para iniciar un proceso de aprendizaje significativo. Segundo, “detrás” de cada una de estas impresiones existe una identificación o proyección con determinada situación o personaje. Si antes se han verbalizado los distintos “sentires”, desde un trabajo posterior de análisis, podemos ayudar a que nuestros alumnos y alumnas racionalicen sus emociones, se distancien del momento emocional y realicen un consumo crítico y autónomo.

Objetivos: Recoger las primeras impresiones sobre la película y crear el ambiente apropiado para actividades posteriores.

Desarrollo:

La actividad puede ser abierta, con todo el grupo, partiendo de los aspectos de la película que hayan llamado la atención.

Podemos plantear la actividad para que se discutan en grupos más reducidos los diferentes aspectos del film: personajes, temas planteados, aspectos técnicos... Posteriormente se ponen en común las conclusiones haciendo así una valoración inicial de la película.

También se puede volver a plantear la reflexión sobre el cartel o carátula, después de haber visto la película, para averiguar si sintetiza con acierto el tema o mensaje de la película.

**• Erizos al vapor
Los personajes**

Los personajes son el eje narrativo de un relato. En nuestra historia se presentan tres, claramente diferenciados que sostienen el ritmo y la estructura. Loren, Boyer y Gabrielle. Los tres tienen posiciones y conductas distintas ante la comida, sus ritos y contextos. Los tres forman un triángulo de relaciones en los que la amistad, el amor, la relación paterno-filial se mezclan y combinan con sabrosos matices.

American Cuisine es un relato iniciático. Despliega con cantidad de matices y sugerencias el aprendizaje de Loren con su maestro Boyer. De modo que esta relación llegará a ser algo más que profesional. Pero Loren se lo tiene que ganar con esfuerzo, tesón y pasión. Tiene que aguantar muchas adversidades y



mantenerse firme y con ilusión. Su proyecto de vida está en juego. A lo largo de la película vemos que transcurren distintas situaciones que exponen un conjunto de actitudes (esfuerzo, voluntad, abnegación, confianza, trabajo etc), que caracterizan la búsqueda de una meta en la vida. Podemos diferenciar aquellas secuencias que obedecen a la relación entre los dos protagonistas Loren y Boyer. Cómo evolucionan y de qué modo estos cambios afectan a la historia.

Estamos ante una película actual, realizada con un estilo ágil, ameno. Con una puesta en escena atractiva y moderna. Quizás nos podamos centrar en las relaciones afectivas entre los personajes, amistad, de pareja, padres, hijos. La alimentación y la gastronomía nos sirve de encuentro, contextualiza el relato y supone un elemento dramático de primer orden. Boyer tiene unas aptitudes, unas capacidades y unas carencias. Loren, tiene también unas cualidades, unos propósitos y unas carencias. Gabrielle hace de eslabón entre los dos personajes principales y sirve de contrapunto a la ególatra visión de su padre. Los tres forman la estructura narrativa. Los tres ofrecen una dimensión caleidoscópica del universo de las relaciones.

Objetivos: Identificar las características de cada personaje y sus relaciones, entre ellos y con el propio restaurante.

Desarrollo:

Respondiendo a una serie de preguntas sobre los personajes, procuraremos destacar los aspectos más sobresalientes de cada uno.

Identificaremos estas expresiones que caracterizan ciertas actitudes de los personajes:

1. *Come, siéntate y come.*
2. *Mi padre se largó un día cuando yo tenía 12 años y no he vuelto a verle.*
3. *Ha intentado estrangular al inspector de hacienda por llevar comida preparada.*
4. *¿Alguna vez comerás algo que yo cocine?*
5. *Necesito que me quieran como mi padre a su cocina*

| Frase | ¿Quién la dice? | ¿A quién? | ¿En qué momento? |
|-------|------------------|-------------|--|
| 1 | Boyer | a Loren | La primera vez que Boyer invita a Loren a tomar ensalada, jamón... |
| 2 | Loren | a Gabrielle | Tomando un café en un bar, antes de que llegue Vincent. |
| 3 | Hermana de Boyer | a Loren | Antes de que Boyer se encierre en la cámara frigorífica. |
| 4 | Madre de Loren | a Loren | En casa de la madre, antes de viajar a Francia. |
| 5 | Gabrielle | a Vincent | En casa de Vincent, cuando están rompiendo. |

• **Foie gras y hamburguesas**
Estereotipos

American Cuisine expone una confrontación entre dos culturas, la anglosajona (Estados Unidos), y la mediterránea (Francia). Dos países con culturas muy diferentes. A lo largo de la cinta aparecen muchas escenas, diálogos y situaciones en las que “lo francés” y “lo americano” parecen simplificarse. Fáciles maniqueísmos sobre costumbres de unos y otros ocultan la compleja realidad y sus contradicciones. El análisis de estos estereotipos, su desenmascaramiento puede ayudar a entender algo importante: la comida es cultura, la alimentación crece en la tierra donde se paca, pero las recetas toman de aquí y de allá sus procedimientos.

Objetivos: Favorecer una actitud intercultural y tolerante, poniendo en crisis los tópicos que simplifican las cualidades de las personas que viven en una zona determinada. Reconocer la diversidad relacionada con la alimentación como señal de identidad y enriquecimiento cultural y social.

Desarrollo:

Esta actividad se puede realizar con la técnica del debate, incluso puede realizarse una investigación previa. Se puede repartir la clase en dos grupos, que a su vez se distribuyan en comisiones de investigación, recogiendo aspectos centrales del tema a tratar. Estas comisiones hacen una síntesis previa al equipo para la preparación del debate. El debate puede concluir con un trabajo en pequeños grupos. Mediante la técnica del mural pueden recoger los aspectos más sustanciales y exponerlos al resto de la clase.

Observaciones para mejorar su desarrollo:

- Orientar la discusión para que se trabaje el tema concreto que interesa.
- Ampliar, a nivel teórico, la información que se ha presentado en el visionado, para profundizar más en el tema a tratar.
- Valorar la información nueva que el film ha podido aportar a los alumnos y alumnas.
- Valorar la participación de cada uno de los alumnos y alumnas a lo largo del debate y en su preparación.

• **Raviolis de langosta**
La alimentación, punto de encuentro

Mesa y relación. Comida y encuentro. La improvisación de unos platos, con la botella a punto de descorchar y las copas dispuestas para el brindis, son algunos detalles de la liturgia de la mesa. La película avanza conforme se intensifican estos encuentros entre Loren y Boyer. Dará lo mismo una hora u otra, pero el lugar siempre es el mismo, el santuario: la cocina. Podemos realizar un trayecto por estos encuentros y descubrir mil aspectos de la relación con sus afectos y emociones.

Llama la atención cómo el conocimiento que hace Loren de Boyer y su cocina, no es a través de lecciones magistrales, sino desde la trinchera de la cocina - sería el plano oficial- o descorchando improvisadamente y a cualquier hora una botella, charlando de uno y otro. Es decir, la comida como punto de encuentro, de conocimiento, de estar juntos y estar bien.

Objetivos: Reconocer y valorar la alimentación en su dimensión cultural, como elemento capaz de



ponernos en relación con otros. Valorar el tiempo dedicado a la comida y la propia condición saludable de los alimentos.

Desarrollo:

Hacer una recapitulación de todos aquellos momentos en los que los personajes utilizan la comida para relacionarse de forma afectiva y positiva. Comenzando por la relación del propio Loren con su padre y su madre; con su compañera en el ejército, Miller; hasta llegar a las secuencias principales con Boyer y con Gabrielle.

Proponer un paralelismo con la propia experiencia que nuestro alumnado pueda tener de la comida como momento de encuentro. Preguntar qué se come o consume (sentido amplio) cuando se juntan con los amigos.

Se puede utilizar un *role playing* (con varios papeles o *roles*) en el que diferentes alumnos representen uno de esos momentos de encuentro, para ser valorado por todo el grupo.

• **Melocotones frescos hervidos y ligeramente asados...**
Alimentación y salud

Los alimentos sufren un proceso que se tiene muy poco en cuenta y que condiciona enormemente la calidad del producto. La película presenta distintas

escenas: en el mercado, en la cámara frigorífica, en la cocina, que presentan algunos aspectos de la cadena alimenticia. También aparecen algunos diálogos que ilustran este proceso. El valor que tiene el producto natural, fresco, de la tierra son elementos a destacar y comentar.

La cocina de Boyer llama la atención por su limpieza e higiene. Muchos restaurantes, algunos de categoría, no pueden enseñar la cocina como se hace en esta película. La higiene es otro requisito que deberíamos exigir siempre a la hora de comer.

Objetivos: Ser conscientes de la relación que existe entre nuestra alimentación y la salud presente y futura. Evitar el consumo de algunos productos alimenticios poco saludables.

Desarrollo:

La actividad se desarrollará en pequeños grupos, en los que se puedan comentar una serie de aspectos relacionados con la película, la alimentación y la salud. En los materiales para el alumno hay una serie de frases con las que deben manifestar su acuerdo o desacuerdo y que servirán para realizar el comentario correspondiente en el grupo.



ACTIVIDADES POR ÁREAS

Sugerimos a continuación algunas actividades que pueden plantearse en un área determinada. La flexibilidad en la aplicación de las mismas se completa así, puesto que cada profesor elige el momento más adecuado para realizar la intervención educativa de esta propuesta sobre *Cine y Salud*.

• Educación Plástica y Visual:

Partiendo del cartel que presenta la película proponemos que realicen otro que les resulte más significativo. Puede ayudar el exponer algunas nociones básicas para la confección de un buen cartel, avisando que no es lo mismo que un mural. Insistiendo en algunos aspectos teóricos básicos como la importancia del eslogan, de una buena foto o ilustración central, de una trayectoria visual limpia con una buena composición, de la elección de los colores, tipo de letras etc. Es decir, que el cartel llegue a ser lo que decían los entendidos, como “un puñetazo en el ojo” o “un grito en la pared”.

• Lengua y Literatura:

Una película con una línea narrativa como la presente resulta fácil de explotar didácticamente. Para favorecer el conocimiento de las estructuras narrativas, motivar la expresión escrita y la expresión oral, proponemos las siguientes:

- a) Redacta la sinopsis argumental
- b) Describe interna y externamente los tres personajes principales, así como las relaciones entre ellos.
- c) ¿Qué opinas de la primera secuencia y de la última? ¿Estás de acuerdo con su presentación? ¿Crees que son significativas para el sentido de la historia que se nos cuenta?
- d) Los protagonistas son un francés y un americano. ¿Qué ocurriría si en vez del americano se presenta a un africano, o en vez del francés un inglés? ¿Cambiaría el relato? ¿Cómo afectaría a la historia? Desarrolla un argumento con estos cambios.

• Optativas de imagen

(Imagen y Expresión o Procesos de Comunicación). Centrándonos más en los aspectos formales, dirigimos las actividades hacia una recepción crítica y autónoma.

a) *American Cuisine* es una comedia. Aunque los géneros cinematográficos hoy están en desuso, podemos discutir si la comedia es el mejor género para transmitir temáticas como la que presenta la película. Sabemos que el género es un conjunto de convenciones que ayudan al espectador a identificarse con situaciones y personajes. ¿Qué ocurriría si este mismo argumento se rueda desde el género negro o el cine de aventuras?

b) Algunas secuencias se han rodado sin apenas diálogos. Puede ser ilustrativo realizar una descripción de los tipos de planos y movimien-

tos de cámara que se han empleado. Esta observación nos ayuda a comentar que el cine es un lenguaje de lenguajes. Música, diálogos, imágenes, silencios, efectos... forman un todo que se ayuda y complementa.

c) La película está formada por escenas de interior y exterior. Las primeras, están básicamente rodadas en la cocina. ¿Por qué el director se empeña en mostrarnos los platos en primeros planos, con una cámara que se mueve entre los fogones como si fuera un cocinero más que nos presenta la carta?

- Realiza un listado de escenas o situaciones que exterioricen lo que sienten y piensan unos de otros. ¿Crees que sin expresar lo que uno siente por dentro se puede construir una relación?

- ¿Qué papel desempeña la comida en todo este entramado? ¿Crees necesaria la continua presencia de la mesa y la bebida y la comida? ¿Crees que hoy el momento de la comida es un momento de relación, de hablar, de estar juntos y disfrutar de la convivencia? ¿O piensas que hay otros momentos en la vida familiar, entre amigos, novios, que sustituyen éste?

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS

Estoy harto de hacer pizzas, quiero hacer otra cosa.

Loren tiene algo por lo que luchar. Está cansado de hacer pizzas, dirá al comienzo de la película cuando está en el negocio de su familia. Se embarca en la aventura de cambiar su vida. A lo largo de esta historia aparecen multitud de detalles que señalan este proceso de búsqueda. Te vamos a presentar una serie de palabras/valores, para que tú ilustres cada una con escenas, detalles o situaciones que se presentan en *American Cuisine*:

- Esfuerzo, lucha, superación.
- Tiene un modelo, alguien de quien aprender
- Tiene alguien que le ayuda, le acompaña, le ofrece su apoyo
- Aguanta la presión, las dificultades. Se mantiene firme en su sueño
- Avanza, progresa, cada vez se acerca más a lo que busca y desea

Amistad y otras relaciones

Loren, Boyer, Gabrielle forman un triángulo de relaciones muy sugerente.

- ¿Qué le falta a Loren que le puede ofrecer Boyer? ¿Qué le falta a Boyer que le puede ofrecer Loren? ¿Qué tiene Gabrielle que puede llenar a Loren? ¿Expresan los tres personajes sus sentimientos respectivos?



FICHA DIDÁCTICA PARA EL ALUMNADO

Algunas observaciones previas

- Esta propuesta de ficha no es cerrada, permite distintas posibilidades en su aplicación.
- Los tres niveles de lectura: situacional, filmica y valorativa, corresponden al propio proceso perceptivo. También pretenden respetar dos dimensiones del trabajo que consideramos esencial: la crítica y la autónoma-participativa. Por este motivo se plantearán algunas acciones de análisis y otras de construcción de significados alternativos.
- Por último, el planteamiento del trabajo parte de la comunicación que, en nuestro caso, evoluciona en tres etapas: un momento de percepción e interiorización, un segundo momento de recepción crítica y por último la expresión y la comunicación.

Alimentación



OBJETIVOS

Con el visionado de esta película y la realización de las actividades que presentamos en esta guía pretendemos:

- Fomentar la reflexión y el talante crítico, principalmente en aquellos aspectos que estén relacionados con la alimentación y el consumo.
- Reflexionar sobre la alimentación como fuente de salud integral.
- Partiendo de sus experiencias personales y entornos sociales, provocar en el alumnado la exposición de circunstancias y problemas relacionados con la alimentación.
- Favorecer el consumo responsable y la toma de decisiones que contribuyan a adoptar hábitos saludables en su conducta alimentaria personal.