

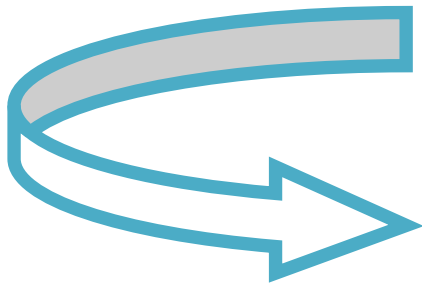
Autora: María Pilar López García
Máster para la Enseñanza/aprendizaje del idioma español y su cultura
Creado en julio de 2010

Costumbres y tradiciones españolas

Profesora: Dra. María Pilar López García (pilarlq@ugr.es)



Cuaderno de trabajo



CONTENIDOS DE LA ASIGNATURA (10 horas)

1. INTRODUCCIÓN

- Principios básicos
- Revisión de conceptos

2. EL CONTACTO CULTURAL

- Símbolos de significado cultural
- Marcas de identidad
- Interacción social
- Comportamientos y costumbres

3. COSTUMBRES ESPAÑOLAS: *Revisión de conceptos y generalidades*

3.1. Costumbres y formas de actuación

3.2. La gastronomía española

- Tradiciones gastronómicas
- Variedades gastronómicas
- Un poco de historia: influencias de otras culturas
- Las tapas y su ritual
- La “historia” de las tapas
- Costumbres sobre el tapeo
- Variedades y otras curiosidades
- Gastronomía por Comunidades Autónomas

3.3. Fiestas y tradiciones asociadas

- Conceptos de *fiesta*
- Ejemplos de fiestas destacadas
- Fiestas de las Comunidades Autónomas

4. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. INTRODUCCIÓN

La **cultura española** tiene sus raíces en las influencias que los diferentes pueblos han dejado tras su paso por la península a lo largo de los siglos. Además la historia, la geografía y la presencia de los mares que la rodean han contribuido significativamente en la formación de la cultura actual.

Aunque hay un patrimonio cultural común a todos los españoles, la marcada singularidad de sus regiones ha dado lugar a múltiples manifestaciones culturales a lo largo de todo el territorio. Esas manifestaciones han tenido reflejo en todos los campos: el arte, las tradiciones, la literatura, las lenguas y dialectos, la música, la gastronomía, etc.

Principios básicos

- 1- El componente sociocultural y la lengua no puede desvincularse. Están pautados e interiorizados.
- 2- Entrar en una cultura extranjera supone adquirir conocimientos, pero también habilidades de comunicación interpersonal.
- 3- Para analizar el componente sociocultural de la lengua hay que distanciarse.
- 4- La cultura debe estudiarse desde su uso; esto es, analizando hechos puntuales, situaciones concretas.
- 5- Los signos culturales son variables y relativos.
- 6- Cultura y cultura compartida.

CULTURA en un sentido **antropológico** es:

El conjunto de tradiciones y estilos de vida, socialmente adquiridos, de los miembros de una sociedad, incluyendo sus modos pautados y repetitivos de pensar, sentir y actuar (es decir, su conducta) en M. HARRIS (1990).

CULTURA COMPARTIDA: en el sentido sociológico del término. Esto es, la organización de la vida social, las costumbres, tradiciones y el modo de vida pautado por los individuos que comparten una misma realidad.

En pequeños grupos añadid otras definiciones:



(20 minutos)

El concepto de cultura meta, así como el tratamiento didáctico que se le ha dado en la clase, han variado enormemente en las últimas décadas bajo la influencia, por una parte, de las ciencias sociales, y por otra, del enfoque comunicativo. A continuación podemos ver una gráfica en donde podemos ver la relación entre la lengua y cultura:

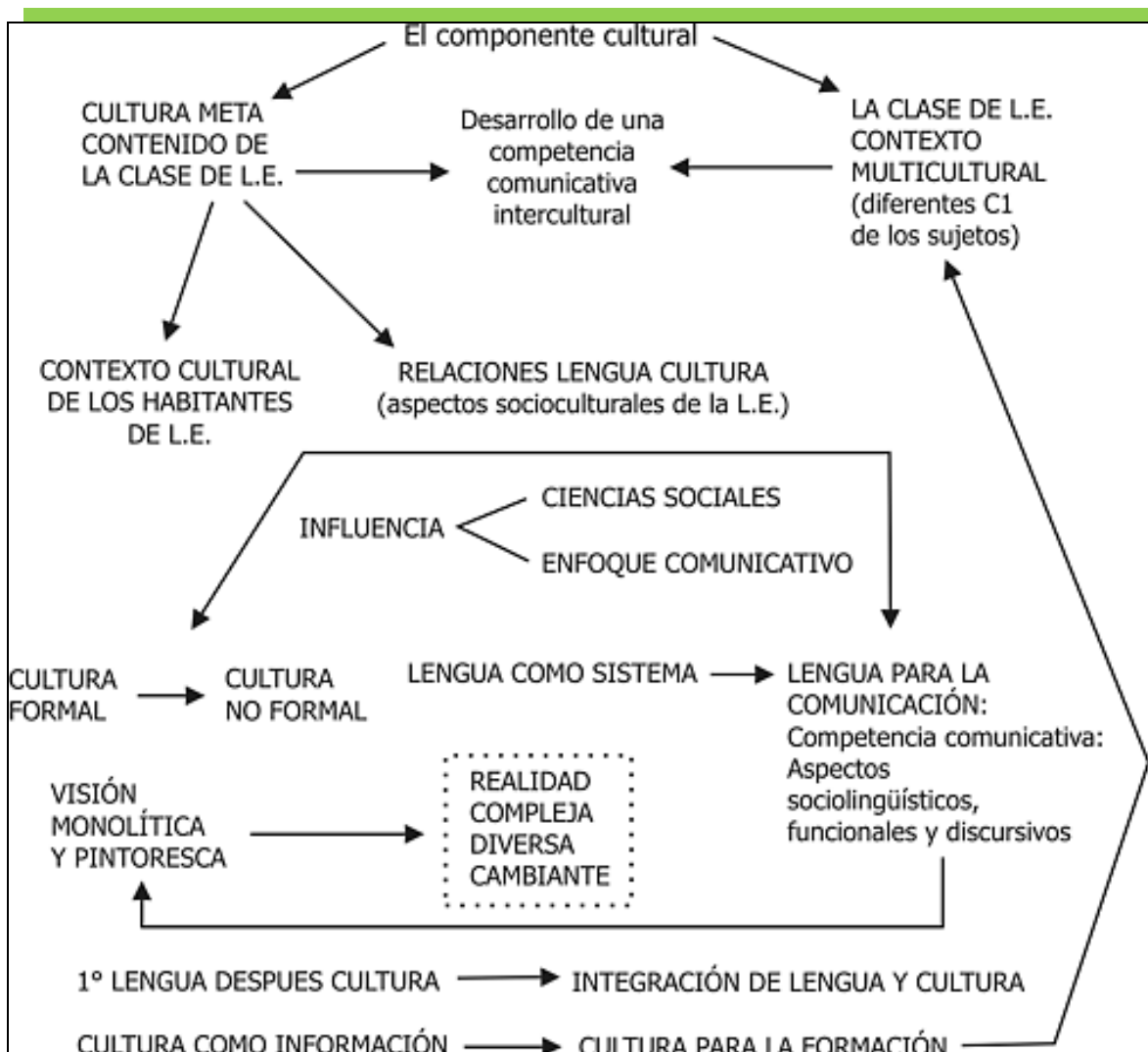


Figura 1. Tomada de Areizaga, E. (2002)

POPURRÍ DE TRADICIONES Y COSTUMBRES

¿QUÉ SABES DE LAS COSTUMBRES Y TRADICIONES ESPAÑOLAS?

PREGUNTAS: en pequeños grupos responded a estas preguntas según lo que sepáis o creáis. (30 minutos)



- 1.- ¿Qué es el Rocío?
- 2.- ¿Qué tipos de danzas tradicionales conocéis?
- 3.- ¿Qué es un *botijo* y un *porrón*?
- 4.- ¿Qué fórmulas o elementos existen en español para interrumpir los turnos de palabra?
- 5.- ¿Cuáles son las principales diferencias que caracterizan a los españoles a la hora de vestirse?
- 6.- ¿Qué diferencia la Navidad española frente a la de otros Países?
- 7.- ¿Por qué se cuelgan los jamones en los techos de los bares o bodegas?
- 8.- ¿Cuál es el “plato nacional” en España?
- 9.- ¿Cuándo se da propina? ¿Cuál es el porcentaje?
- 10.- ¿Cuándo se hace la siesta? En realidad, ¿en qué consiste?
- 11.- ¿Qué son *callos*, *morcilla*, *migas*?
- 12.- ¿Cuál el día de la mala suerte en España?
- 13.- Cuando dos españoles se saludan ¿Qué hacen?
- 14.- ¿Cómo nos despedimos en español?
- 15.- ¿Qué elementos diferenciadores hay en las bodas españolas?
- 16.- ¿Qué elementos diferenciadores hay en los funerales?
- 17.- ¿Qué es la *queimada*?
- 18.- ¿Cuál el *tiempo de cortesía* en España?
- 19.- ¿Cuáles son los platos y bebida típicos de Andalucía?
- 20.- ¿Qué aportó la cultura árabe a nuestra gastronomía?

- 21.- ¿En qué consiste la fiesta de moros y cristianos?
- 22.- ¿Qué es un bocata?
- 23.- ¿Cuál es el origen de las tapas?
- 24.- ¿Cuándo invitamos los españoles?
- 25.- Si nos proponen algo ¿Cuándo aceptamos?
- 26.- ¿Cuál es el origen de la expresión *apretarse los machos*?
- 27.- ¿Conoces la *danza de los zancos*? ¿En qué lugar de España se celebra?
- 28.- ¿Qué son los *boquerones en vinagre*?
- 29.- ¿Cuándo tiene lugar la Feria de Sevilla?
- 30.- ¿Qué es una *torrija*?
- 31.- ¿Dónde podemos comprar los artículos de limpieza?
- 32.- ¿Qué es un *camarón*?
- 33.- ¿Cuál es el origen de las Fallas?
- 34.- ¿Qué significa otra ronda?
- 35.- ¿Qué es el *salto de la reja*?
- 36.- ¿Sabes lo que significa la palabra *pelas*?
- 37.- ¿Dónde podemos celebrar la *batalla del vino*?
- 38.- ¿Qué es una petenera?
- 39.- ¿Cuántas partes tiene una corrida de toros?
- 40.- ¿Qué es un *costalero*?
- 41.- ¿Cómo se llama una corrida de toros a caballo?
- 42.- ¿Qué es un pionono?
- 43.- ¿Qué es el auresku?
- 44.- ¿Qué diferencia hay entre un *cocido* y un *potaje*?
- 45.- ¿Cuál el origen de la *siesta*?

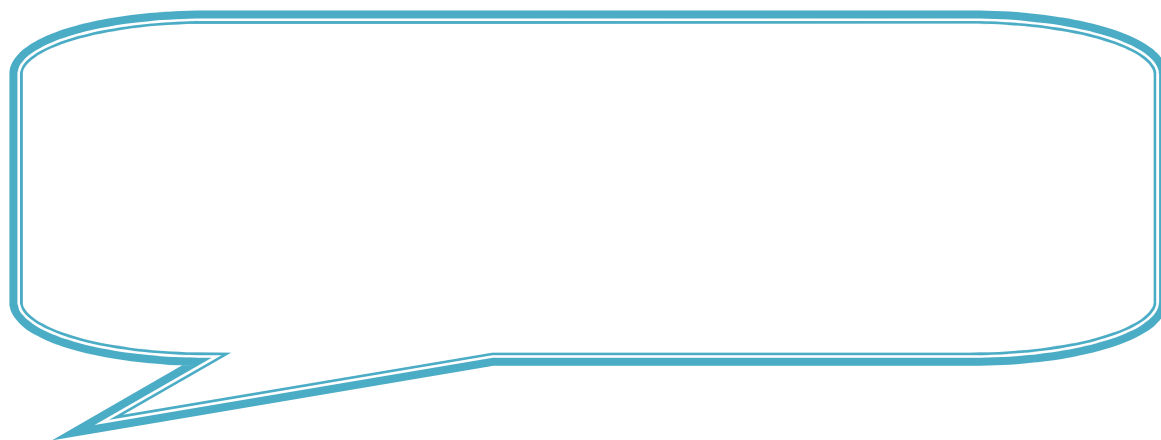
2. EL CONTACTO CULTURAL Los mediadores interculturales¹

En esta esquemática descripción vamos a resaltar los contenidos que pueden servir de apertura o iniciación para los observadores de la cultura española. Casi todos los ejemplos están tomados del aula y de las experiencias de aquellas personas que han viajado por nuestro país.

Los campos destacados y los elementos que siguen, nos sirven para la elaboración de una **guía cultural** que abra al estudiante el camino hacia la C2.

2.1. Símbolos de significado cultural

Los símbolos que tienen asociado un significado cultural no suelen ser exactamente elementos de impacto, sino componentes captados a través de la percepción visual y de los *intermediarios culturales*. Éstos dibujan, definen o describen lo más singular de cada país. En el caso de la cultura española, vamos a enfatizar los siguientes símbolos, que, sin duda, pueden estar presentes en las imágenes publicitarias o de propaganda de nuestro país:



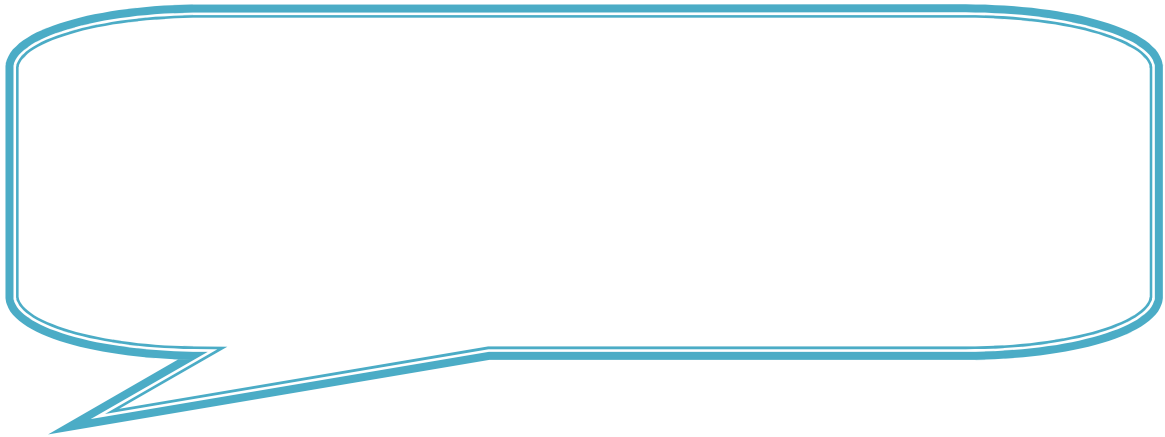
2.2. Marcas de identidad

Ciertas marcas están derivadas de las observaciones sobre la identidad de los diferentes colectivos sociales, los gustos, las aficiones, el carácter, la forma de vestir, las diferencias de género, el humor o la onomástica de los miembros de la C2.

-No deja de ser paradójico que el carácter de los españoles resulte, por un lado fuerte, porque hablan alto, rápido y gesticulan bastante, y por otro, existan muchos comentarios a cerca del carácter abierto y la amabilidad de la acogida de los miembros de la cultura española.

¹ Cfr. Bibliografía, p. 27-29.

- Los empleados de las tiendas no suelen ser tan cordiales como en otras culturas, lo cual no significa que estén enfadados, como aparentemente puede interpretarse.
- El conocimiento sobre la moda y su efecto social, resulta diferente en función de las marcas dictadas por las costumbres:
- Los nombres de algunas personas mujeres resultan extraños:



2.3. Interacción social

En ella se incluirían los desajustes o malas interpretaciones debidas a los grados de formalidad y rituales de la interacción social, los saludos en sus diferentes grados de formalidad verbal y no verbal, elementos *proxémicos*, *quinésicos* y *cronémicos*, temas tabú:

- El tiempo de cortesía oscila entre los 20 y 30 minutos (salvo en las citas laborales u oficiales asociadas a determinados protocolos rutinarios).
- Los saludos presentan notables variaciones culturales:
- Las despedidas en directo y las telefónicas están asociadas a extensos rituales en los que el proceso parece interminable.
- La cultura española se enmarca dentro de aquellas culturas denominadas de tacto-contacto:
- Los índices proxémicos revelan que la distancia física intercorporal es mucho más corta que en otras culturas.
- Las conversaciones rompen los patrones de cortesía establecidos en otras culturas.

-El mundo de los sentidos nos aporta una serie de datos perceptibles muy interesantes...

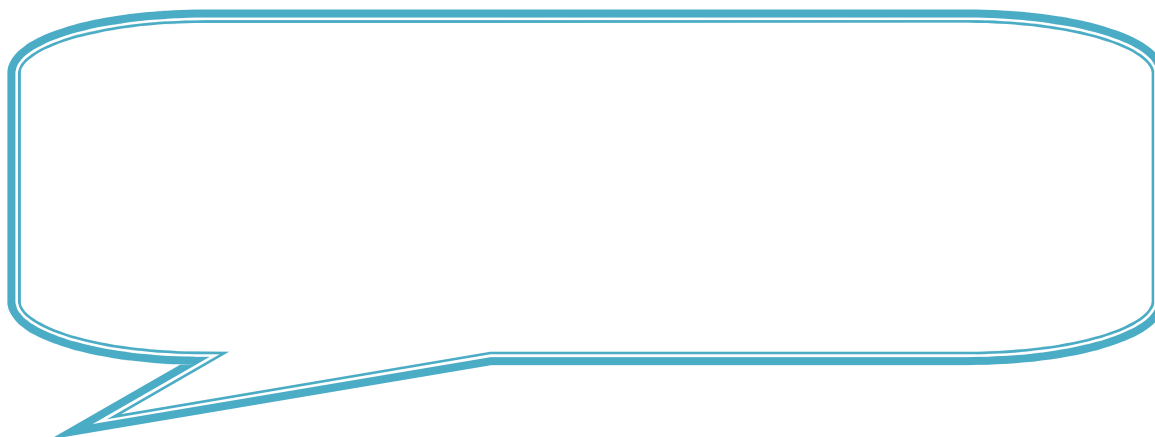
-Es fácil entablar relaciones amistosas con desconocidos en lugares públicos como las plazas, o en los transportes públicos, aunque después no los volvamos a ver más.

-Las manifestaciones afectivas pueden ser públicas.

-La sociedad española actual es más igualitaria y las informaciones sobre los comportamientos sexistas fluctúan entre el comportamiento machista y no tan machista (*estereotipos* o *autoestereotipos*).

-En los intercambios lingüísticos de información es natural introducir elementos humorísticos que hagan referencia al sexo, mientras que hablar sobre el sueldo de una persona parece un tema relegado a los intercambios que se originan en los escenarios íntimos o privados.

-Los rituales de interacción pública en los bares muestran curiosas peculiaridades dignas de ser mencionadas:

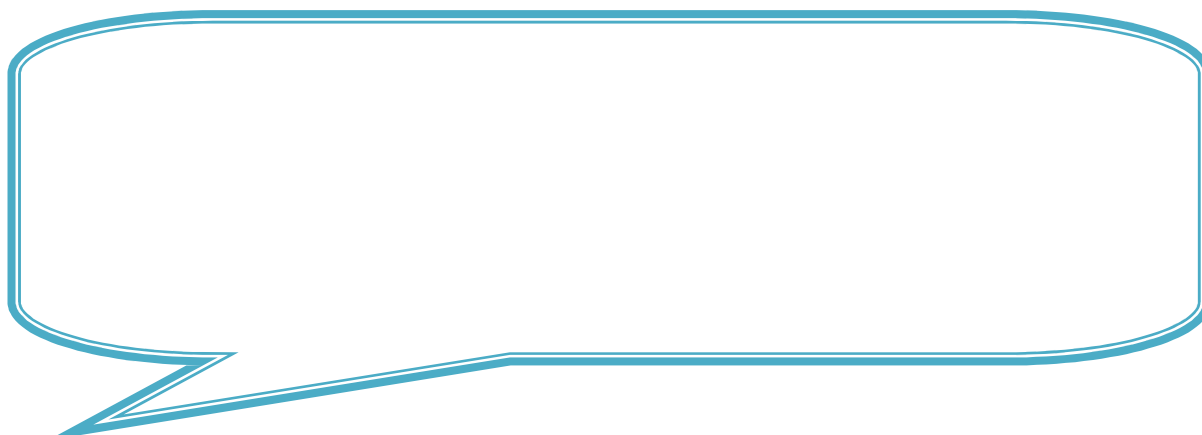


2.4. Comportamientos y costumbres comunes

En este campo referencial se incluyen por una parte las rutinas de comportamiento cotidiano como los horarios, el funcionamiento de los establecimientos comerciales y el comportamiento ante la comida y la explicación de los hábitos alimenticios, y por otra, las formas de comportamiento (buenas y malas costumbres en diversos contextos), la conducta ante determinadas fiestas, tradiciones, supersticiones.

-El horario condiciona las costumbres y los comportamientos:

-La actitud de los españoles ante la comida nos proporciona una amplia gama de informaciones:



2.5. Socialización y concepto de familia

En este campo referencial se analizan las actitudes de los españoles ante la familia y el círculo familiar, el tipo de vivienda y las costumbres asociadas a la convivencia, así como los rituales a seguir en determinadas ceremonias y tradiciones familiares.

-El elemento destacado de este campo es el hecho de que los jóvenes convivan con sus padres después de ser mayores de edad, y que lo hagan hasta que son independientes económicamente y se casan.

-Se observa asimismo un dato de variación con respecto a los últimos 20 años, y es el hecho de que los abuelos convivan en el mismo domicilio.

-La familia suele reunirse a comer los fines de semana.

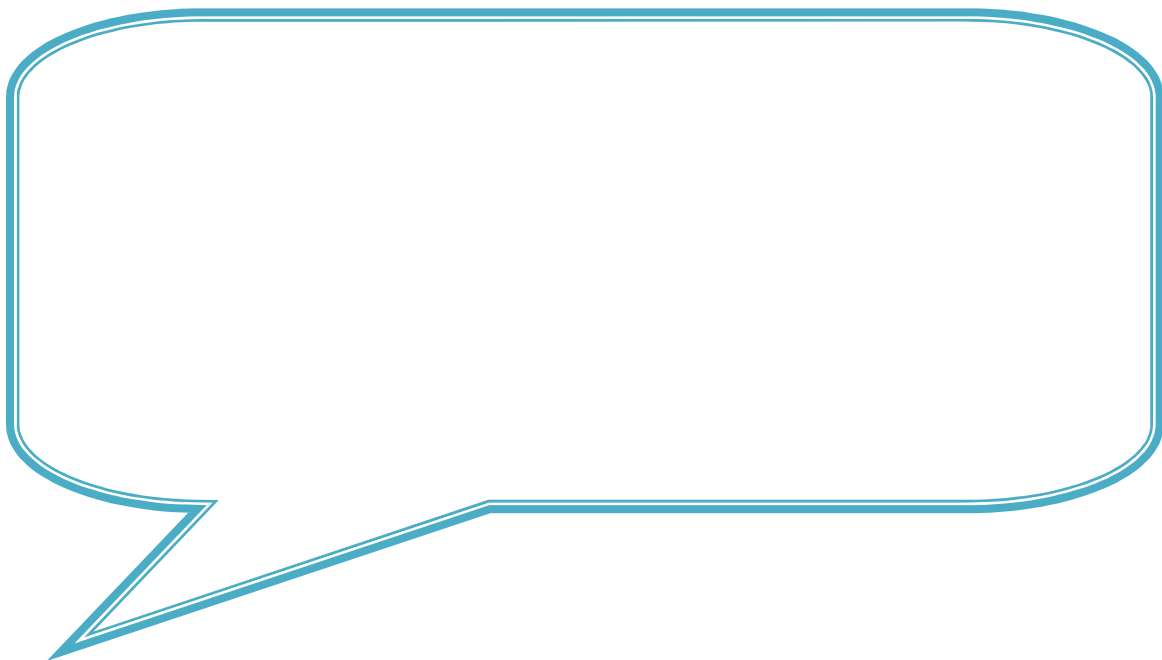
-En las comidas familiares se prolongan las sobremesas, en ellas se entablan prolongadas conversaciones.

-Las viviendas en España son más reducidas en espacios y se pierde cierta intimidad en la convivencia.

-Los materiales de las viviendas suelen sorprender (suelos de piedra, uso de pocas alfombras, tipos de fuentes de energía).

-Las familias anfitrionas merecen una mención aparte y nos proporcionan una continua fuente de información:

-En las ceremonias familiares los observadores culturales subrayan algunos comportamientos singulares en las fiestas, las celebraciones de los santos y cumpleaños, y en las pautas de conducta a seguir en ceremonias religiosas como los bautizos, bodas y funerales.



3. COSTUMBRES ESPAÑOLAS: *Revisión de conceptos y generalidades*

(15 minutos)



0. ORÍGENES DE ALGUNAS COSTUMBRES Y ALGUNOS ESTEREOTIPOS

En pequeños grupos, intentad averiguar el origen de estos conceptos:

ORÍGENES	COSTUMBRE O <i>MODUS VIVENDI</i>
	La presencia de fuentes en el diseño urbano y en los patios de las casas, la cerámica en las tejas de los tejados y el uso decorativo de los azulejos son tradiciones heredadas de los ...
	El Concepto de una “tierra de terratenientes aristocráticos, campesinos iletrados, gitanos coloristas, toreros e intensa religiosidad al estilo medieval”, frente al otros países europeos, industrializados y <i>modernos</i> .
	Los <i>tebeos</i> se convierten en el medio artístico y cultural más popular del país.
	La televisión omnipresente
	La muerte de Franco acabó con la censura, y dio lugar a un crecimiento cultural explosivo en un amplio número de áreas, en especial el <i>cómic</i> , la música popular y el diseño. Se asiste así al fenómeno de la movida madrileña , subcultura joven de finales de los 70 y primeros de los 80, afín al <i>punk</i> y <i>new wave</i> , que tuvo su epicentro en Madrid. También permitió el boom del <i>cine erótico nacional</i> en un fenómeno conocido como el destape
	Tradición que está retrocediendo, especialmente en las ciudades. El ritmo normal del día en España suele continuar dividido en dos periodos, mañana y tarde, con una pausa de dos o tres horas durante la comida. Un <i>paseo</i> al final de la tarde es una costumbre extendida en muchos lugares.
	La hora de la cena, como en unas regiones del sur de Italia, es la más tardía en Europa, habitualmente alrededor de las 9-10 p.m.
	La diversión se caracteriza por tener lugar en la noche, incluso hasta altas horas de la madrugada. En el centro y sur de la península, el calor estival ha potenciado ese fenómeno. La vida nocturna comienza tarde. Muchos clubes, incluso en ciudades relativamente pequeñas, abren a la medianoche y no cierran hasta el amanecer. En Madrid en verano y en otras grandes capitales, empieza a ser habitual que actuaciones culturales se extiendan hasta las dos de la madrugada.

3. 1. Formas de actuación:

A continuación vamos a analizar diez formas de actuación que caracterizan a la cultura española frente a otras culturas.

1 El *tiempo de cortesía*

2 Los horarios



“El tiempo es oro” (y pagamos por él)

“Trabajar para vivir, no vivir para trabajar”

3 Los agradecimientos.

4 Los rituales de comportamiento social..

5. Aceptaciones.

6. Comportamiento con la familia y amigos.

7. Horarios y comidas.

8. El ritual de las invitaciones.

9. Hacer puente.

10. El humor. El sentido del humor: una de las cotas “más altas” en la *gramática de la cultura*.

3.2. Tradiciones gastronómicas

La **gastronomía de España** está englobada en la idealizada dieta mediterránea (zona latina y zona árabe).

¿Qué es la dieta mediterránea?



La dieta mediterránea es la forma de alimentación que, desde hace varios siglos, mantienen los pueblos de la ribera del mar Mediterráneo, por esta razón, se habla de unas costumbres, culinarias y de vida, similares en estos países.

¿Qué características tiene?



La dieta mediterránea se ha ido forjando a lo largo del tiempo, y es fruto de la influencia que nos han dejado todos los pueblos que han pasado por estos países: iberos, celtas, griegos, romanos, bárbaros y árabes. Griegos y romanos sentaron las bases de lo que actualmente conocemos como dieta mediterránea con la "trilogía mediterránea"; **pan, aceite y vino**, presentes desde siempre en nuestra cultura.

Para Homero ser comedor de pan era sinónimo de hombre. Esos elementos continúan con el cristianismo, para el que pan y vino eran fundamentales. Más tarde la relación con los pueblos germanos incorpora.

Quizás, en lugar de hablar de dieta únicamente, deberíamos hablar de **vida mediterránea**, porque no se trata sólo de una forma de alimentarse, sino también de una forma de vida, con costumbres tan saludables como la siesta y trabajos de gran actividad física, con un gasto de alto de energía, como la agricultura.

Variedades gastronómicas

Al igual que ocurre en la mayoría de países, la gastronomía de España es muy distinta de unas regiones a otras; aunque es cierto que mantiene unos rasgos comunes y característicos, entre los que puede destacarse:



Tortilla de patatas

Entre la multitud de recetas que conforman la variada cocina española, unas pocas pueden considerarse comunes a todo o casi todo el territorio, aunque algunas de ellas tienen un origen conocido y siguen asociándose a determinados lugares, a pesar de ser comunes.



Fabada (Asturias)



Churros con chocolate

Un poco de historia: influencias

El primer aporte de un producto hasta entonces desconocido en la antigua Iberia, quizá sea el del trigo, del que se cree que fue traído por los íberos al sur de la península. Sin embargo, en el norte de la península, se traía de Aquitania, debido a las dificultades de transporte desde el sur de la península. Con el tiempo, el trigo de Iberia fue considerado uno de los mejores en el Imperio Romano y uno de los principales artículos de comercio exterior.

Pueden distinguirse dos dietas mayoritarias, muy distintas entre sí, en la península. Una, que se daba en la parte celta (tercio noroccidental), con más cantidad de grasas animales como corresponde a los pueblos del norte, y otra que podría considerarse precursora de la dieta mediterránea, que se daba en la parte íbera de la península. En comidas encontradas en las excavaciones, se han encontrado diversos tipos de legumbres, ajos y cebollas. El olivo fue introducido por los fenicios.

Gastronomía romana

En aquella época, eran conocidas y muy apreciadas las coles, consideradas una panacea para diversos males. Otra verdura muy apreciada eran los cardos o incluso la cebolla, muy utilizada. En la Hispania romana tenían gran prestigio los *jamonés de Pomeipolis* (Pamplona), cuyos habitantes, gracias a la exportación de productos del cerdo, llegaron a tener una economía saneada. Es casi seguro que en Hispania ya se consumían lentejas, simplemente por el hecho de que el ejército hacía un consumo muy importante de ellas, siendo su plato más habitual por la facilidad en la conservación y el transporte. Las habas eran conocidas desde antiguo; para los romanos tenían un valor religioso y en las Saturnales, fiestas en honor a Saturno, se usaban para elegir al rey de la fiesta, costumbre que se cree que derivaría a la actual de esconder un objeto en los roscos, objeto que no hace mucho era un haba. Los garbanzos eran también muy apreciados, mayormente entre las clases humildes.

Las influencias árabe y americana

A comienzos del siglo VIII se produjo un cambio gastronómico radical. En el año 711 los árabes llegaron a la Península Ibérica, presencia que duró alrededor de ocho siglos. Su larga estancia dejó huella en todos los órdenes de la vida española.

La influencia árabe en la gastronomía española es muy importante, porque mejoraron los cultivos establecieron sistemas de regadío, introdujeron nuevas especies vegetales como los cítricos, el albaricoque, el granado y el azafrán. Aportaron cultivos de enorme importancia para la agricultura española como el arroz. Introdujeron la caña de azúcar, que contribuyó al desarrollo de la repostería española. La cocina árabe dejó dulces tan típicos como el turrón, alfajor y postres a base de frutos secos, uvas pasas, higos secos, avellanas, almendras, pistachos, etc...

El descubrimiento de América supuso la llegada a Europa de una gran cantidad de alimentos como el *chocolate el maíz, las patatas, los tomates, los pimientos, las alubias, el pavo...* Estos productos fueron adoptados por las mesas europeas con mucha lentitud y después de acusarles de ser la causa de muy diversas enfermedades, como la tuberculosis y la lepra. Cada producto tuvo que superar una serie de pruebas que, a veces, se prolongaron durante siglos. Así pues, los productos que vinieron de América se cultivaron, se integraron poco a poco y se mejoraron en Europa adquiriendo un gran protagonismo.

Otra forma de comer: las tapas y su ritual



Menú de tapeo en Sevilla; desde arriba, en el sentido de las agujas del reloj, salmorejo, boquerones fritos, callos y paella.

Una **tapa** en España es esencialmente un aperitivo que se sirve en un bar o restaurante acompañando a la bebida, generalmente sin coste económico adicional.

Tradicionalmente, la forma habitual de consumirla es tomando una o dos por local junto con la bebida y luego desplazándose a otro bar, donde se repite el proceso. A este consumo itinerante (local, consumición y nuevo local) se le llama **tapeo**, o **ir de tapas**, y puede alargarse durante tanto tiempo como quieran los participantes y queden locales abiertos;

En muchas regiones de España es bastante habitual salir a cenar o a comer los fines de semana a base de *tapeo*. Sin embargo, con la mejora en la variedad culinaria de las tapas, cada vez es más frecuente quedarse en un solo local y comer o cenar a base de un conjunto de tapas o *raciones* (el mismo alimento, pero en mayor cantidad), forma de comer referida habitualmente como *picar* o *picoteo*. En este formato de comida a veces se encuentran como tapas pequeñas raciones de platos que no han sido empleados tradicionalmente en esa función, como la paella, el salmorejo o el gazpacho.

Las tapas han llegado a convertirse en una seña de identidad española.



Tapa de tortilla de patatas



Ración de jamón (*pata negra*)

La “historia” de las tapas: leyendas y transmisión oral



Ración de calamares rellenos

Se suele argumentar que el origen etimológico de la palabra *tapa* viene de la costumbre antigua de *tapar* las copas y vasos de vino en las tabernas.

Edad Media, durante el periodo del reinado de Alfonso X el Sabio en el siglo XIII.

Otra versión data la creación del término *tapa* en una visita del rey Alfonso XIII a la provincia de Cádiz, en la que se detuvo con todo su séquito a tomarse un vino de jerez en un mesón de la zona.

Una versión popular más simple cuenta que la tradición de las tapas nace de la necesidad de que los labriegos. A mediados del siglo XIX en Andalucía se ponían lonchas de queso, jamón o lomo en las bocas de los vasos de vino, *tapando* su contenido.

Otra leyenda cuenta que, durante el reinado de los Reyes Católicos, debido al aumento de los incidentes causados por los carreteros a la salida de las tabernas a causa de la gran cantidad de cerveza y vino ingerido, se obligó a los taberneros a servir la copa de vino o la jarra de cerveza con una *tapa*.

Otras referencias históricas

En la segunda mitad del siglo XVI se usaba en España el término **tapa** (como castellanización directa del francés *étape*, etapa) para hacer referencia al aprovisionamiento de soldados en una marcha o traslado que durase más de un día.

Costumbres sobre el tapeo

Variedades

Pincho (pintxo)



Pincho de champiñones (Logroño)

En algunas zonas del norte de España, principalmente en Cantabria, La Rioja, País Vasco y Navarra, las tapas toman la forma de *pinchos* (llamados *pintxos* en euskera). En esas zonas es costumbre cobrar todas las tapas al mismo precio, que generalmente, no suele sobrepasar los 2 euros por pincho.

Otras curiosidades

Tradicionalmente ha existido una gran variedad, por lo que muchas de ellas tienen un nombre propio. Tal es el caso del pincho moruno, las gambas con gabardina, las banderillas, el montadito o el serranito. En ciertos bares también es habitual poner nombres curiosos a las tapas más elaboradas, dando lugar a títulos como *secreto*, *revoltijo*, *toy esmayao*, *loquesea*, etc. que llaman la atención del cliente y normalmente le obligan a preguntar al camarero en qué consiste dicha tapa.



Tapa de jamón serrano



Pincho de tortilla

Gastronomía por comunidades autónomas



(45 minutos)

En este punto vamos a profundizar en las peculiaridades gastronómicas en las CC. AA. Para ayudarte a organizar la información, clasifica en esta tabla los platos típicos de cada comunidad.



(Tiempo de exposición)

COMUNIDAD	PLATOS TÍPICOS
1	
2	
3	
4	
5	
7	



8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	

3.4. Fiestas y tradiciones españolas

<http://www.red2000.com/spain/1f-map.html>



Sanfermines en Pamplona

Conceptos de *fiesta*

En el calendario festivo español debemos tener en cuenta dos hechos básicos:

Primero: **las fiestas primitivas** que se celebraban en los solsticios y equinoccios correspondientes a los ciclos de la naturaleza.

Segundo: las fiestas correspondientes a la *liturgia cristiana*.

Debido a esto, podemos hablar de fiestas de la primavera, de invierno, de carnaval, de Semana Santa, etc., fiestas en honor a San Juan, a Santa Ana, a la Virgen del Carmen, a San Miguel...

Otra forma de clasificación puede ser:

Fiestas nacionales: El 1 de mayo o el día de la Inmaculada (8 de Diciembre).

Fiestas de las comunidades autónomas: día de Andalucía (28 de Febrero).

Fiestas locales: por ejemplo el *Corpus Christi* en Granada.

También podemos dividir las fiestas por el *tipo de celebración*. Así tendremos **fiestas del fuego** con su carácter purificador, por ej. *La noche de San Juan* o las fiestas de *Moros y cristianos* (Alicante y la Costa levantina), **fiestas del agua** (Lanjarón [Granada]), donde la gente del pueblo obsequia a los turistas con batallas de agua se, **fiestas en las que el toro bravo** es protagonista, como los famosísimos Sanfermines (Pamplona) con las carreras delante de los toros.

7 ejemplos de fiestas destacadas

- **Festividad de San Juan:**
 - http://www.youtube.com/watch?v=zUp-Rc_oerE&feature=related

- **Carnaval**
 - <http://www.youtube.com/watch?v=RxMNPndBJw8>

- **San Fermín (fiesta patronal)**
 - <http://www.rtve.es/noticias/san-fermin/>
 - <https://www.youtube.com/watch?v=wP0kuJaeMFs>

- **Tomatina**
 - <http://www.youtube.com/watch?v=mE9VBqDe6GQ>

- **Moros y Cristianos**
 - http://www.youtube.com/watch?v=LGrcJidgB_Y

- **Fallas**
 - <http://www.youtube.com/watch?v=f55w-l95tjs>
 - http://www.youtube.com/watch?v=7IOEgC5x_Jw&feature=related

- **El Rocío (romería)**
 - <http://www.youtube.com/watch?v=LanUqv6seuk&feature=fvsr>

- **Semana Santa**
 - http://www.youtube.com/watch?v=W0YDJ6_KMw0

FIESTAS DE LAS CC. AA.

Para ayudarte a organizar la información, clasifica en esta tabla las fiestas famosas de cada comunidad.



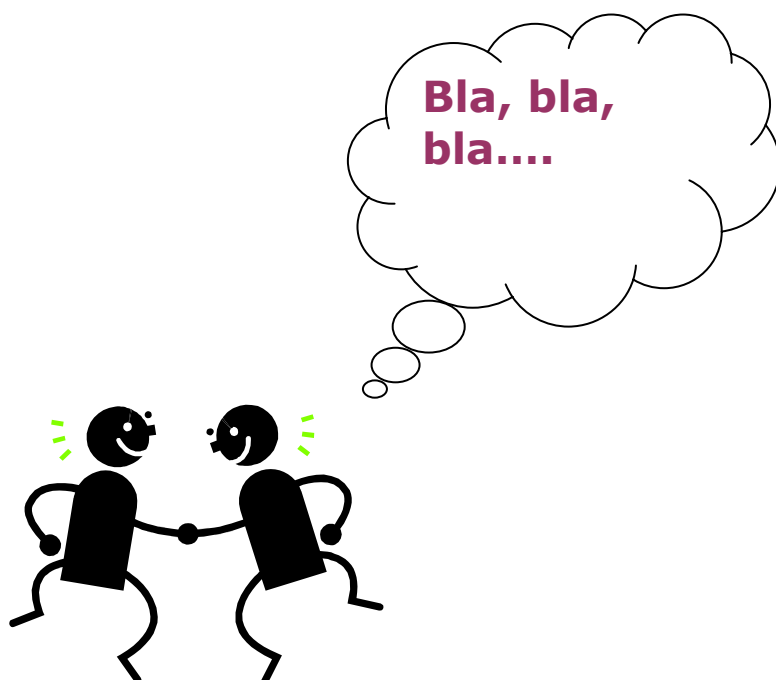
(Tiempo de exposición)

COMUNIDAD	FIESTA
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	



9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	

ESPACIO DE COMENTARIOS



¡Gracias por vuestra colaboración!

Bibliografía especializada

- **Adaskov et al.** (1990) «Desing decisions on the cultural content of a Secondary English Course for Marocco», *ELT JOURNAL*, 44 (1), pp. 3-10.
- **Areizaga, E.** (2002): "El componente cultural en la enseñanza de lenguas: elementos para el análisis y la evaluación del material didáctico" *Cultura y educación*, 14 (2), Madrid, Aprendizaje, pp. 163.
- **Barros García, P., López García, M. P. y J. Morales Cabezas** (2003) «La lengua en su entorno. Implicaciones intra e interculturales aplicadas a la enseñanza de las lenguas», en Pérez Gutiérrez, M. y J. Coloma Maestre (eds.): *Actas del XIII Congreso Internacional de la Asociación para la Enseñanza del Español como Lengua Extranjera(ASELE)*.Madrid http://cvc.cervantes.es/ensenanza/biblioteca_ele/asele/pdf/13/13_0165.pdf:
- **Barros García, P. y K. Van Esch** (eds.) (2006) *Diseños didácticos interculturales. La competencia intercultural en la enseñanza del español*. Cuadernos de Trabajo, Granada, Universidad de Granada.
- **Benadava, S.** (1984) «La civilisation dans la communication», *Le français dans le monde*. 184, avril, Paris, Edicef, pp. 79-86.
- **Byram, M.** (1992) *Culture et éducation en langue étrangère*. Paris, Hatier-Didier, Coll. CREDIF LAL.
- **Byram, M. y C. Morgan** (1993) *Teaching-and-Learning. Language-and-Culture*, Clevedon, Multilingual Matters.
- **Canale, M. y M. Swain** (1980) «Theoretical bases of communicative approaches to the second language teaching and testing», *Applied Linguistics*, 1/1, pp. 1-47.
- **Canale, M.** (1983) «From communicative competence to communicative language pedagogy», en J. Richard y R. Smith (eds.): *Language and Communication*. London, Longman, pp.2-27.
- **Carabela** (1999), nº 45, *Lengua y Cultura en el aula E/LE*. Madrid, SGEL.
- **Carabela** (2003), nº 54, *La interculturalidad en la enseñanza de español como segunda lengua/lengua extranjera*. Madrid, SGEL.
- **Cerrolaza, O.** (1996) «La confluencia de diferentes culturas: cómo conocerlas e integrarlas en la clase» en L. Miquel y N. Sans (coord.) *Didáctica del español como lengua extranjera*, Vol. 3. Madrid, Fundación Actilibre. Cuadernos del Tiempo Libre. Colección Expolingua, pp. 19-32.

- **Denis, M. y M. Matas Pla** (2002) «Entrecruzar culturas. Competencia intercultural y estrategias didácticas», *Estrategias ELE*, De Boeck & Larcier, pp. 42-51.
- **Elosua, M. R. et al.** (1994) *Interculturalidad y cambio educativo: hacia comportamientos no discriminatorios*. Madrid, Nancea.
- **González Blasco, M.** (1999) «Aprendizaje intercultural: desarrollo de estrategias en el aula», en L. Miquel, N. Sans (coord.) *Didáctica del español como lengua como lengua extranjera*, Vol. 3. Madrid, Fundación Actilibre. Cuadernos del Tiempo Libre. Colección Expolingua.
- **Instituto Cervantes** (traducción en español) (2002) *Marco de referencia europeo para el aprendizaje, la enseñanza y la evaluación de lenguas*. [<http://cvc.cervantes.es/obref/marco>].
- **López García, M.^a P.** (2000) *Relaciones lengua-cultura en la didáctica del español como lengua extranjera. Implicaciones pedagógicas*. Granada. Universidad de Granada.
- **López García, M.^a P.** (2001) «Puntos de vista sobre el proceso la delimitación de campos temáticos en el componente sociocultural de la lengua», en A. Martínez González *et al.* (eds.): *Enseñanza de la lengua*. Granada, Universidad de Granada, G.I.L.A., pp. 165-174.
- **López García, M.^a P.** Barros García, P. (2010) «La enseñanza de la cultura en los enfoques metodológicos y la evolución de los contenidos culturales» en M^a Isabel Montoya Ramírez *La lengua y la cultura en el aula. Español y eslovaco*, Granda, EUG, pp-39-56. Disponible en [<http://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=448892>]
- **López García, M.^a P.** (2010) «Observaciones sobre los contenidos de impacto cultural relacionados con la lengua, la cultura y la comunicación en español » en M^a Isabel Montoya Ramírez *La lengua y la cultura en el aula. Español y eslovaco*, Granada, EUG, pp. 77-88. Disponible en [<http://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=448892>]
- **López García, M.^a P.** (2013) «La lexicultura: una experiencia dentro y fuera del aula », *Revista Nebrija de Lingüística Aplicada a la Enseñanza de las Lenguas* Vol. 13. Madrid, Nebrija Universidad, pp. 670-682. Disponible en [http://www.nebrija.com/revista-linguistica/files/revistasPDF/526a47dc03a6e_revista_completa_13.pdf]



- **Miquel, L. y N. Sans** (1992) «El componente cultural: un ingrediente más de las clases de lengua», *Cable*, 9. Madrid, Difusión, pp. 15-21.
- **Miquel, L.** (1997) «Lengua y cultura desde una perspectiva pragmática: algunos ejemplos aplicados al español», *Frecuencia-L*, 5. Madrid, Edinumen, pp. 3-14.
- **Miquel, L.** (1999) «El choque intercultural: reflexiones y recursos para el trabajo en el aula», *Carabela* 45. Madrid, SGEL, pp. 27-46.
- **Miquel, L.** (2005) «La subcompetencia sociocultural», en VV. AA. *Vademécum para la formación de profesores*. Madrid, SGEL, pp. 511-531.
- **Oliveras, A.** (2002) *Hacia la competencia intercultural en el aprendizaje de una lengua extranjera*. Madrid, Edinumen.
- **Van Ek, J.** (1986) *Objectives for Foreign Languages Learning*, Estrasburgo, Consejo de Europa.