

**SATURNALIA EN EL IES LOS VALLES**

CAMARZANA DE TERA



# CELEBRAMOS UN BAQUETE ROMANO

Foto tomada de:

[https://www.nationalgeographic.com.es/historia/grandes-reportajes/manjares-roma-imperial-arte-exceso-banquetes-romanos\\_13313/3](https://www.nationalgeographic.com.es/historia/grandes-reportajes/manjares-roma-imperial-arte-exceso-banquetes-romanos_13313/3)

**MARÍA OLGA COPADO ÁLVAREZ**

# OBJETIVOS

Conocer las celebraciones y festividades de la Antigua Roma y su paralelismo en el mundo contemporáneo.

Aprender de manera activa y colaborativa las costumbres y cultura de la civilización romana.

Promover el aprendizaje lúdico y la competencia justa en el alumnado.

Dar a conocer al resto de la comunidad educativa la importancia y la presencia del mundo clásico en el mundo actual, así como difundir la labor del Departamento de Cultura Clásica al resto del alumnado.

Favorecer el aprendizaje significativo y competencial en los alumnos.

# PLANIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD

## TEMPORALIZACIÓN

Dos o tres últimos días de diciembre previos a las vacaciones de Navidad.

## ALUMNADO PARTICIPANTE

Alumnado de Cultura Clásica de 2º y 4º de ESO.

Alumnado de Latín de 4º de ESO.

Alumnado de Latín y Griego de Bachillerato

# RECURSOS MATERIALES

Ingredientes para la elaboración de los platos.

Aula donde se desarrollará el banquete.

Música ambiental.

Túnicas romanas.

Mesas y cojines.

# RECURSOS MATERIALES

## DE RE COQUINARIA. UN VIAJE CULINARIO A LA ANTIGUA ROMA

- Introducción a la cocina romana antigua.  
Características.....pág. 2-3
- Un banquete romano. Rituales y colocación de los  
invitados.....pág. 4-5
- Una cocina romana. Sus utensilios.....pág. 6-8
- Las técnicas de conservación.....pág. 9-10
- Recetas para realizar un taller de cocina romana  
antigua.....pág. 11-14
- Pasatiempos sobre cocina romana.....pág. 15-19
- Soluciones a los pasatiempos.....pág. 20
- Bibliografía sobre cocina romana antigua.....pág. 21-22

# ACTIVIDADES

Selección de un plato romano.

Búsqueda de los ingredientes.

Adaptación y elaboración del plato.

Redacción de la receta y de sus ingredientes.

Presentación del plato.

Celebración del banquete y degustación de los platos.

Votación por parte del jurado.

Entrega de premios a los ganadores.

# RECURSOS HUMANOS IMPLICADOS

Alumnado participante.

Profesorado y alumnado miembros del jurado.

Conserjes del centro.

Padres y madres del alumnado participante.

# RESULTADO ESPERADOS

Conocer y aplicar la cultura culinaria romana.

Participar de manera activa en un banquete romano, comprendiendo y analizando su desarrollo.

Aprender de manera lúdica las costumbres romanas.

Colaboración de las familias en el proceso educativo.

Promover la competitividad de manera justa.

Promover la cooperación del alumnado participante.

Difundir la cultura romana a otros sectores de la comunidad educativa.

Difundir las actividades del departamento en el centro.



# INFORMACIÓN ADICIONAL

Esta actividad pretende completar el currículum de las áreas del departamento de manera práctica.

Requiere tiempo y esfuerzo, así como la colaboración del equipo directivo y del personal laboral del centro.

Es necesaria su difusión a través de la página web y de carteles en el centro.

# WEBGRAFÍA

[https://www.chefuri.com/v4/programa\\_un-viaje-culinario-a-la-antigua-roma\\_71.html](https://www.chefuri.com/v4/programa_un-viaje-culinario-a-la-antigua-roma_71.html)

[https://www.nationalgeographic.com.es/historia/grandes-reportajes/manjares-roma-imperial-arte-exceso-banquetes-romanos\\_13313/3](https://www.nationalgeographic.com.es/historia/grandes-reportajes/manjares-roma-imperial-arte-exceso-banquetes-romanos_13313/3)