

Universidad de Valladolid



Facultad de Filosofía y Letras

**Entre lo divino y lo humano: el cerdo en la
cultura clásica (materiales didácticos)**

Máster en Profesor de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato,
Formación Profesional y Enseñanzas de Idiomas

TRABAJO FIN DE MÁSTER

DANIEL CORTIJO PRIETO

TUTORA: ANA ISABEL MARTÍN FERREIRA

DEPARTAMENTO DE FILOLOGÍA CLÁSICA

CURSO 2023/2024

Resumen

Este Trabajo de Final de Máster pretende ofrecer una serie de materiales, fundamentalmente textos, para que los profesores de instituto cuenten con recursos con los que abordar en el aula la alimentación en la Antigüedad y el papel del cerdo en la misma, ya que para entender cualquier civilización o sociedad que en el mundo ha sido y será, resulta imprescindible adentrarse en el conocimiento de su alimentación y de la historia de la alimentación en general.

Palabras clave: *Testamentum porcelli*, Johannes Lange, Apicio, alimentación, cerdo, latín, cultura clásica.

Abstract

This work aims to offer a series of materials, mainly texts, so that Secondary Education teachers have resources with which they may approach food in Antiquity and the role of the pig in it in the classroom, since in order to understand any civilisation or society that has been and will be in the world, it is essential to delve into the knowledge of its food and the history of food in general.

Keywords: *Testamentum porcelli*, Johannes Lange, Apicius, nutrition, pig, latin, classical culture.

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	6
2. EPISTULA LXI	8
2.1. Introducción	8
2.2. El texto	9
2.3. Traducción	11
3. TESTAMENTUM PORCELLI	14
3.1. Breve introducción	14
3.2. El texto	17
3.3. Traducción	20
4. SELECCIÓN DE RECETAS DE CARNE DE CERDO DEL DE RE COQUINARIA DE APICIO	22
4.1. Breve introducción	22
4.2. Fragmentos	23
4.3. Traducción	28
5. UNA SITUACIÓN DE APRENDIZAJE: EL CERDO EN ROMA. LAS RECETAS DE APICIO	34
5.1. Contextualización	34
5.2. Fundamentación curricular	35
5.2.1. Situación de aprendizaje: definición y características	35
5.2.2. Objetivos de etapa	36
5.2.3. Descriptores operativos que se desarrollan, vinculados a los criterios de evaluación y a las competencias específicas	38
5.2.4. Tabla de relación entre competencias específicas, criterios de evaluación y descriptores operativos	48
5.2.5. Contenidos de la materia	52
5.2.6. Contenidos transversales	54

5.2.7. Tabla de relación entre criterios, contenidos de materia y contenidos transversales.....	55
5.3. Metodología.....	60
5.3.1. Métodos: estilos, estrategias y técnicas.....	60
5.3.2. Organización del tiempo.....	61
5.3.3. Materiales.....	62
5.4. Planificación de actividades.....	63
5.4.1. La alimentación en Roma. El papel del cerdo.....	63
5.4.2. Traducción y comentario del <i>Testamentum porcelli</i>	63
5.4.3. Receta del <i>De re coquinaria</i>	64
5.5. Atención a la diversidad.....	64
5.6. Evaluación.....	65
6. CONCLUSIÓN.....	70
7. BIBLIOGRAFÍA.....	72

1. INTRODUCCIÓN

Este trabajo que aquí se presenta es necesario para la consecución del Máster en Profesor de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanzas de Idiomas que durante este curso he realizado en esta Universidad de Valladolid y que es un máster de carácter habilitante, cuya posesión es un requisito indispensable para poder ejercer la docencia no universitaria en España.

Este curso 2023/2024 he sido beneficiario de una Beca Consejo Social de Colaboración en Tareas de Investigación en Departamentos e Institutos Universitarios de Investigación, que me ha sido proporcionada por el Consejo Social de la Universidad de Valladolid. El proyecto de colaboración que he desarrollado para esta beca ha consistido en la edición y traducción de la epístola número 61 de las *Medicinarum epistolarum miscellanea* del médico humanista alemán Johannes Lange (1485-1565), cuyo título es *De carne suilla Hippocratis et veterum sententia*. Por supuesto, este es un proyecto que se encuentra ligado al GIR *Speculum medicinae*, que actualmente trabaja en la edición de las *Curationum medicinalium centuriae septem* del médico judío portugués Amato Lusitano, y del cual es directora la tutora de este TFM .

Al realizar el estudio de este texto hemos podido constatar la gran riqueza que presenta, puesto que en él aparecen recogidas y comentadas citas sobre el cerdo de toda la nómina de autores clásicos: Homero, Varrón, Plinio el Viejo, Ovidio, Marcial, Galeno Hipócrates y más. Además, en ella también se trata una cuestión fundamental para entender algunas religiones como el judaísmo, esto es, por qué el cerdo es un animal prohibido para muchas religiones. Así, el texto creemos que puede ser de gran interés para la enseñanza en Secundaria y Bachillerato en cualquiera de las asignaturas de nuestra especialidad. Por otro lado, hemos observado también que es muy poco lo que hay escrito sobre la alimentación en Roma enfocado al aula y nada lo que hay sobre la historia del cerdo en Roma.

Así las cosas, con este Trabajo de Final de Máster se pretende ofrecer una serie de materiales, fundamentalmente textos —pues no hemos de olvidar que somos de

humanidades y el texto no es una excusa, sino el objeto central de nuestra disciplina—, para que los profesores de instituto cuenten con recursos con los que abordar en el aula estos temas. Para entender cualquier civilización o sociedad que en el mundo ha sido y será, resulta imprescindible adentrarse en el conocimiento de la alimentación y de la historia de la alimentación. Por otro lado, el cerdo es el animal más importante de la alimentación romana y además es un animal cuyo consumo y utilización, como ya hemos dicho, está vetado en muchas religiones y culturas. Por ello creemos que se ha estudiado en profundidad para entender todo el panorama de religiones que hay a nuestro alrededor, pues es sabido que en los centros el alumnado es cada vez más heterogéneo tanto culturalmente como en el ámbito de la religión.

Además de la edición y traducción de la carta número 61 de las *Medicinarum epistolarum miscellanea* de Johannes Lange, en este TFM ofrecemos el texto y el comentario del *Testamentum porcelli*, que es una obra satírica del siglo IV protagonizada por un cochinito que hace testamento antes de que lo maten. Este texto, como se podrá observar, presenta todo un abanico de posibilidades para ser explotado en las aulas de los institutos, pues su latín es bastante sencillo y su forma y contenido realmente interesante.

Por otro lado, hemos realizado una selección de recetas de cerdo del *De re coquinaria* de Apicio, para que el docente cuente con ella cuando quiera tratar este tema en clase. Y, finalmente, proponemos una situación de aprendizaje en la que se ven involucrados tanto el *Testamentum porcelli* como estas recetas del *De re coquinaria*. Esto se hace para que se pueda observar, por un lado, cómo se encaja esto dentro de la LOMLOE y, por otro, algunas de las infinitas posibilidades didácticas que este tema y estos textos ofrecen.

2. EPISTULA LXI

2.1. Introducción

Johannes Lange es uno de los humanistas médicos más destacados del siglo XVI. Nació en Löwenberg (Silesia) en el año 1485. Estudio filosofía en la Universidad de Leipzig, obteniendo su maestría en el año 1514. Después se interesó por la medicina y marchó a Italia, pues entonces era el gran centro del conocimiento médico. Primero fue a Ferrara donde recibió clases de Nicolo Leoniceno y después estudió en Pisa, donde se doctoró en el año 1522 y con 37 años.

Decidió entonces partir de regreso a Alemania donde entró al servicio del Elector del Palatinado. En realidad, sirvió a los cuatro Electores del Palatinado que se fueron sucediendo durante los 42 años que prestó allí servicio. En el año 1565 murió en Heidelberg.

Su principal obra fue el *Medicinarum epistolarum miscellanea* que es una compilación de 83 epístolas enviadas a colegas y amigos sobre distintos temas de medicina y otros asuntos de muy diversa índole, como es el caso de esta carta. Esta obra se publicó por primera vez en el año 1554 en Basilea.

De ella editamos y traducimos para este TFM la epístola 61 cuyo título es *De carne suilla Hippocratis et veterum sententia*. No plasmamos aquí toda la carta, sino simplemente una muestra que permita a los docentes observar todas las potencialidades que puede tener la investigación y la lectura autores y obras como esta para el aula, puesto que en ella nos ofrece de la mano de los clásicos toda una radiografía del cerdo y su historia y la polémica religiosa que sobre él se ha cernido a lo largo de la historia.

Sobre este texto, esperamos el año que viene hacer un profundo análisis y comentario para el Master en Textos de la Antigüedad y su Pervivencia.

2.2. El texto

De carne suilla Hippocratis et veterum sententia

Vir prudens, Geralde, satis cedere et temporis acomodare novit, cuius te plurimam rationem habere ex xeniolis mihi missis coniiicio, quae puer tuus Evangelus decimo quarto Calendas Ianuarii tuo mihi nomine obtulit. Quo die Romani et Cyrenenses, togis exuti ac curta synthesi veste induti ficulneisque ramis coronati, una cum servis pileo coopertis, Saturnalia celebrantes epulabantur, amicus quoque amico grata munera mittebat, tum varia ex frugibus obsonia et bellaria, tum praecipue ex melle placentas, quorum inventa Saturno accepta referunt. Hic certe solemnitas mos nec apud Christianos omnino exolevit, nam his Calendis Ianuarii, quibus Christi ex Deipara Virgine natalis celebratur, in quibus plurimum sues oboesas sagina mactamus, amicus amico strenam, vicinus vicino de carne suilla offam aut farcimina pro felici novi anni auspicio mittere solet. Et ut ego quoque tibi pro tuis xeniis aliquam vicem rependere videar, emmitto de meo pridie mactato porco, ex carne eius minutatim dissecta, addito pipere, isicia, et tomacla ac de suillo latere tergoque sale macerato et suffito, succidias, quorum esum perfida gens Iudaica temere infamavit. Nam, si modo ea quae Iustinus et Cornelius Tacitus memoriae prodiderunt vera sunt, cum haec gens in Aegypto diis hominibusque invisita foeda scabiei porriginis et tabe laboraret eiusque contagio totam Aegyptum inficeret, Iupiter Hammonius de remedio per Bochorim (tum Aegypti regem) consultus Iudaeos Aegypto arcendos respondit. Horum exulum Moses dux designatus, memor quam foeda scabies et vitiligo illorum corpora deturpasset simulque quod porci grandine, reconditis in carne viventium iunctis, et scabie eadem infestarentur (unde porci grandinosi, chalari dicuntur) Iudaeis suillae carnis esui interdixit. Verum haec sunt Ethnicorum, qui arcana divinae legis non intelligunt, deliramenta. Rectius haec Mosis decreta Eusebius intellexit, qui tradit Mossen sub hoc de esculentis legum aenigmatae, populum Israel, tum durae cervicis et effrenem, ea docere voluisse, quae ad iustitiam et pietatem pertinerent, nam animalia et volucres raptu et morticinio viventes non alio nomine edere vetuit quam quod huius legis symbolo eos a spoliis et caede deterreret. Suilla vero carne vesci prohibuit, quo Iudaeos admonuit, cum sus sit amica luto et locis uliginosis, in quibus se volutat et oblectat, ut ea quae externe corpus intus vero animam coinquinarent, sedulo caverent et sobrie non ut sues in crapula

et sagina viverent, nec ex ullo animali numerosiores ganae dapes praeparantur, unde Cicero¹: «Sus , —inquit—, quid habet praeter escam? Cuius quidem caro ne viventi putresceret animam ipsi pauca sale datam dicit esse Chrysippus; qua pecude, quae erat ad vescendum hominibus apta, nihil genuit natura foecundius». Et M. Varro: «Suillum — ait— pecus donatum a natura dicunt ad epulandum, itaque huic animam datam pro sale, qui servaret carnem²».

¹Cic. *ND.* 2,160.

²Varr. *RR.* 2.4.10.

2.3. Traducción

Un hombre prudente, Geraldo, sabe ceder lo suficiente y adaptarse a los tiempos, de lo cual deduzco que tú tienes una muy buena noción por los regalos que me has hecho, los que tu criado Evángelo me entregó en tu nombre el día decimocuarto de las kalendas de enero. En este día romanos y cirenenses, despojados de sus togas y ataviados con el vestido síntesis corto y coronados por ramas de higuera —mientras que los esclavos iban tapados con el púleo—banqueteaban para celebrar las fiestas Saturnales, también, los amigos se hacían gratos regalos, como distintas viandas y postres de su despensa, o como, sobre todo, placentas de miel, cuya invención cuentan que se debe a Saturno. Esta solemne costumbre no ha decaído en absoluto entre los cristianos, pues estas kalendas de enero, con las que se conmemora el nacimiento de Cristo de la Virgen Madre de Dios, en las que matamos cerdos de engorde bien cebados, los amigos suelen hacerse regalos de fin de año, los vecinos suelen regalarse entre sí albóndigas o salchichas para desearse un feliz año nuevo. Y como a mí también me gustaría corresponderte a ti de alguna manera por tus regalos, te envío del cerdo que maté ayer, de su carne picada y aderezada con pimienta, albóndigas y unos salchichones y algo de lomo y de panceta macerada y ahumada, cuya ingesta el pérfido pueblo judío condenó infundadamente, pues si es cierto lo que Justino y Cornelio Tácito dejaron para la posteridad, cuando este pueblo odiado por los dioses y los hombres padecía de una fea sarna y de vitíligo y el contagio de estas enfermedades infectó a todo Egipto, fue consultado Júpiter Hamonio acerca del remedio por Bocoris —entonces rey de Egipto— y respondió que los judíos tenían que ser desterrados. Moisés, caudillo de estos exiliados, recordando cuán terrible sarna y lepra había afligido el cuerpo de aquellos y al mismo tiempo que los cerdos con granizo³, larvados y juntos en la carne de los vivos, también se infestaban de ella, prohibió a los judíos comer carne de cerdo. Pero estos delirios son propios de los étnicos⁴, que no comprenden los arcanos de la ley divina. Comprendió los decretos de Moisés mejor Eusebio, que cuenta que Moisés, bajo esto de los alimentos de las leyes, quiso enseñar al pueblo de Israel —entonces, de cabeza dura e indómito— las cosas que se encuentran ligadas a la justicia y a la piedad, pues los animales y las aves que viven de la rapiña y de

³ La enfermedad que aquí se describe es la cisticercosis, que es una enfermedad parasitaria que padecen tanto los hombres como los cerdos y que es producido unas larvas que parecen pequeñas bolas de granizo.

⁴ Helenismo que se utiliza como sinónimo de «paganos» y «herejes».

la carroña prohibió comerlas no por otra razón más que para alejarlos de los robos y asesinatos con el símbolo de esta ley. Por otro lado, prohibió alimentarse de carne de cerdo, con lo cual advirtió a los judíos, ya que el cerdo es amigo del lodo y de los lugares húmedos, en los que se revuelca y se recrea, de que lo que se encuentra fuera del cuerpo contamina también lo que está dentro del alma, de que tuvieran cuidado y moderación para no vivir como un cerdo en la borrachera y en el atracón, pues de ningún animal se preparaban más banquetes de lujuria. De ahí las palabras de Cicerón:

¿Qué tiene el cerdo además de carne? Dice Crisipo que, para que la carne de este no contaminara a alguien vivo, le fue dada su alma junto con un poco de sal; la naturaleza no engendró nada, que sea apto para alimentar a los hombres, más fecundo que este animal».

Y Marco Varrón dice: «Cuentan que el cerdo es un animal regalado por la naturaleza para banquetear y que, por ello, se le dio el alma en forma de sal para conservar la carne».

3. TESTAMENTUM PORCELLI

3.1. Breve introducción

Esta obra es una curiosa composición de tono paródico compuesta por poco más de 300 palabras por un autor ignoto y en fecha incierta, aunque los filólogos por diversas razones lingüísticas y también extralingüísticas suelen convenir en situar su producción en un abanico de años que va desde la mitad del siglo IV hasta los comienzos del siglo V.

Fuera escrita en el año que fuese, lógicamente ha de ser anterior a la mención que de él hace san Jerónimo:

Multoque pars maior est Milesias fabelas revoluentium quam Platones libros. [...].
testamentum autem Grunnii Corocottae porcelli decantant ni scholis puerorum
agmina cachinantium⁵.

Como se puede observar, san Jerónimo se queja amargamente de que los jóvenes consuman este tipo de literatura en vez de obras y autores de mayor calado intelectual, como Platón.

La obra pertenece a un peculiar subgénero literario que se suele conocer como *testamentos de animales*. Parece ser que había cierta tradición escrita anterior de este género ya en Roma, aunque nada nos ha llegado⁶. Así, es este el primer vestigio, la primera huella escrita que conservamos del género. Pese a lo que pueda parecer, este es un género que ha tenido bastante difusión en la literatura occidental. Sin ir más lejos, en nuestra literatura contamos con dos obras en el siglo XVI, que parecen haber gozado de cierta popularidad —puesto que fueron impresas varias veces entre el siglo XVI y el XIX— y que son el *Testamento de la zorra* y el *Testamento del gallo*. Ambos firmados por Cristóbal Bravo. En ellos se deja ver un claro influjo del *Testamentum porcelli* y, además, se observa que no son productos aislados de un autor por imitación, sino que

⁵ Hier. *Comm. In Isaiam*. XII.

⁶ D'ORS (1953): 74.

había ya toda una tradición —probablemente, oral—en la que estos opúsculos conscientemente se insertan⁷.

Respecto a la naturaleza del texto, cabe destacar en primer lugar lo que se deja entrever en un sintagma muy poco clásico: *sub die XVI kal. lucerninas*⁸. Aunque no hay consenso sobre qué fecha es a la que realmente se está refiriendo, todo parece indicar que sería algo así como el 17 de diciembre, día muy cercano a nuestro san Martín. Es decir, una época que ya en Roma se caracterizaba por la matanza del cerdo. Por lo tanto, es más que probable que bien este texto o bien las posibles composiciones orales y escritas previas sobre las que se haya erigido estén íntimamente vinculadas a festividades populares relacionadas con esta fecha. Dicho esto, no pensemos que el texto final de la obra ha sido confeccionado para nada por una persona iletrada o de escasa cultura, pues se puede observar, entre otras cosas, en el dominio de los recursos retóricos, en el empleo de vocablos de origen griego y en el conocimiento del derecho romano, que esto no es así. A este respecto, Díaz y Díaz recoge en su *Antología del latín vulgar* este texto no por ser un texto vulgar, sino por ser una «pequeña muestra de vulgarismos en una obra de más alcance⁹». Poco más es lo que se puede decir sobre el origen y la naturaleza del texto, pues todo lo demás es en realidad bastante incierto.

En resumen, a la hora de abordar el texto en el aula lo primero que se ha de considerar de esta obra es que muy probablemente el germen de la misma se encuentre en una corriente oral y popular y que pertenezca a ese contexto de las festividades populares y seguramente más bien rurales.

Por otro lado, la *vis comica* de la composición se apoya en varios puntos distintos. En primer lugar, se ridiculiza el derecho romano. En segundo lugar, se hace una burla de los sacrificios religiosos y la religión en general. En tercer lugar, se recurre con mucha insistencia a chistes de tipo sexual, que sabemos que eran tan del gusto romano.

⁷ PUERTO MORO (2023): 276-277.

⁸ La forma clásica sería *ante diem XVI kalendas*

⁹ DÍAZ Y DÍAZ (1962): 54.

A continuación, recogemos el texto en latín y una traducción del *Testamentum porcelli*. Para el texto en latín seguimos la edición de Álvaro D'Ors¹⁰, aunque se ha modificado, donde se ha visto conveniente, la puntuación y el uso de mayúscula y de minúscula. Para la traducción también empleamos la de Álvaro D'Ors, aunque en alguna palabra o concepto ofrecemos una traducción distinta, lo cual se trata de justificar debidamente a pie de página. En la traducción los nombres parlantes de origen latino se han traducido en general al español, mientras que los de origen griego no se han traducido, tratando de marcar así la diferencia que supondría para un lector romano la lectura de unos y otros. Otra buena traducción del *Testamentum porcelli* que me gustaría aquí destacar es la de Jairo Javier García Sánchez¹¹

¹⁰ D'ORS (1953)

¹¹ GARCÍA SÁNCHEZ (2014)

3.2. El texto

(1) Incipit testamentum porcelli.

(2) M. Grunnius¹² Corocotta¹³ porcellus testamentum¹⁴ fecit. Quoniam manu mea scribere non potui, scribendum dictavi.

(3) Magirus¹⁵ cocus¹⁶ dixit: «Veni huc, eversor domi, solivertiator¹⁷, fugitive porcelle, et hodie tibi dirimo vitam». Corocotta porcellus dixit: «Si qua feci, si qua peccavi, si qua vascella pedibus meis confregi, rogo, domine coce, vitam peto, concede roganti¹⁸». Magirus cocus dixit: «Transi, puer, affer mihi de cocina¹⁹ cultrum, ut hunc porcellum faciam cruentum». Porcellus comprehenditur a famulis, ductus sub die XVI kal.²⁰ lucerninas, ubi abundant cymae, Clibanato²¹ et Piperato²² consulibus. Et, ut vidit se

¹² Nombre parlante formado a partir del verbo de la cuarta conjugación *grunnio*. Este verbo se utiliza específicamente para referirse al gruñir de los cerdos (*cf.* LEWIS & SHORT)

¹³ Aunque parece a todas luces un nombre parlante, no está muy claro a qué se refiere. La forma *corocotta*, proveniente del griego κ(ο)ροκόττας, aparece muy poco en los textos y se suele utilizar para referirse a una especie de hiena o un animal semilegendario, híbrido de perro y lobo. Álvaro d'Ors lo traduce como «Tragón», justificándose en que la hiena es un animal devorador.

¹⁴ En realidad, lo que aquí se hace no sería propiamente en derecho romano un *testamentum*, sino un *codicillus*, puesto que falta la *heredis institutio*, es decir, el nombramiento del heredero, *cf.* D'ORS (1953), 77.

¹⁵ Hápax formado por *solum -i* (suelo) y por *verto -ti -sum* (revolver, dar la vuelta). En realidad, aunque hápax, sería una forma hipercorrecta fruto de la palatalización del grupo -ti- seguido de vocal por el influjo de la yod. Lo que cabría esperar en esta palabra inventada es más bien *soliversiator*. Así, esta forma que se recoge en el texto sería, como hemos dicho, hipercorrecta y, por lo tanto, una forma propia del latín vulgar —*cf.* GARCÍA SÁNCHEZ (2014), 65-66.

¹⁶ Tanto la forma *cocus* como *coquus* aparecen en latín clásico.

¹⁷ La palabra *magirus -i* es una palabra del latín postclásico empleada como sinónimo de *cocus*. No obstante, la palabra proviene del griego μάγειρος y en los diccionarios de esta lengua aparece recogida tanto la acepción "cocinero" como "carnicero". Este último sería más bien el significado que aquí tiene y así se recoge en la traducción.

¹⁸ Toda esta intervención parece ser una parodia o una burla construida sobre la fórmula de una oración, quizá cristiana. *Cfr.* RAMOS MALDONADO (2005): 409.

¹⁹ Esta forma es propia del latín tardío derivada de *coquina* por la desaparición de la oclusiva labiovelar del sistema fonológico latino. La forma más clásica sería *culina*. El empleo de la preposición *de* aquí también es un rasgo vulgar, pues cabría esperar en un latín clásico la preposición *a*.

²⁰ GARCÍA SÁNCHEZ, 57: el 17 de diciembre. Álvaro d'Ors 14 de noviembre.

²¹ Nombre parlante formado a partir de *clibanus -i* (horno).

²² Nombre parlante formado a partir de *piper -eris* (pimienta).

moriturum esse, horae spatium petiit et cocum rogavit, ut testamentum facere posset. Clamavit ad se suos parentes²³, ut de cibariis suis aliquid dimitteret eis, qui ait: (4)«Patri meo Verrino²⁴ Lardino²⁵ delego²⁶ dari glandis modios XXX, et matri meae Veturinae²⁷ Scrofae²⁸ delego²⁹dari Laconicae³⁰ siliginis modios XL, et sorori meae Quirinae³¹, in cuius votum interesse non potui, delego³² dari hordei modios XXX; (5) Et de meis visceribus³³ dabo donabo sutoribus saetas, rixoribus capitinas³⁴, surdis auriculas, causicis et verbosis linguam, botulariis intestina, isicariis femora, mulieribus lumbulos³⁵, pueris vesicam³⁶, puellis caudam³⁷, cinaedis³⁸ musculos³⁹, cursoribus et venatoribus talos, latronibus ungulas. (6) Et nec nominando coco legato dimitto popiam⁴⁰

²³ Aquí no parece estar usada con el significado clásico (padres, progenitores), sino con el significado que llegará a cobrar en algunas lenguas romances como en el castellano (parientes).

²⁴ Formado a partir de *verres -is* (cerdo macho, verraco)

²⁵ Formado a partir de *lardum -i* (tocino o panceta)

²⁶ D'ORS (1953), 81: establece la lectura *do lego*, que sería la «formula tradicional del legado real o vindicatorio», pero en los códices lo que aparece en realidad es *delego*. Me decanto por esta lectura porque, aunque el verbo no estaría usado en un sentido clásico, me parece una lectura más sencilla que esta otra variante, que no aparece en ningún códice. Aunque, probablemente, a mí parecer, se trate de un vulgarismo del autor por confusión de esta formula *do lego* con el verbo *delego*. Pero, siendo así, no creo que se haya de corregir, pues, al estar recogido en todos los códices así, es más probable que se trate de una rasgo vulgar del autor que de los copistas.

²⁷ Derivado de *vetus, -eris* (viejo/a).

²⁸ Otro nombre parlante, *scrofa -ae* (cerda). Luego da lugar al nombre de una enfermedad que también padecen los cerdos.

²⁹ Lo mismo que en 25 y 30.

³⁰ Se desconoce la relación —sarcástica o no— que parece establecer el autor entre la harina y la región de Laconia.

³¹ Probablemente este relacionado con el verbo *quirito -as are* (gritar). Cfr. GARCÍA SÁNCHEZ (2014), 65.

³² Lo mismo que en la nota 25.

³³ Los *viscera* no son las vísceras tal y como entendemos ahora, sino todo el despiece del animal, las vísceras propiamente dichas incluidas.

³⁴ Hápax formado a partir de *caput -capitis*, que parece referirse a la quijada del animal. El sentido que aquí tiene es oscuro e incierto. Cfr. RAMOS MALDONADO (2005), 410.

³⁵ Derivado de *lumbus -i*. Otro doble sentido: puede significar lomo, pero también se puede referir a los genitales.

³⁶ Probablemente este empleado con doble sentido, ya que en ciertos contextos *vesica -ae* se utiliza para referirse a la vagina. Cfr. RAMOS MALDONADO (2005), 415.

³⁷ *cauda -ae*: cola o rabo de un animal, aunque por metáfora también se emplea para referirse al pene. Aquí el autor claramente juega con un doble sentido igual que con *vesica -ae*. Cfr. RAMOS MALDONADO (2005), 411.

³⁸ *cinaedus -i* es una palabra de origen griego (κίναϊδος), que significa propiamente "bailarín". Pero ya en época de Plauto se utiliza como un insulto para referirse al sujeto pasivo en la relación sexual homoerótica. Este último es más probable que sea el sentido que aquí tiene.

³⁹ Podría referirse al culo o, de nuevo, al pene. Cfr. RAMOS MALDONADO (2005), 417-418

⁴⁰ *popia -ae*: cucharón. Podría estar empleado también con doble sentido sexual, por la forma que tiene. Cfr. RAMOS MALDONADO (2005), 420.

et pistillum⁴¹ quae mecum attuleram: de Thebeste usque ad Tergeste liget sibi collum de reste. (7) Et volo mihi fieri monumentum ex litteris aureis scriptum: «M. Grunnius Corocotta porcellus vixit annis DCCCC.XC. VIII. S, quod si semis vixisset, mille annos implesset». (8) Optimi amatores mei vel consules vitae, rogo vos ut cum corpore meo bene faciatis, bene condiatis de bonis condimentis nuclei, piperis et mellis, ut nomen meum in sempiternum nominetur. (9) Mei domini vel consobrini mei, qui testamento meo interfuistis, iubete signari».

(10) Lardio⁴² signavit. Ofellicus⁴³ signavit. Cyminatus⁴⁴ signavit. Lucanicus⁴⁵ signavit. Tergillus⁴⁶ signavit. Celsinus⁴⁷ signavit. Nuptialicus⁴⁸ signavit.

(11) Explicit testamentum porcelli sub die XVI kal. lucerninas, Clibanato et Piperato consulibus, feliciter.

⁴¹ *pistillum -i*: maza, majadero. Podría estar empleado como *popia* en un sentido sexual. Cfr. RAMOS MALDONADO (2005), 420.

⁴² Nombre parlante proveniente de *lardum -i*, como anteriormente hemos visto en «Lardino».

⁴³ Nombre parlante formado a partir de *offa -ae* (albóndiga).

⁴⁴ *cyminatus -a -um* = *cuminatus -a -um*: sazonado con comino.

⁴⁵ Nombre parlante formado a partir de *lucanica -ae* (salchicha)

⁴⁶ Nombre parlante formado a partir de *tergilla -ae* (piel del cerdo)

⁴⁷ Parece un nombre parlante, pero de significado incierto.

⁴⁸ Derivado de *nuptiae -arum*. Probablemente se refiere al cerdo que se comía en las bodas, ya que el cerdo era, ante todo, un alimento para las grandes fiestas y celebraciones.

3. 3. Traducción

(1)Empieza el testamento del cochinito.

(2) Marco Grunio Corocotta hizo este testamento. Como no podía escribir de mi mano, dicté lo que habían de escribir.

(3) El cocinero Magiro (Carnicero⁴⁹) dijo: «¡Ven para aquí, revoltoso de la casa, revuelvesuelos, cochinito huidizo, y hoy pondré fin a tu vida!» El cochinito Corocotta (Tragón) dijo «Si de algún modo obré mal, si de algún modo me traspasé, si de algún modo rompí con mis pies la vajilla, ruégote, señor cocinero, pídotela vida, concédesela al que te suplica». El cocinero Magiro (Carnicero) dijo: «Ven, chico, tráeme de la cocina el cuchillo, para sacrificar este cochinito.» El cochinito es prendido por los criados, arrestado, el día 16 antes de las kalendas del mes de las lucernas, cuando abundan las coles, siendo consules Clibanato (Asado) y Piperato (Pimentado). Y al ver que iba a morir, pidió el plazo de una hora y suplicó al cocinero que pudiera hacer testamento. Llamó a sus parientes, para dejarles algo de sus alimentos. Y dice:

(4) «A mi padre Verrino (Gorrino) Lardino (Tocino) doy 30 moyos⁵⁰; y a mi madre Veturina (Vieja) Escrofa (Cerde) doy 40 moyos de trigo fino de Laconia; y a mi hermana Quirina (Chillona), en cuyo matrimonio no pude intervenir, doy 30 moyos de cebada.

(5) Y de mis miembros daré y donaré: a los sastres, las cerdas; a los pendencieros, los colmillos; a los sordos, las orejas, a los picapleitos y charlatanes, la lengua; a los morcilleros, las tripas; a los salchicheros, los jamones; a las mujeres, los lomos; a los niños, la vejiga; a las niñas, el rabo; a los bailarines, las nalgas; a los carteros y cazadores, los talones; a los ladrones, las pezuñas. (6)Y al abominable cocinero dejo en legado el cucharón y la mano de mortero que me había traído: de Tebeste a Trieste al cuello una sogá átese fuerte. (7) Y quiero que see me haga un mausoleo con inscripción en letras de oro: «Marco Grunio (Grunio) Corocotta, cochinito, vivió 999 años y medio, que si llega

⁴⁹ D'ORS (2005), 79: traduce «Matarife»

⁵⁰D'ORS (2005): traduce «fanegas», pero en realidad son *modios* (moyos). El *modius* es una medida de capacidad que equivaldría a algo así como nueve litros.

a vivir medio más, cumpliera los mil. (8) Mis queridos amigos y consejos de mi vida, os suplico que os portéis bien con mi cuerpo, que me aderecéis bien con buenos condimentos de nuez, pimienta y miel, para que mi nombre se nombre eternamente.

(9) Mis señores y primos, que habéis presenciado mi testamento, firmad por favor».

Lardio (Tocinil) firmó, Ofélico (Albóndigo) firmó, Ciminato (Cominado) firmó, Lucánico (Longaniza) firmó, Tergilo (Corteza) firmó, Celsino firmó, Nupcialico (Asado Nupcial⁵¹).

Termina el testamento del cochinitillo el día 16 antes de las kalendas del mes de las lucernas, siendo cónsules Clibanato (Asado) y Piperato (Pimentado), felizmente.

⁵¹ D'ORS (1953), 83: traduce sin ninguna justificación «buscabodas». Tomamos aquí la traducción de GARCÍA SÁNCHEZ, por lo que se dijo en la nota 47.

4. SELECCIÓN DE RECETAS DE CARNE DE CERDO DEL *DE RE COQUINARIA* DE APICIO.

4.1. Breve introducción

El *De re coquinaria* es el primer libro de cocina que ha llegado hasta nuestros días. Se trata de un recetario que fue compuesto en fecha desconocida, pero en un abanico de años que va desde el siglo I al siglo III d.C. La versión que hasta nosotros ha llegado de este texto no es la original, sino básicamente el producto de una edición abreviada elaborada en el siglo III.

Su autor fue un tal Apicio, aunque no podemos saber a ciencia cierta qué Apicio de todos es concretamente el que elaboró esta obra, ya que se conocen varios personajes romanos con este mismo nombre. Los estudiosos se suelen decantar por Gavio Apicio, el más famoso de todos los Apicios, que nació en el año 25 a.C. y del que los escritores romanos contemporáneos decían que era un magnífico cocinero y un sibarita.

En esta obra se reúnen una gran cantidad de recetas de muy variado tipo: desde preparados para los vinos, a pescados, legumbres y carnes. Lo que se ha hecho para este trabajo es seleccionar de ellas todas aquellas en las que aparece el cerdo.

La edición que se ha elegido tanto para el texto en latín como para la traducción es la confeccionada por Bárbara Pastor Artigues y publicada por la Editorial Coloquio⁵².

⁵² PASTOR ARTIGUES (1987)

4.2. Fragmentos

Liber II, I

4. OMENTATA ITA FIUNT. Assas iecur porcinum et eum enervas. Ante tamen teres piper, rutam, liquamen, et sic superinmittis iecur et teres et misces, sicut pulpa omentata, et singula involvuntur folia lauri et ad fumum suspenduntur quamdiu voles. Cum manducare voveris, tolles de fumum et denuo assas

Liber IV, III:

3. MINUTAL APICIANUM. Oleum, liquamen, vinum, porrum capitatum, mentam, pisciculos, esiciola minuta, testiculos caponum, glandulas porcellinas, haecomnia in se coquantur. Teres piper, ligusticum, coriandrum viridem vel semen, suffundis liquamen, adicies mellis modicum et ius de suo sibi, vino et melle temperabis. Facies ut ferveat. Cum ferbuerit, tractam confringes, obligas, coagitas, piper aspargis et inferes.

4. MINUTAL MATIANUM. Adicies in caccabum oleum, liquamen, cocturam, concides porrum, coriandrum, esicia minuta. Spatulam porcinam coctam tessellatim concides cum sua sibi tergilla. Facies ut simul coquantur. Media coctura mala Matiana purgata intrinsecs concisa tessellatim mittes. Dum coquitur, teres piper, cuminum, coriandrum viridem vel semem, mentam, laseris radicem, suffundes acetum, mel, liquamen, defritum modice et ius de suo sibi, aceto modico temperabis. Facies ut ferveat. Cum ferbuerit, tractam confringes et ex ea obligas, piper asparges et inferes.

5. MINUTAL DULCE EX CITRIS. Adicies in caccabo oleum, liquamen, cocturam, porrum capitatum, concides coriandrum minutatim, spatulam porcinam coctam, esiciola

minuta. Dum coquitur, teres piper, cuminum, coriandrum vel semen, rutam viridem, laseris radicem, suffundis acetum, defritum, ius de suo sibi, aceto temperabis. Facies ut ferverat. Cum ferbuerit, citrium purgatum intro foras, tessellatim concisum et elixatum in caccabum mittes. Tractam confringes et ex ea obligas, piper aspargis et inferes.

6. MINUTAL EX PRAECOQUIS. Adicies in caccabo oleum, liquamen, vinum, concides cepam Ascaloniam aridam, spatulam porcinam coctam tessellatim concides. His omnibus coctis teres piper, cuminum, mentam siccam, anetum, suffundis mel, liquamen, passum, acetum modice, ius de suo sibi, temperabis. Praecoquia enucleata mittis, facies ut ferveant, dones percoquantur. Tractam confringes, ex ea obligas, piper aspargis et inferes.

Liber V, IV

6. ALITER CONCHICLA: CONCHICLATUS PULLUS VEL PORCELLUS. Exossas pullum a pectore, femora eius iungis in porrectum, surculo alligas, et impensam [conchicla farsilis] paras. et farcies alternis pisam lotam, cerebella, lucanicas et cetera. teres piper, ligusticum, origanum et gingiber, liquamen suffundis, passo et vino temperabis. facies ut ferveat, et, cum ferbuerit, mittis modice. et impensam cum condieris, alternis in pullo componis, omento tegis et in operculo deponis et in furnum mittis, ut coquantur paulatim, et inferes.

Liber VIII, VII:

1. Porcellum farsilem duobus generis: curas, a gutture extenteras, a cervice ornas. antequam praedures, subaperies auriculam sub cutem, mittes impensam Terentinam in vesicam bubulam et fistulam aviarii rostro vesicae alligabis, per quam exprimes in aurem quantum ceperit. postea charta praecludes et infiblabis et praeparabis aliam impensam. sic facies: teres piper, ligusticum, origanum, laseris radicem modicum, suffundes liquamen, adicies cerebella cocta, ova cruda, alicam coctam, ius de suo sibi, <si> fuerit,

aucellas. nucleos, piper integrum, liquamine temperas. imples porcellum, charta obduras et fiblas. mittes in furnum. cum coctus fuerit, exornas, perunges et inferes

3. Porcellum liquaminatum: de porcello eicis utriculum, ita ut aliquae pulpae in eo remaneant. teres piper, ligusticum, origanum, suffundes liquamen, adicies unum cerebellum, ova duo, misces in se. porcellum praeduratum imples, fiblabis, in sportella ferventi ollae summittis. cocto fiblas tolles, ut ius ex ipso manare possit. piper aspersum inferes.

4. Porcellum elixum farsilem: de porcello utriculum eicies, praeduras. teres piper, ligusticum, origanum, suffundes liquamen, cerebella cocta quod satis sit, similiter ova dissolves, liquamine temperabis, farcimina cocta integra praecides. sed ante porcellum praeduratum liquamine delavas, deinde imples, infiblas, in sportella ferventi ollae summittes. coctum spongizas sine pipere inferes.

5. Porcellum assum tractomelinum: porcellum curatum a gutture extenteras, siccas. teres piperis unciam, mel, vinum, impones ut ferbeat, tractam siccataam confringes et partibus caccabo permisces. agitabis surculo lauri viridis, tam diu coques, donec lenis fiat et impinguet. hac impensa porcellum imples, surculas, obduras charta, in furnum mittes, exornas et inferes.

6. Porcellum lacte pastum elixum calidum iure frigido crudo Apiciano: adicies in mortarium piper, ligusticum, coriandri semen, mentam, rutam, fricabis, suffundes liquamen, adicies mel, vinum, et liquamine <temperabis>porcellum elixum ferventem sabano mundo siccataam perfundes et inferes.

7. Porcellum Vitellianum: porcellum ornas quasi aprum, sale asperges, in furno assas. adicies in mortarium piper, ligusticum, suffundes liquamen, vino et passo temperabis. in

caccabo cum oleo pusillo ferveat. et porcellum assum iure asperges, ita ut sub cute ius recipiat.

8. Porcellum Flaccianum: porcellum ornas in modum apri, sale asperges et in furnum mittes. dum coquitur, adicies in mortarium piper, ligusticum, careum, apii semen, laseris radicem, rutam viridem, fricabis, suffundes liquamen, vino et passo temperabis. in caccabo cum olei modico ferveat. amulo obligas. porcellum coctum ab ossibus tanges, apii semen teres ita ut fiat pulvis, asperges et inferes.

9. Porcellum laureatum: porcellum exossas, quasi oenogaratum ornas, praeduras. laurum viridem in medio franges satis, in furno assas, et mittes in mortarium piper, ligusticum, careum, apii semen, laseris radicem, bacas lauri. fricabis, suffundes liquamen, et vino et passo temperabis. adicies in caccabo cum olei modico, ut ferveat. obligas. porcellum lauro eximes et ius ab ossa tanges et inferes.

10. Frontinianum porcellum: exossas, praeduras, ornas. adicies in caccabum liquamen, vinum, obligas fasciculum porri, anethi, media coctura mittes defritum. coctum levas et siccum mittes. piper asperges et inferes.

11. Porcellum oenococtum: porcellum praeduras, ornas. adicies in caccabum oleum liquamen, vinum, aquam, obligas fasciculum porri, coriandri, media coctura colorabis defrito. adicies in mortarium piper, ligusticum, careum, origanum, apii semen, laseris radicem, fricabis, suffundes liquamen, ius de suo sibi, vino et passo temperabis, exinanes in caccabum, facies ut ferveat. cum ferbuerit, amulo obligas. porcellum compositum in patina perfundes, piper asperges et inferes.

12. Porcellum Celsinianum: ornas, infundes pipere, ruta, cepa, satireia sub cute suo et ova infundes per auriculam, et ex pipere, liquamine, vino modico in acetabulum temperas, et sumes.

13. Porcellum assum: teres piper, rutam, satireiam, cepam, ovorum coctorum media, liquamen, vinum, oleum, conditum. bulliat. conditura porcellum in boletari perfundes et inferes.

14. Porcellum hortulanum: porcellus hortulanus exossatur per gulam in modum utris. mittitur in eo pullus isiciatus particulatim concisus, turdi, ficetulae, isicia de pulpa sua, lucanicae, dactili exossati, fabriles bulbi, cochleae exemptae, malvae, betae, porri, apium, cauliculi elixi, coriandrum, piper integrum, nuclei, ova XV superinfunduntur, liquamen piperatum [ova mittantur tria]. et consuitur et praeduratur. in furno assatur. deinde a dorso scinditur, et iure hoc perfunditur. piper teritur, ruta, liquamen, passum, mel, oleum modicum. cum bullierit, amulum mittitur.

15. Ius frigidum in porcellum <elixum> ita facies [in elixum]: teres piper, careum, anethum, origanum modice, nucleos pineos, suffundes acetum, liquamen, caryotam, mel, sinape factum, superstillabis oleum, piper asparges et inferes.

16. Porcellum Traianum sic facies: exossas porcellum et aptabis sicuti oenococtum et ad fumum suspendes, et adpendeas, et quantum adpendeas, tantum salis in ollam mittes. et elixas ut coquatur, et siccum in lance inferes <pro> salso recente.

4.3. Traducción

Libro II, I

4. Receta de salchichas envueltas en sebo

Asar un hígado de cerdo y sacarle el nervio. Picar previamente pimienta, ruda y garum, y mezclarlo con el hígado. Majarlo todo y hacer una masa igual que la carne envuelta en sebo. Envolver en una hoja de laurel y colgar al humo todo el tiempo que se quiera. Cuando vaya a comerse, apartarlo del humo y asar de nuevo.

Libro IV, III:

3 Menú al modo de Apicio

Aceite, garum, vino, puerro bulboso, menta, pescaditos, pequeñas salchichas troceadas, menudillos de gallo, mollejas de lechón, y poner a hervir. Picar pimienta, ligústico, colliandro fresco o en grano, rociar con garum, añadir un poco de miel y jugo de la propia salsa, macerar con vino y miel. Dejar hervir. Cuando esté, envolver con la pasta, remover, espolvorear pimienta y servir.

4 Menú al modo de Macio

Poner en una cacerola aceite, garum, caldo y puerro, colliandro, salchichas cortadas en trocitos pequeños. Trocear una paletilla de cerdo en cuadrados y cocerla con su corteza, juntamente con lo demás. A media cocción, echar unas manzanas macianas troceadas, quitado previamente el corazón. Durante la cocción, picar pimienta, comino, colliandro fresco o en grano, menta, raíz de benjuí, bañar, macerar con vinagre, miel, garum, defritum, jugo del caldo, y aliñar con un poco de vinagre. Dejar hervir. Después de su ebullición, envolver con la pasta, ligarlo, espolvorear pimienta y servir.

5 Menú dulce de cidras

Poner en una cacerola aceite, garum, caldo, puerro bulboso, coliandro triturado muy fino, la paletilla del cerdo cocida y pequeñas salchichas troceadas. Durante su cocción, picar pimienta, comino, coliandro fresco o en grano, ruda fresca, raíz de benjuí, mojar con vinagre, defritum, jugo del caldo y aliñar con vinagre. Dejar hervir. Después de su ebullición, echar en la cacerola las cidras limpiadas por dentro y por fuera, cortadas en trozos y cocidas en agua. Envolver con la pasta, ligarlo, espolvorear pimienta y servir.

6 Menú de albaricoques

Poner en una cacerola aceite, garum, vino; picar unas cebollas secas de Ascalonia y cortar en cuadrados la paletilla de un cerdo cocida. Cuando esté todo cocido, picar pimienta, comino, menta seca, eneldo, rociar con miel, garum, vino de pasas, vinagre en poca cantidad, jugo de la propia salsa, y amalgamar bien. Echar unos albaricoques deshuesados, dejar hervir hasta su completa cocción. Envolver con la pasta, espolvorear pimienta y servir.

Libro V, IV

6 Otra receta: pollo o lechón con guisantes Deshuesar un pollo por la pechuga. Atar las patas, atravesarlo con un pincho y preparar un relleno compuesto de guisantes, sesos, salchichas y otros ingredientes. Machacar pimienta, ligústico, orégano, jengibre, rociar con garum, macerar con vino y vino de pasas. Dejar hervir, y cuando esté, echar un poco al relleno. Una vez condimentado, ponerlo dentro del pollo, cubrirlo con un redaño y colocar sobre una tapadera: meterlo en el horno a fuego lento, y servir.

Libro VIII, VII:

1. Cochinitillo con dos rellenos

Limpiarlo y vaciarlo por el cuello. Abrir la oreja y rellenarla con el preparado de Terencio en una vejiga de buey, a la cual se habrá adaptado una caña por la que pase con mayor facilidad este relleno. Después, se cubrirá con un papel. A continuación, preparar otro relleno: machacar pimienta, ligústico, orégano, un poco de raíz de benjuí, rociar con garum, añadir unos sesos cocidos, huevos crudos, espelta cocida, jugo del propio caldo, piñones, pimienta en grano, y amalgamar con garum. Rellenar el cochinitillo con este preparado, cubrirlo con papel y coserlo. Meter en el horno. Una vez cocido, arreglarlo, rociar con aceite, y servir.

3. Cochinitillo al garum

Vaciar el cochinitillo. Machacar pimienta, ligústico, orégano, rociar con garum, añadir un seso, dos huevos, y mezclar bien. Rellenar el cochinitillo, coserlo y ponerlo a cocer en una olla con agua caliente. Una vez cocido, romper el hilo para que eche todo el líquido. Espolvorear pimienta, y servir.

4. Cochinitillo relleno cocido

Vaciarlo, y esperar a que se endurezca. Machacar pimienta, ligústico, orégano, rociar con garum, añadir sesos cocidos, en cantidad suficiente, y ligar con huevos. Amalgamar con garum y cortar a lo largo unas salchichas cocidas. Pero antes de que el cochinitillo se endurezca, lavarlo con garum, luego rellenarlo y coserlo. Ponerlo en una olla con agua caliente. Cuando esté cocido, limpiarlo con esponja, y servir sin pimienta.

5. Cochinillo asado con harina y miel

Limpiar el cochinillo, vaciarlo por el cuello y secarlo. Machacar 25 gr. de pimienta, miel, vino y dejar hervir. Luego dejar secar, y romper en trozos, que se echarán en una cazuela. Remover con una rama de laurel todo el tiempo de su cocción, hasta que reblandezca y haga una masa. Rellenar con ello el cochinillo, coserlo, tapar con un papel, meter en el horno, y servir.

6. Cochinillo cocido con salsa fría de Apicio

Poner en un mortero pimienta, ligústico, coliandro en grano, menta, ruda, tritarlo, rociar con garum, añadir miel, vino y amalgamar con garum. Echarlo encima del cochinillo que se habrá cocido con agua caliente y secado con un paño limpio. Servir.

7. Cochinillo al modo de Vitelio

Espolvorear con sal el cochinillo, cortado como si fuese un jabalí, y meterlo en el horno. Machacar pimienta, ligústico, rociar con garum y amalgamar con vino y vino de pasas. Poner a hervir en una cazuela con un poco de aceite. Una vez asado el cochinillo, cubrirlo con esta salsa.

8. Cochinillo al modo de Flacco

Espolvorear con sal el cochinillo, cortado como un jabalí, y meterlo en el horno. Durante su cocción, poner en un mortero pimienta, ligústico, alcaravea, apio en grano, raíz de benjuí, ruda fresca, tritarlo todo, rociar con garum, amalgamar con vino y vino de pasas. Dejar hervir en una cazuela con un poco de aceite. Envolver con almidón. Una vez cocido el cochinillo, cubrirlo de esta salsa, espolvorear apio en grano machacado, y servir.

9. *Cochinillo al laurel*

Deshuesar el cochinillo, prepararlo como se hace al enogaro, y dejar que se endurezca. Meter en su interior mucho laurel fresco y meterlo al horno. Machacar en un mortero pimienta, ligústico, alcaravea, apio en grano, raíz de benjuí, bayas de laurel, tritararlo, rociar con garum y amalgamar con vino y vino de pasas. Echar un poco de aceite, y dejar hervir. Envolver con almidón. Sacarle el laurel, y cubrir con esta salsa. Servir.

10. *Cochinillo al modo de Frontín*

Deshuesarlo y dejar que se endurezca. Echar en una cazuela garum, vino, un manojo de puerros, uno de eneldo, y a media cocción añadir defrito. Cuando el cochinillo esté cocido, retirar del fuego, secarlo, espolvorear pimienta y servir.

11. *Cochinillo con salsa de vino*

Dejar que el cochinillo se endurezca. Echar en una cazuela aceite, garum, vino, agua, un manojo de puerros y de coliandro; a media cocción, añadir defrito para dar color. Machacar en un mortero pimienta, ligústico, alcaravea, orégano, apio en grano, raíz de benjuí, picarlo, rociar con garum y jugo del propio caldo, amalgamar con vino y vino de pasas. Echar este preparado en la cazuela, y dejar hervir; luego, envolver con almidón. Colocar el cochinillo en una bandeja, y cubrirlo con esta salsa. Espolvorear pimienta y servir.

12. *Cochinillo al modo de Celsino*

Ponerle pimienta, ruda, cebolla y ajedrea debajo de la piel, y unos huevos en la oreja. Preparar una salsa con pimienta, garum, un poco de vino, y servir.

13. *Cochinillo asado*

Machacar pimienta, ruda, ajedrea, cebolla, yema de huevos cocidos, garum, vino, aceite y vino aromático. Dejar hervir. Cubrir el cochinillo con esta salsa, y servir.

14. *Cochinillo a la jardinera*

Se deshuesa el cochinillo por el cuello, a modo de odre. Se rellena de trozos de pollo, cortado muy pequeño, tordo, ficédula, carne del propio cochinillo en trozos, salchichas, dátiles sin hueso, la carne del caracol, malvas, acelgas, puerros, apio, coles pequeñas cocidas, coliandro, pimienta en grano y piñones. Se añaden 15 huevos y garum con pimienta (los huevos deberán batirse). Se cose el animal, y se espera a que adquiera consistencia. A continuación, se mete en el horno. Se le hace un corte por el dorso y se rellena de: pimienta, ruda, garum, vino de pasas, miel y un poco de aceite. Durante su cocción, se echa almidón.

15. *Salsa fría para el cochinillo cocido*

Machacar pimienta, alcaravea, eneldo, orégano en poca cantidad, piñones, rociar con vinagre, garum, miel, mostaza y dátiles. Echar unas gotas de aceite, espolvorear pimienta y servir.

16. *Cochinillo al modo de Trajano*

Deshuesar el cochinillo y prepararlo como se hace para la salsa de vino; colgar al humo. Pesarlo, y echar en una olla su peso en sal. Poner a cocer, y luego colocarlo en una bandeja —previamente secado—, y servir como salazón fresco.

5.. UNA SITUACIÓN DE APRENDIZAJE: EL CERDO EN ROMA. LAS RECETAS DE APICIO

5.1. Contextualización

La situación de aprendizaje que aquí se plantea la hemos titulado *El cerdo en Roma: hagamos las recetas de Apicio* Está diseñada para la asignatura Latín II, que es una asignatura que se imparte en 2º Bachillerato, aunque en realidad *mutatis mutandis* se puede aplicar en cualquier asignatura de Cultura Clásica, Latín o Griego.

Ya que no se requiere un excesivo dominio de conocimientos previos de latín, sobre todo para el *Testamentum porcelli*, esta situación de aprendizaje puede impartirse en cualquier momento del curso, aunque en zonas rurales, lo ideal sería en las fiestas dedicadas a la matanza del pueblo que se hacen en muchos lugares de Castilla y León.

Se articula la situación de aprendizaje fundamentalmente en torno a la alimentación en Roma y el papel del cerdo en Roma, así como sobre algunos de los textos más interesantes en latín sobre alimentación y, por supuesto, siempre también en torno a la lengua latina.

Los productos finales de esta situación de aprendizaje son los tres siguientes:

- Un vídeo en el que se grabe la realización de una de las recetas de la antología por mí confeccionado sobre los recetas de carne de cerdo del *De re coquinaria* de Apicio. Estos vídeos con permiso de los alumnos y de los padres, si son menores, se podría subir a las redes sociales y compartirlo.
- Una infografía sobre la misma receta que se elabore en el video.
- Traducción del *Testamentum porcelli* a partir de pequeños fragmentos seleccionados para repasar la gramática, siguiendo la edición propuesta en este trabajo.

5.2. Fundamentación curricular

5.2.1. Situación de aprendizaje: definición y características

La situación de aprendizaje se ha confeccionado de acuerdo con el *Real Decreto 243/2022, de 5 de abril, por el que se establecen la ordenación y las enseñanzas mínimas del Bachillerato* y con el *DECRETO 40/2022, de 29 de septiembre, por el que se establece la ordenación y el currículo del bachillerato en la Comunidad de Castilla y León*.

Según el artículo 13 del *DECRETO 40/2022, de 29 de septiembre, por el que se establece la ordenación y el currículo del bachillerato en la Comunidad de Castilla y León*, una situación de aprendizaje es «el conjunto de momentos, circunstancias, disposiciones y escenarios alineados con las competencias clave y con las competencias específicas a ellas vinculadas, que requieren por parte del alumnado la resolución de actividades y tareas secuenciadas a través de la movilización de contenidos, y que contribuyen a la adquisición y desarrollo de las competencias». Además en este mismo artículo se establece que las situaciones de aprendizaje han de ser lo siguiente:

- a) Globalizadas; es decir, deberán incluir contenidos pertenecientes a varios bloques.
- b) Estimulantes; es decir, deberán tener interés para el alumnado.
- c) Significativas; es decir, deberán partir de los conocimientos previos del alumnado en relación con contextos cotidianos de los ámbitos personal, social, educativo y/o profesional.
- d) Inclusivas; es decir, deberán garantizar el acceso a las mismas de todo el alumnado, adecuándolas a sus características evolutivas y a sus ritmos y estilos de aprendizaje.

En la elaboración de la situación de aprendizaje que planteamos aquí hemos tenido en cuenta todas estas características: hemos intentado que sea globalizada, movilizandoo contenidos de distintos bloques de la asignatura y también contenidos interdisciplinares; hemos intentado que sea estimulante y para ello hemos propuesto actividades de muy diverso tipo, además de que los materiales sobre los que se trabajará son también de una tipología bastante variada y abarcan desde textos hasta fragmentos de películas, pasando por obras artísticas escultóricas y pictóricas de celebérrimos autores; hemos intentado que sea significativa y para ello se realizará en la primera sesión de la misma una rutina de pensamiento o cuestionario introductor, con objeto de saber los conocimientos e intereses previos del alumnado, de manera que podamos adaptarnos y adecuarlos a ellos debidamente; finalmente, hemos intentado también que sea inclusiva, por lo que proporcionamos una metodología variada que permite al alumno seguir la clase con sus propios ritmos y estrategias de aprendizaje.

5.2.2. Objetivos de etapa.

Los objetivos de etapa, según vienen recogidos en el *Real Decreto 243/2022, de 5 de abril, por el que se establecen la ordenación y las enseñanzas mínimas del Bachillerato* son las capacidades que permiten a los alumnos lo siguiente:

- a) Ejercer la ciudadanía democrática, desde una perspectiva global, y adquirir una conciencia cívica responsable, inspirada por los valores de la Constitución Española, así como por los derechos humanos, que fomente la corresponsabilidad en la construcción de una sociedad justa y equitativa.
- b) Consolidar una madurez personal, afectivo-sexual y social que les permita actuar de forma respetuosa, responsable y autónoma y desarrollar su espíritu crítico. Prever, detectar y resolver pacíficamente los conflictos personales, familiares y sociales, así como las posibles situaciones de violencia.
- c) Fomentar la igualdad efectiva de derechos y oportunidades de mujeres y hombres, analizar y valorar críticamente las desigualdades existentes, así como el reconocimiento y enseñanza del papel de las mujeres en la historia e impulsar la

- igualdad real y la no discriminación por razón de nacimiento, sexo, origen racial o étnico, discapacidad, edad, enfermedad, religión o creencias, orientación sexual o identidad de género o cualquier otra condición o circunstancia personal o social.
- d) Afianzar los hábitos de lectura, estudio y disciplina, como condiciones necesarias para el eficaz aprovechamiento del aprendizaje, y como medio de desarrollo personal.
 - e) Dominar, tanto en su expresión oral como escrita, la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial de su comunidad autónoma.
 - f) Expresarse con fluidez y corrección en una o más lenguas extranjeras.
 - g) Utilizar con solvencia y responsabilidad las tecnologías de la información y la comunicación.
 - h) Conocer y valorar críticamente las realidades del mundo contemporáneo, sus antecedentes históricos y los principales factores de su evolución. Participar de forma solidaria en el desarrollo y mejora de su entorno social.
 - i) Acceder a los conocimientos científicos y tecnológicos fundamentales y dominar las habilidades básicas propias de la modalidad elegida.
 - j) Comprender los elementos y procedimientos fundamentales de la investigación y de los métodos científicos. Conocer y valorar de forma crítica la contribución de la ciencia y la tecnología en el cambio de las condiciones de vida, así como afianzar la sensibilidad y el respeto hacia el medio ambiente.
 - k) Afianzar el espíritu emprendedor con actitudes de creatividad, flexibilidad, iniciativa, trabajo en equipo, confianza en uno mismo y sentido crítico.
 - l) Desarrollar la sensibilidad artística y literaria, así como el criterio estético, como fuentes de formación y enriquecimiento cultural.
 - m) Utilizar la educación física y el deporte para favorecer el desarrollo personal y social. Afianzar los hábitos de actividades físico-deportivas para favorecer el bienestar físico y mental, así como medio de desarrollo personal y social.
 - n) Afianzar actitudes de respeto y prevención en el ámbito de la movilidad segura y saludable.
 - o) Fomentar una actitud responsable y comprometida en la lucha contra el cambio climático y en la defensa del desarrollo sostenible.

Los objetivos de etapa a los que se encuentra más ligada nuestra situación de aprendizaje son los tres siguientes:

d) Afianzar los hábitos de lectura, estudio y disciplina, como condiciones necesarias para el eficaz aprovechamiento del aprendizaje, y como medio de desarrollo personal.

e) Dominar, tanto en su expresión oral como escrita, la lengua castellana y, en su caso, la lengua cooficial de su comunidad autónoma.

g) Utilizar con solvencia y responsabilidad las tecnologías de la información y la comunicación.

5.2.3. Descriptores operativos que se desarrollan, vinculados a los criterios de evaluación y a las competencias específicas.

Según viene recogido en *el artículo 16.3 y 18.4 del Real Decreto 243/2022, de 5 de abril, por el que se establecen la ordenación y las enseñanzas mínimas del Bachillerato* y en el artículo 5.2. del *DECRETO 40/2022, de 29 de septiembre, por el que se establece la ordenación y el currículo del bachillerato en la Comunidad de Castilla y León*, los descriptores operativos son los indicadores que «identifican el nivel de desarrollo de las competencias clave que el alumnado debe lograr al finalizar la etapa de bachillerato». Por otro lado, las competencias clave vienen definidas en *el artículo 2 del Real Decreto 243/2022* como «desempeños que se consideran imprescindibles para que el alumnado pueda progresar con garantías de éxito en su itinerario formativo, y afrontar los principales retos y desafíos globales y locales».

Son cinco las competencias clave: competencia en comunicación lingüística (CCL); competencia plurilingüe (CP); competencia digital (CD); competencia personal, social y de aprender a aprender (CPSAA); competencia ciudadana (CC); competencia emprendedora (CE); y competencia en conciencia y expresión culturales (CCEC).

Dicho esto, las competencias clave con los respectivos descriptores operativos que intervendrán en esta situación de aprendizaje se recogen aquí tal y como vienen

expresados en el Anexo I del *DECRETO 40/2022, de 29 de septiembre, por el que se establece la ordenación y el currículo del bachillerato en la Comunidad de Castilla y León* y son los siguientes:

COMPETENCIA EN COMUNICACIÓN LINGÜÍSTICA

La competencia en comunicación lingüística es la habilidad de identificar, comprender, expresar, crear e interpretar conceptos, pensamientos, sentimientos, hechos y opiniones de forma oral (escuchar y hablar), escrita (leer y escribir) o signada, mediante materiales visuales, sonoros o de audio y digitales en las distintas disciplinas y contextos. Esto implica interactuar eficazmente con otras personas, de manera respetuosa, ética, adecuada y creativa en todos los posibles ámbitos y contextos sociales y culturales, tales como la educación y la formación, la vida privada, el ocio o la vida profesional. El desarrollo de esta competencia constituye la base para el pensamiento propio y para la construcción del aprendizaje posterior en todos los ámbitos del saber, y está vinculado a la reflexión acerca del funcionamiento de la lengua en los géneros discursivos de cada área del conocimiento, así como a los usos de la oralidad, la escritura o la signación para pensar y para aprender, además de hacer posible la dimensión estética del lenguaje y el disfrute de la cultura literaria.

Los descriptores operativos de esta competencia clave que se trabajarán son estos:

CCL1. Se expresa de forma oral, escrita, signada o multimodal con fluidez, coherencia, corrección y adecuación a los diferentes contextos sociales y académicos, y participa en interacciones comunicativas con actitud cooperativa y respetuosa tanto para intercambiar información, crear conocimiento y argumentar sus opiniones como para establecer y cuidar sus relaciones interpersonales.

CCL2. Comprende, interpreta y valora con actitud crítica textos orales, escritos, signados o multimodales de los distintos ámbitos, con especial énfasis en los textos
--

académicos y de los medios de comunicación, para participar en diferentes contextos de manera activa e informada y para construir conocimiento.

CCL3. Localiza, selecciona y contrasta de manera autónoma información procedente de diferentes fuentes evaluando su fiabilidad y pertinencia en función de los objetivos de lectura y evitando los riesgos de manipulación y desinformación, y la integra y transforma en conocimiento para comunicarla de manera clara y rigurosa adoptando un punto de vista creativo y crítico a la par que respetuoso con la propiedad intelectual.

CCL4. Lee con autonomía obras relevantes de la literatura poniéndolas en relación con su contexto sociohistórico de producción, con la tradición literaria anterior y posterior y examinando la huella de su legado en la actualidad, para construir y compartir su propia interpretación argumentada de las obras, crear y recrear obras de intención literaria y conformar progresivamente un mapa cultural.

COMPETENCIA PLURILINGÜE

La competencia en comunicación plurilingüe es la habilidad de utilizar distintas lenguas de forma adecuada y efectiva para el aprendizaje y la comunicación. En líneas generales, comparte las principales capacidades de la competencia en comunicación lingüística, es decir, identificar, comprender, expresar, crear e interpretar conceptos, pensamientos, sentimientos, hechos y opiniones de forma oral, escrita y signada en diversos contextos sociales y culturales de acuerdo con los deseos o las necesidades de cada cual. Además, esta competencia supone reconocer y respetar los perfiles lingüísticos individuales. También implica aprovechar las experiencias propias para desarrollar estrategias que permitan mediar y hacer transferencias entre lenguas, incluidas las clásicas, y, en su caso, mantener y adquirir destrezas en la(s) lengua(s) materna(s), así como en las lenguas oficiales. Integra, asimismo, dimensiones históricas e interculturales orientadas a conocer, valorar y respetar la diversidad lingüística y cultural de la sociedad con el objetivo de fomentar la convivencia democrática.

Los descriptores operativos de esta competencia clave que se trabajarán son estos:

CP1: Utiliza con fluidez, adecuación y aceptable corrección una o más lenguas, además de la lengua familiar o de las lenguas familiares, para responder a sus necesidades comunicativas con espontaneidad y autonomía en diferentes situaciones y contextos de los ámbitos personal, social, educativo y profesional.

CP2. A partir de sus experiencias, desarrolla estrategias que le permitan ampliar y enriquecer de forma sistemática su repertorio lingüístico individual con el fin de comunicarse de manera eficaz.

COMPETENCIA MATEMÁTICA Y COMPETENCIA EN CIENCIA, TECNOLOGÍA E INGENIERÍA (STEM)

La competencia STEM integra la comprensión del mundo, junto a los cambios causados por la actividad humana, utilizando el pensamiento y la representación matemática, los métodos científicos, la tecnología y los métodos de la ingeniería para transformar el entorno a partir de la responsabilidad de cada individuo como ciudadano. Así, la competencia matemática es la habilidad de desarrollar y aplicar la perspectiva y el razonamiento matemáticos, junto a sus herramientas de pensamiento y representación, al objeto de describir, interpretar y predecir distintos fenómenos que permitan resolver problemas en situaciones cotidianas. La competencia en ciencia es la habilidad de comprender y explicar el mundo natural y social utilizando un conjunto de conocimientos y metodologías, incluidas la observación, la experimentación y la contrastación, con el fin de plantear preguntas y extraer conclusiones basadas en pruebas para así poder interpretar, conservar y mejorar el mundo natural y el contexto social. La competencia en tecnología e ingeniería comprende la aplicación de los conocimientos y metodologías propios de las ciencias en respuesta a lo que se percibe como deseos o necesidades humanas en un marco de seguridad, responsabilidad y sostenibilidad.

Los descriptores operativos de esta competencia clave que intervendrán son los siguientes:

STEM1. Selecciona y utiliza métodos inductivos y deductivos propios del razonamiento matemático en situaciones propias de la modalidad elegida y emplea

estrategias variadas para la resolución de problemas analizando críticamente las soluciones y reformulando el procedimiento, si fuera necesario.

STEM2. Utiliza el pensamiento científico para entender y explicar fenómenos relacionados con la modalidad elegida, confiando en el conocimiento como motor de desarrollo, planteándose hipótesis y contrastándolas o comprobándolas mediante la observación, la experimentación y la investigación, utilizando herramientas e instrumentos adecuados, apreciando la importancia de la precisión y la veracidad y mostrando una actitud crítica acerca del alcance y limitaciones de los métodos empleados.

COMPETENCIA DIGITAL (CD)

La competencia digital es aquella que implica el uso creativo, seguro, crítico, saludable, sostenible y responsable de las tecnologías digitales para el aprendizaje, en el trabajo y para la participación en la sociedad, así como la interacción con estas. Incluye la alfabetización en información y datos, la comunicación y la colaboración, la alfabetización mediática, la creación de contenidos digitales (incluida la programación), la seguridad (incluido el bienestar digital y las competencias relacionadas con la ciberseguridad), asuntos relacionados con la propiedad intelectual, la privacidad, la resolución de problemas y el pensamiento computacional y crítico.

Los descriptores operativos de esta competencia clave que intervendrán son los siguientes:

CD1. Realiza búsquedas avanzadas comprendiendo cómo funcionan los motores de búsqueda en internet aplicando criterios de validez, calidad, actualidad y fiabilidad, seleccionando los resultados de manera crítica y organizando el almacenamiento de la información de manera adecuada y segura para referenciarla y reutilizarla posteriormente.

CD2. Crea, integra y reelabora contenidos digitales de forma individual o colectiva, aplicando medidas de seguridad y respetando, en todo momento, los derechos de autoría digital para ampliar sus recursos y generar nuevo conocimiento.

COMPETENCIA PERSONAL, SOCIAL Y DE APRENDER A APRENDER (CPSAA)

La competencia personal, social y de aprender a aprender es la habilidad de reflexionar sobre uno mismo, gestionar el tiempo y la información eficazmente, colaborar con otros de forma constructiva, mantener la resiliencia y gestionar el aprendizaje y la carrera propios. Incluye la habilidad de hacer frente a la incertidumbre y la complejidad, adaptarse a los cambios, iniciar, organizar y persistir en el aprendizaje, contribuir al propio bienestar físico y emocional, conservar la salud física y mental, y ser capaz de llevar una vida saludable y orientada al futuro, expresar empatía y gestionar los conflictos en un contexto integrador y de apoyo.

Los descriptores operativos de esta competencia clave que se trabajarán son estos:

CPSAA1.1 Fortalece el optimismo, la resiliencia, la autoeficacia y la búsqueda de objetivos de forma autónoma para hacer eficaz su aprendizaje.

CPSAA5. Planifica a largo plazo evaluando los propósitos y los procesos de la construcción del conocimiento, relacionando los diferentes campos del mismo para desarrollar procesos autorregulados de aprendizaje que le permitan transmitir ese conocimiento, proponer ideas creativas y resolver problemas con autonomía.

COMPETENCIA CIUDADANA

La competencia ciudadana es la habilidad de actuar como ciudadanos responsables y participar plenamente de forma responsable y constructiva en la vida social y cívica, basándose en la comprensión de los conceptos y fenómenos básicos relativos al individuo, a la organización del trabajo, a las estructuras sociales, económicas, culturales, jurídicas y políticas, así como al conocimiento de los acontecimientos mundiales y el compromiso con la sostenibilidad, en especial con el cambio demográfico y climático en el contexto mundial.

Los descriptores operativos de esta competencia clave que se trabajarán son los que siguen:

CC1. Analiza hechos, normas e ideas relativas a la dimensión social, histórica, cívica y moral de su propia identidad, para contribuir a la consolidación de su madurez personal y social, adquirir una conciencia ciudadana y responsable, desarrollar la autonomía y el espíritu crítico, y establecer una interacción pacífica y respetuosa con los demás y con el entorno

CC2. Reconoce, analiza y aplica en diversos contextos, de forma crítica y consecuente, los principios, ideales y valores relativos al proceso de integración europea, la Constitución Española, los derechos humanos, y la historia y el patrimonio cultural propios, a la vez que participa en todo tipo de actividades grupales con una actitud fundamentada en los principios y procedimientos democráticos, el compromiso ético con la igualdad, la cohesión social, el desarrollo sostenible y el logro de la ciudadanía mundial.

CC3. Adopta un juicio propio y argumentado ante problemas éticos y filosóficos fundamentales y de actualidad, afrontando con actitud dialogante la pluralidad de valores, creencias e ideas, rechazando todo tipo de discriminación y violencia, y promoviendo activamente la igualdad y corresponsabilidad efectiva entre mujeres y hombres.

COMPETENCIA EN CONCIENCIA Y EXPRESIÓN CULTURALES (CCEC)

La competencia en conciencia y expresión culturales implica comprender y respetar diferentes formas en que las ideas, las emociones y el significado se expresan de forma creativa y se comunican en las distintas culturas, así como a través de una serie de artes y otras manifestaciones culturales. Implica esforzarse por comprender, desarrollar y expresar las ideas propias y un sentido de pertenencia a la sociedad o de desempeñar una función en esta en distintas formas y contextos.

Los descriptores operativos de esta competencia clave que se trabajarán son estos:

CCEC1. Reflexiona, promueve y valora críticamente el patrimonio cultural y artístico de cualquier época, contrastando sus singularidades y partiendo de su propia identidad, para defender la libertad de expresión, la igualdad y el enriquecimiento inherente a la diversidad
CCEC2. Investiga las especificidades e intencionalidades de diversas manifestaciones artísticas y culturales del patrimonio, mediante una postura de recepción activa y deleite, diferenciando y analizando los distintos contextos, medios y soportes en que se materializan, así como los lenguajes y elementos técnicos y estéticos que las caracterizan.

Por otro lado, las competencias específicas se definen en el artículo 2 del *Real Decreto 243/2022* como «desempeños que el alumnado debe poder desplegar en actividades o en situaciones cuyo abordaje requiere de los saberes básicos de cada materia» Y se establece allí también que «las competencias específicas constituyen un elemento de conexión entre, por una parte, las competencias clave, y por otra, los saberes básicos de las materias y los criterios de evaluación» Cabe aquí puntualizar que en el caso de Castilla y León el concepto de saberes básicos ha sido sustituido por el de contenidos.

Finalmente, los criterios de evaluación se definen en el mismo artículo que acaba de citarse como «referentes que indican los niveles de desempeño esperados en el alumnado en las situaciones o actividades a las que se refieren las competencias específicas de cada materia en un momento determinado de su proceso de aprendizaje».

Dicho esto, las competencias específicas de la asignatura Latín II se establecen en el *DECRETO 40/2022, de 29 de septiembre*. Son cinco las competencias específicas que aquí se determinan y son comunes para las dos asignaturas de Latín de Bachillerato: Latín I y Latín II. Por otro lado, los criterios de evaluación se definen en el mismo lugar, pero hay distintos criterios para Latín I que para Latín II. A continuación vamos a exponer las tres competencias específicas que se tratarán en esta situación de aprendizaje con los criterios de evaluación que intervendrán concretamente, siguiendo siempre el texto del mencionado documento:

COMPETENCIA ESPECÍFICA 1

Traducir y comprender textos latinos de dificultad creciente y justificar la traducción, identificando y analizando los aspectos básicos de la lengua latina y sus unidades lingüísticas y reflexionando sobre ellas mediante la comparación con las lenguas de enseñanza y con otras lenguas del repertorio individual del alumnado, para realizar una lectura comprensiva, directa y eficaz, y una interpretación razonada de su contenido. Los criterios de evaluación de esta competencia específica que intervendrán son estos:

1.1 Realizar traducciones de textos latinos más complejos, a partir de su lectura directa, con corrección ortográfica y expresiva, identificando las unidades lingüísticas más frecuentes de la lengua latina, especialmente las estructuras subordinadas, comparándolas con las de las lenguas del repertorio lingüístico propio y asimilando los aspectos fonológicos, morfológicos, sintácticos y léxicos del latín.

1.3 Seleccionar el significado apropiado de palabras polisémicas y justificar la decisión, con atención a la información cotextual, contextual o temática, utilizando de manera consciente y eficaz herramientas de apoyo al proceso de traducción en distintos soportes, tales como listas de vocabulario, léxicos de frecuencia, glosarios, diccionarios, mapas o atlas, correctores ortográficos, gramáticas y libros de estilo.

COMPETENCIA ESPECÍFICA 3

Leer, interpretar y comentar textos latinos de diferentes géneros y épocas, asumiendo el proceso creativo como complejo e inseparable del contexto histórico, social y político y de sus influencias artísticas, para identificar su genealogía y su aportación a la literatura europea.

Los criterios de evaluación de esta competencia específica que intervendrán son estos:

3.1 Interpretar y comentar, de manera progresivamente autónoma, a partir de una lectura profunda, comprensiva y crítica, obras completas y fragmentos literarios latinos seleccionados de diversos géneros y temáticas, y de complejidad creciente, aplicando estrategias de análisis y reflexión que impliquen movilizar la propia experiencia,

comprender el mundo y la condición humana, y que permitan desarrollar la sensibilidad estética y el hábito lector.

3.2 Detectar, analizar y explicar los géneros, temas, tópicos y valores éticos o estéticos de las obras o fragmentos de la literatura latina comparándolos con obras o fragmentos literarios de épocas posteriores, desde un enfoque intertextual.

COMPETENCIA ESPECÍFICA 4

Analizar las características de la civilización latina en el ámbito personal, religioso y sociopolítico, adquiriendo conocimientos sobre el mundo romano y comparando críticamente el presente y el pasado, para valorar las aportaciones del Mundo Clásico latino a nuestro entorno como base de una ciudadanía democrática y comprometida.

4.5 Elaborar trabajos de investigación en diferentes soportes que profundicen sobre distintos aspectos del legado de la civilización romana en el ámbito personal, religioso, ideológico y sociopolítico, que incluyan elementos críticos (como notas a pie de página), localizando, seleccionando, contrastando y reelaborando información procedente de diferentes fuentes, valorando de forma crítica su fiabilidad y pertinencia, y respetando los principios de rigor y propiedad intelectual, mediante citas bibliográficas o webgráficas correctas.

5.2.4. Tabla de relación entre competencias específicas, criterios de evaluación y descriptores operativos

COMPETENCIA ESPECÍFICA	CRITERIO DE EVALUACIÓN	DESCRIPTORES OPERATIVOS
<p>1. Traducir y comprender textos latinos de dificultad creciente y justificar la traducción, identificando y analizando los aspectos básicos de la lengua latina y sus unidades lingüísticas y reflexionando sobre ellas mediante la comparación con las lenguas de enseñanza y con otras lenguas del repertorio individual del alumnado, para realizar una lectura comprensiva, directa y eficaz, y una interpretación razonada de su contenido.</p>	<p>1.1 Realizar traducciones de textos latinos más complejos, a partir de su lectura directa, con corrección ortográfica y expresiva, identificando las unidades lingüísticas más frecuentes de la lengua latina, especialmente las estructuras subordinadas, comparándolas con las de las lenguas del repertorio lingüístico propio y asimilando los aspectos fonológicos, morfológicos, sintácticos y léxicos del latín.</p>	<p>CCL1, CCL2, CP2, STEM1, STEM2, CPSAA1.1, CPSAA5</p>
	<p>1.3 1.3 Seleccionar el significado apropiado de palabras polisémicas y justificar la decisión, con atención a la información cotextual, contextual o temática, utilizando de manera consciente y eficaz herramientas de apoyo al proceso de traducción en distintos soportes, tales como listas de vocabulario, léxicos de</p>	<p>CCL1, CCL2, CP2, STEM1, STEM2, CPSAA1.1, CPSAA5</p>

	frecuencia, glosarios, diccionarios, mapas o atlas, correctores ortográficos, gramáticas y libros de estilo.	
3. Leer, interpretar y comentar textos latinos de diferentes géneros y épocas, asumiendo el proceso creativo como complejo e inseparable del contexto histórico, social y político y de sus influencias artísticas, para identificar su genealogía y su aportación a la literatura europea.	3.1 Interpretar y comentar, de manera progresivamente autónoma, a partir de una lectura profunda, comprensiva y crítica, obras completas y fragmentos literarios latinos seleccionados de diversos géneros y temáticas, y de complejidad creciente, aplicando estrategias de análisis y reflexión que impliquen movilizar la propia experiencia, comprender el mundo y la condición humana, y que permitan desarrollar la sensibilidad estética y el hábito lector.	CCL1, CCL4, CP1, CC3
	3.2 Detectar, analizar y explicar los géneros, temas, tópicos y valores éticos o estéticos de las obras o fragmentos de la literatura latina comparándolos con obras o fragmentos	CCL1, CCL4, CP1

	literarios de épocas posteriores, desde un enfoque intertextual.	
4. Analizar las características de la civilización latina en el ámbito personal, religioso y sociopolítico, adquiriendo conocimientos sobre el mundo romano y comparando críticamente el presente y el pasado, para valorar las aportaciones del Mundo Clásico latino a nuestro entorno como base de una ciudadanía democrática y comprometida.	4.1 Conocer, analizar y explicar los hechos y procesos históricos y políticos del mundo romano a través de sus protagonistas, siguiendo criterios dados, encuadrándolos en su período correspondiente, así como las principales líneas de pensamiento, instituciones, modos de vida y costumbres más característicos de la sociedad romana, comparándolas con las actuales.	CCL3, CD1, CD2, CC1, CC2, CC3, CCEC1
	4.5 Elaborar trabajos de investigación en diferentes soportes que profundicen sobre distintos aspectos del legado de la civilización romana en el ámbito personal, religioso, ideológico y sociopolítico, que incluyan elementos críticos (como notas a pie de página), localizando, seleccionando, contrastando y reelaborando información	CCL3, CD1, CD2

	procedente de diferentes fuentes, valorando de forma crítica su fiabilidad y pertinencia, y respetando los principios de rigor y propiedad intelectual, mediante citas bibliográficas o webgráficas correctas.	
--	--	--

5.2.5. Contenidos de la materia

Los contenidos vienen definidos *en el artículo 8 del DECRETO 40/2022, de 29 de septiembre, por el que se establece la ordenación y el currículo del bachillerato en la Comunidad de Castilla y León* como « los aprendizajes que son necesarios trabajar con el alumnado en cada materia a fin de que adquieran las competencias específicas; e integran conocimientos, que constituyen la dimensión cognitiva de las competencias; destrezas, que constituyen la dimensión instrumental; y actitudes, que constituyen la dimensión actitudinal.»

Cada asignatura tiene unos contenidos propios y estos están definidos en el Anexo III de este mismo documento. Especificaremos ahora, siguiendo los bloques del currículum, qué contenidos serán movilizados en esta situación de aprendizaje.

BLOQUE A: TRADUCCIÓN

1. Unidades lingüísticas de la lengua latina.

- Clases de palabras: Revisión de las clases de palabras, con especial atención a los elementos de subordinación.
- Lengua flexiva: flexión nominal y pronominal (sistema casual y declinaciones) y flexión verbal (el sistema de conjugaciones). Formas menos usuales e irregulares.
- Sintaxis oracional: funciones y sintaxis de los casos.
- Estructuras oracionales. La concordancia y el orden de palabras en oraciones simples y oraciones compuestas.
- Formas nominales del verbo

2. La traducción: técnicas, procesos y herramientas.

- El análisis morfosintáctico como herramienta de traducción.
- Herramientas de traducción: glosarios, diccionarios, atlas o correctores ortográficos en soporte analógico o digital, etc.

- Recursos estilísticos frecuentes y su relación con el contenido del texto. Comentario y análisis histórico, lingüístico y literario de textos clásicos originales.

BLOQUE C: EDUCACIÓN LITERARIA

- Principales géneros de la literatura latina: origen, tipología, cronología, temas, motivos, tradición, características y principales autores.
- Recepción de la literatura latina: influencia en la producción cultural europea, nociones básicas de intertextualidad, *imitatio*, *aemulatio*, *interpretatio*, *allusio*.
- Interés hacia la literatura como fuente de placer y de conocimiento del mundo.

BLOQUE D: LA ANTIGUA ROMA

- Historia y organización política y social de Roma como parte esencial de la historia y cultura de la sociedad actual.
- Instituciones, creencias y formas de vida de la civilización latina desde la perspectiva sociocultural actual: su reflejo y pervivencia en el mundo actual. Vida cotidiana: la educación, el mundo del trabajo y del ocio; el matrimonio, la familia y la posición de la mujer en la civilización romana.

BLOQUE E LEGADO Y PATRIMONIO:

- Legado, herencia y patrimonio.

5.2.6. Contenidos transversales

Los contenidos transversales aparecen enumerados en el artículo 9 del *del DECRETO 40/2022, de 29 de septiembre, por el que se establece la ordenación y el currículo del bachillerato en la Comunidad de Castilla y León*. En la situación de aprendizaje que aquí planteamos se movilizan los siguientes contenidos transversales:

- Uso de las Tecnologías de la Información y la Comunicación.
- El interés y el hábito de lectura
- Técnicas y estrategias propias de la oratoria.
- Expresión escrita.

5.2.7. Tabla de relación entre criterios, contenidos de materia y contenidos transversales

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS DE MATERIA	CONTENIDOS TRANSVERSALES
<p>1.1 Realizar traducciones de textos latinos más complejos, a partir de su lectura directa, con corrección ortográfica y expresiva, identificando las unidades lingüísticas más frecuentes de la lengua latina, especialmente las estructuras subordinadas, comparándolas con las de las lenguas del repertorio lingüístico propio y asimilando los aspectos fonológicos, morfológicos, sintácticos y léxicos del latín.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Clases de palabras: Revisión de las clases de palabras, con especial atención a los elementos de subordinación. -Lengua flexiva: flexión nominal y pronominal (sistema casual y declinaciones) y flexión verbal (el sistema de conjugaciones). Formas menos usuales e irregulares. - Sintaxis oracional: funciones y sintaxis de los casos. - Estructuras oracionales. La concordancia y el orden de palabras en oraciones simples y oraciones compuestas. - Formas nominales del verbo - El análisis morfosintáctico como herramienta de traducción. 	<p>Expresión escrita.</p> <p>El interés y el hábito de lectura</p>

	<p>-Herramientas de traducción: glosarios, diccionarios, atlas o correctores ortográficos en soporte analógico o digital, etc.</p> <p>- Recursos estilísticos frecuentes y su relación con el contenido del texto. Comentario y análisis histórico, lingüístico y literario de textos clásicos originales.</p>	
<p>1.3 Seleccionar el significado apropiado de palabras polisémicas y justificar la decisión, con atención a la información cotextual, contextual o temática, utilizando de manera consciente y eficaz herramientas de apoyo al proceso de traducción en distintos soportes, tales como listas de vocabulario, léxicos de frecuencia, glosarios, diccionarios, mapas o atlas, correctores ortográficos, gramáticas y libros de estilo.</p>	<p>- Clases de palabras: Revisión de las clases de palabras, con especial atención a los elementos de subordinación.</p> <p>-Lengua flexiva: flexión nominal y pronominal (sistema casual y declinaciones) y flexión verbal (el sistema de conjugaciones). Formas menos usuales e irregulares.</p> <p>- Sintaxis oracional: funciones y sintaxis de los casos.</p> <p>- Estructuras oracionales. La concordancia y el orden de palabras en oraciones simples y oraciones compuestas.</p>	<p>Expresión escrita.</p> <p>El interés y el hábito de lectura</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Formas nominales del verbo - El análisis morfosintáctico como herramienta de traducción. -Herramientas de traducción: glosarios, diccionarios, atlas o correctores ortográficos en soporte analógico o digital, etc. - Recursos estilísticos frecuentes y su relación con el contenido del texto. Comentario y análisis histórico, lingüístico y literario de textos clásicos originales. 	
<p>3.1 Interpretar y comentar, de manera progresivamente autónoma, a partir de una lectura profunda, comprensiva y crítica, obras completas y fragmentos literarios latinos seleccionados de diversos géneros y temáticas, y de complejidad creciente, aplicando estrategias de análisis y reflexión que impliquen movilizar la propia experiencia, comprender el mundo y la condición humana,</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Principales géneros de la literatura latina: origen, tipología, cronología, temas, motivos, tradición, características y principales autores. - Recepción de la literatura latina: influencia en la producción cultural europea, nociones básicas de intertextualidad, <i>imitatio</i>, <i>aemulatio</i>, <i>interpretatio</i>, <i>allusio</i>. -Interés hacia la literatura como fuente de placer y de conocimiento del mundo 	<p>Expresión escrita.</p> <p>El interés y el hábito de lectura</p>

y que permitan desarrollar la sensibilidad estética y el hábito lector.		
3.2 Detectar, analizar y explicar los géneros, temas, tópicos y valores éticos o estéticos de las obras o fragmentos de la literatura latina comparándolos con obras o fragmentos literarios de épocas posteriores, desde un enfoque intertextual.	<p>-Principales géneros de la literatura latina: origen, tipología, cronología, temas, motivos, tradición, características y principales autores.</p> <p>- Recepción de la literatura latina: influencia en la producción cultural europea, nociones básicas de intertextualidad, <i>imitatio</i>, <i>aemulatio</i>, <i>interpretatio</i>, <i>allusio</i>.</p> <p>-Interés hacia la literatura como fuente de placer y de conocimiento del mundo</p>	<p>-Expresión escrita.</p> <p>-El interés y el hábito de lectura</p>
4.1 Conocer, analizar y explicar los hechos y procesos históricos y políticos del mundo romano a través de sus protagonistas, siguiendo criterios dados, encuadrándolos en su período correspondiente, así como las principales líneas de pensamiento, instituciones, modos de vida y costumbres más característicos de la sociedad romana, comparándolas con las actuales.	Historia de la Antigua Roma: etapas de la historia de Roma (monarquía, república, imperio); hitos de la historia del mundo romano entre los siglos VIII a.C. y V d.C.; leyendas y principales episodios de la historia de Roma; estudio de los protagonistas históricos más relevantes de la historia de Roma en los textos latinos y griegos.	<p>-Uso de las Tecnologías de la Información y la Comunicación.</p> <p>-El interés y el hábito de lectura</p> <p>-Técnicas y estrategias propias de la oratoria.</p> <p>-Expresión escrita.</p>

	- Historia y organización política y social de Roma como parte esencial de la historia y cultura de la sociedad actual.	
4.5 Elaborar trabajos de investigación en diferentes soportes que profundicen sobre distintos aspectos del legado de la civilización romana en el ámbito personal, religioso, ideológico y sociopolítico, que incluyan elementos críticos (como notas a pie de página), localizando, seleccionando, contrastando y reelaborando información procedente de diferentes fuentes, valorando de forma crítica su fiabilidad y pertinencia, y respetando los principios de rigor y propiedad intelectual, mediante citas bibliográficas o webgráficas correctas.	-Historia de la Antigua Roma: etapas de la historia de Roma (monarquía, república, imperio); hitos de la historia del mundo romano entre los siglos VIII a.C. y V d.C.; leyendas y principales episodios de la historia de Roma; estudio de los protagonistas históricos más relevantes de la historia de Roma en los textos latinos y griegos. - Historia y organización política y social de Roma como parte esencial de la historia y cultura de la sociedad actual.	-Uso de las Tecnologías de la Información y la Comunicación. -El interés y el hábito de lectura -Técnicas y estrategias propias de la oratoria. -Expresión escrita.

5.3. Metodología

5.3.1. Métodos: estilos, estrategias y técnicas

La situación de aprendizaje se articula en gran parte sobre metodologías activas, es decir, metodologías que procuran que el alumnado tenga un papel activo y participativo. Son dos los métodos que se emplearán en el desarrollo de esta situación de aprendizaje:

- **La traducción:** es el método fundamental en el aprendizaje de las lenguas clásicas. Con él, el discente asimila la lengua latina y el estilo del autor y se funde con el texto. Además, constituye una experiencia de investigación en la que se desarrolla la competencia y la inteligencia lógica del pensamiento y se favorece la memoria. Una de las partes de nuestra situación de aprendizaje se basa en la traducción del *Testamentum porcelli* y fragmentos del *De re coquinaria*.
- **El aprendizaje cooperativo:** es un método o enfoque activo basado en la realización y consecución de una tarea en grupo. Así los alumnos aprenden, además de determinados contenidos, a trabajar en equipo y a interaccionar socialmente. Para conseguir que el aprendizaje cooperativo sea efectivo el docente tratará de conformar grupos heterogéneos y equilibrados; y, en segundo lugar, aunque sea una actividad grupal, existirá una responsabilidad individual de cada uno de los alumnos para así conseguir una participación equitativa, es decir, se evaluará, por un lado, el desempeño del grupo, pero, por otro lado, el de cada uno de los integrantes del grupo. En nuestra situación de aprendizaje se aplicará el aprendizaje cooperativo para la realización de un trabajo que consistirá en preparar (o hacer como que se prepara) todo un menú a partir de las recetas de Apicio. En primer lugar, han de grabar un vídeo confeccionando el menú y editarlo para después visionarlo en clase con el resto de alumnos; el docente les proporcionará a cada grupo una copia de la selección de Apicio que en este TFM se ha incluido y ellos tendrán que elegir dos recetas y realizarlas para

confeccionar un menú y empleando las Tecnologías de la Información y de la Comunicación grabar y editar un vídeo que se expondrá en clase. Además de esta receta, deberán hacer una infografía sobre el menú, que podrán realizar utilizando las TIC. Respecto a los grupos, están integrados preferiblemente por dos personas, aunque, excepcionalmente, se podrán hacer grupos de tres.

- **Clase magistral:** se empleará para explicar a los alumnos las pautas y las distintas tareas que conforman la situación de aprendizaje. En primer lugar se empleará una rutina de pensamiento a modo de cuestionario introductorio con tres preguntas:

- ¿Qué sé sobre la alimentación en la antigua Roma?
- ¿Qué sé sobre el cerdo en la antigua Roma?
- ¿Qué me gustaría aprender?

Este cuestionario se responderá anónimamente. Cuando se haya concluido la situación de aprendizaje, se les dará otro cuestionario similar, que también deberán responder anónimamente y que está compuesto por dos preguntas:

- ¿Qué he aprendido?
- ¿Qué más me gustaría saber sobre este tema?

5.3.2. Organización del tiempo

La situación de aprendizaje se desarrollará a lo largo de ocho sesiones.

La primera sesión y la segunda sesión se dedicarán a explicar cómo era la alimentación en Roma y, especialmente, el papel del cerdo en la alimentación romana. También se presentarán las distintas actividades que se realizarán y que conformarán esta situación de aprendizaje. La explicación se acompañará con distintos fragmentos de autores como Plinio, Varrón y Homero. La mayoría de estas citas se encuentran recogidas

en la *Epistula* de Johannes Lange que en este trabajo se ha editado y traducido parcialmente, aunque disponemos de la edición y la traducción completa.

Las cuatro sesiones siguientes se dedicarán a la traducción y comentario del *Testamentum porcelli* cuyo texto se encuentra editado, traducido y glosado aquí. La traducción se realizará preferiblemente en clase, aunque, si se viera conveniente, se podría mandar también algunos fragmentos para casa.

En la séptima sesión se repartirá a los alumnos en parejas la antología del *De re coquinaria* de Apicio, se le asignará a cada pareja una copia de esta selección de recetas y se dará a los alumnos las pautas sobre cómo han de realizar la infografía y el vídeo. Se les dará un plazo de diez días para la realización de estas tareas.

Finalizados esos diez días, la octava sesión se dedicará a la visualización de los vídeos de las recetas en clase. Si ha lugar, puede reservarse espacio para el debate acerca de las diferentes culturas y la alimentación, así como las prescripciones religiosas, siempre teniendo en cuenta el respeto y la educación en valores.

5.3.3. Materiales.

Los materiales que se emplearán en el desarrollo de la situación de aprendizaje son estos:

- La antología de Apicio del *De re coquinaria* confeccionada por mí mismo en este trabajo.
- La edición de *Testamentum porcelli* que se ha preparado para este trabajo.
- Diccionario de Latín.

5.4. Planificación de actividades

5.4.1. La alimentación en Roma. El papel del cerdo

Esta situación de aprendizaje comienza con la explicación de la alimentación en Roma y del papel del cerdo en la misma. Las obras que más y mejor pueden ayudar al docente se encuentran recogidas en la bibliografía. La que es de mayor utilidad para lo que es la alimentación en Roma en general y la historia de la alimentación Romana es *Luxus mensae. Sociedad y alimentación en Roma*, cuya autora es la gran especialista Almudena Villegas Becerril. Para el cerdo en Roma hay tres obras que son de interés y pueden ayudar al docente:

- *L'alimentation et la cuisine a Rome* de Jacques André, que dedica su capítulo 4 a la carne. Allí se nos ofrece una gran cantidad de información y datos sobre la carne de cerdo y los romanos.
- *Cochons. Voyage aux pays du Vivant* de Erik Orsenna, que es una muy interesante reflexión sobre la importancia del cerdo para el ser humano a lo largo de los siglos.
- *Vacas, cerdos, guerras y brujas. Los enigmas de la cultura* de Marvin Harris. En la que se reflexiona sobre la alimentación y su conexión con la religión en la cultura. Se analizan muy diversas costumbres de muy diversos pueblos, desde la India y el pueblo judío hasta diferentes tribus de África.

5.4.2. Traducción y comentario del *Testamentum porcelli*

La traducción constituye uno de los ejes principales de la enseñanza del latín en general y de la asignatura Latín II en concreto. En este caso hemos querido que la traducción no sirva simplemente para adquirir un dominio sobre la lengua latina, sino también, en consonancia con la temática del resto de actividades de la situación de aprendizaje, para conocer y estudiar una obra literaria única como es esta.

Se traducirá con los alumnos en clase, puesto que así creemos que se favorece un mejor aprendizaje de todos los alumnos, ya que tienen al docente a su lado para preguntarle cualquiera duda que les vaya surgiendo.

5.4.3. Receta del *De re coquinaria*

Finalizada la traducción del *Testamentum*, se les dará a los alumnos las pautas para afrontar el siguiente trabajo. Se repartirá el grupo en parejas —aunque, excepcionalmente también se puede formar algún grupo de tres— y se le proporcionará a cada grupo la selección de recetas del *De re coquinaria* que he confeccionado.

Tendrán que realizar una receta. Obviamente, no hace falta que compren todos los ingredientes, puesto que hay algunos que son muy caros. Bastará con que se graben, cocinando o variando las recetas según un axioma latino propio de las recetas medievales que defendían el uso de ingredientes similares o parecidos: *quid pro quo*. Los alumnos se entrenan así en la resolución de problemas de manera práctica. En este videos han de explicar los pasos que se han de seguir para hacer alguna de las recetas de carne de cerdo que se encuentra en esta selección. Además del vídeo deberán realizar una infografía sobre la receta utilizando alguna herramienta TIC como Canva.

5.5. Atención a la diversidad

Por supuesto, se atenderá a las adaptaciones curriculares significativas y no significativas que pueda tener el alumnado. Y también se seguirán todas las pautas e indicaciones que se den desde el Departamento de Orientación del IES en el que se ponga en práctica esta situación de aprendizaje.

5.6. Evaluación

CRITERIO DE EVALUACIÓN	PESO	INDICADORES DE LOGRO Y SU PESO RESPECTO AL CRITERIO DE EVALUACIÓN	HERRAMIENTA DE EVALUACIÓN	AGENTES EVALUADORES		
				A	C	H
1.1 Realizar traducciones de textos latinos más complejos, a partir de su lectura directa, con corrección ortográfica y expresiva, identificando las unidades lingüísticas más frecuentes de la lengua latina, especialmente las estructuras subordinadas, comparándolas con las de las lenguas del repertorio lingüístico propio y asimilando los aspectos fonológicos, morfológicos, sintácticos y léxicos del latín.	4,35%	1.1.1. Realiza traducción de textos latinos con corrección ortográfica y expresiva. (60%)	Diario de observación.			+
		1.1.2. Identifica las unidades lingüísticas más frecuentes de la lengua latina. (40%)	Diario de observación			+
1.3 Seleccionar el significado apropiado de palabras polisémicas y justificar la decisión, con atención a la información cotextual, contextual o temática, utilizando de manera consciente y eficaz herramientas de apoyo al proceso de traducción en distintos soportes, tales como listas de vocabulario, léxicos de frecuencia, glosarios, diccionarios, mapas o atlas, correctores ortográficos, gramáticas y libros de estilo.	4,35%	1.3.1. Selecciona el significado apropiado de palabras polisémicas, con atención a la información cotextual, contextual o temática, utilizando de manera consciente y eficaz herramientas de apoyo al proceso de traducción en distintos soportes, tales como listas de vocabulario, léxicos de frecuencia, glosarios, diccionarios, mapas o atlas, correctores ortográficos, gramáticas y libros de estilo. (100%)	Diario de observación			+

3.1 Interpretar y comentar, de manera progresivamente autónoma, a partir de una lectura profunda, comprensiva y crítica, obras completas y fragmentos literarios latinos seleccionados de diversos géneros y temáticas, y de complejidad creciente, aplicando estrategias de análisis y reflexión que impliquen movilizar la propia experiencia, comprender el mundo y la condición humana, y que permitan desarrollar la sensibilidad estética y el hábito lector.	4,35%	3.1.1. Interpreta y comenta de manera progresivamente autónoma, a partir de una lectura profunda, comprensiva y crítica, obras completas y fragmentos literarios latinos seleccionados de diversos géneros y temáticas, y de complejidad creciente, aplicando estrategias de análisis y reflexión que impliquen movilizar la propia experiencia, comprender el mundo y la condición humana, y que permitan desarrollar la sensibilidad estética y el hábito lector. (100%)	Rúbricas sobre el vídeo	+	+	+
			Rúbricas sobre el vídeo			+
3.2 Detectar, analizar y explicar los géneros, temas, tópicos y valores éticos o estéticos de las obras o fragmentos de la literatura latina comparándolos con obras o fragmentos literarios desde un enfoque intertextual.	4,35%	3.2.1. Detecta, analiza y explica los géneros, temas, tópicos y valores éticos o estéticos de las obras o fragmentos de la literatura latina. (100%)	Diario de observación.			+
4.1 Conocer, analizar y explicar los hechos y procesos históricos y políticos del mundo romano a través de sus protagonistas, siguiendo criterios dados, encuadrándolos en su período correspondiente, así como las principales líneas de pensamiento, instituciones, modos de vida y costumbres más característicos de la sociedad romana, comparándolas con las actuales.	4,35%	4.1.1. Conoce, analiza y explica los hechos y procesos históricos y políticos del mundo romano a través de sus protagonistas, siguiendo criterios dados, encuadrándolos en su periodo correspondiente, así como las principales líneas de pensamiento, instituciones, modos de vida y costumbres más característicos de la sociedad romana. (100%)	Rúbricas sobre la vídeo	+	+	+
			Rúbricas sobre la infografía			+

<p>4.5 Elaborar trabajos de investigación en diferentes soportes que profundicen sobre distintos aspectos del legado de la civilización romana en el ámbito personal, religioso, ideológico y sociopolítico, que incluyan elementos críticos (como notas a pie de página), localizando, seleccionando, contrastando y reelaborando información procedente de diferentes fuentes, valorando de forma crítica su fiabilidad y pertinencia, y respetando los principios de rigor y propiedad intelectual, mediante citas bibliográficas o webgráficas correctas.</p>	<p>4,35%</p>	<p>4.5.1. Elabora trabajos de investigación en diferentes soportes que profundicen sobre distintos aspectos del legado de la civilización romana en el ámbito personal, religioso, ideológico y sociopolítico, que incluyan elementos críticos (como notas a pie de página), localizando, seleccionando, contrastando y reelaborando información procedente de diferentes fuentes, valorando de forma crítica su fiabilidad y pertinencia, y respetando los principios de rigor y propiedad intelectual, mediante citas bibliográficas o webgráficas correctas. (100%)</p>	<p>Rúbricas sobre el vídeo.</p>	<p>+</p>	<p>+</p>	<p>+</p>
			<p>Rúbricas sobre la infografía.</p>			<p>+</p>

*A: autoevaluación. C: coevaluación. H: heteroevaluación.

El peso de los criterios de evaluación se ha calculado asignándole a todos los criterios que conforman el currículo de Latín II el mismo peso. El peso de los indicadores de logro está calculado en relación con el criterio de evaluación.

Además, en esta situación de aprendizaje no solo evalúa el profesor, sino también los alumnos, tanto a sí mismos como a sus compañeros. La autoevaluación y la coevaluación se realizarán sobre el vídeo y se les proporcionará unos rúbricas para que los alumnos puedan llevarla a cabo.

6. CONCLUSIÓN

Con este TFM creemos que se puede observar bien todo el abanico de posibilidades que ofrece un tema como la alimentación en Roma y la historia de la alimentación así como la historia del cerdo en el aula y la importancia que tiene su estudio. Hemos ofrecido en él toda una serie de textos para que el docente tenga materiales a partir de los cuales poder preparar sus clases, puesto que, como es sabido, es bastante poco lo que se puede encontrar sobre alimentación e historia de la alimentación para llevar al aula de clásicas.

Creemos, además, que entender la historia del cerdo resulta fundamental para entender bien al ser humano. Y, además, en un contexto como el nuestro, cada vez más intercultural y en el que el alumnado de religiones o culturas en las que el cerdo es un animal prohibido no deja de crecer en nuestros institutos la investigación y la edición de textos como el de Johannes Lange, puede arrojar luz a los docentes y al alumnado a entender la polémica que sobre su consumo se cierne, y en definitiva, a entender al ser humano y sus diversas religiones y culturas, cultivando valores como el respeto, la tolerancia desde el conocimiento.

7. BIBLIOGRAFÍA

ANDRÉ, Jacques (1981), *L'alimentacion et la cuisine a Rome*, (2ª edición), Paris, Les Belles Lettres.

DÍAZ Y DÍAZ, Manuel C. (1962), *Antología del latín vulgar*. Madrid, Gredos, 1962.

D'ORS, Álvaro (1953), "*Testamentum porcelli*. Introducción, texto, traducción y notas", *Revista de Estudios Clásicos*, 10, Suplemento.

GARCÍA SÁNCHEZ, Jairo Javier (2014), "El *Testamentum porcelli*, una fuente de latín vulgar siempre sugerente", en J. Corrêa Cardoso & M. do Céu Fialho (eds.), *Romanística-UM. Coimbra*, Universidade de Coimbra, 56-70.

HARRIS, Marvin (2014), *Vacas, cerdos, guerras y brujas. Los enigmas de la cultura*, trad. Juan Oliver Sánchez-Fernández, Madrid, Alianza editorial (= *Cows, Pigs, Wars and Witches. The Riddles of Culture*, 1975, Londres, Hutchinson).

ORSENNA, Erik (2020), *Cochons. Petit voyage au pays du Vivant*, Paris, Fayard.

PASTOR ARTIGUES, Noelia (1987), *Apicio. Cocina romana*, Madrid, Editorial coloquio.

PUERTO MORO, Laura (2023) "«El estilo he de tener que tuvieron mis abuelos» Tradición y recreación del testamento de animales desde la latinidad tardía hasta el siglo XXI: textos y contextos", *Cuadernos del CEMYR*, 31, 269-305

RAMOS MALDONADO, Sandra I. (2005), "Terminología erótica y efecto cómico en el *Testamentum porcelli*", *Habis*, 36, 407-421.

VILLEGAS BECERRIL, Almudena (2021), *Luxus mensae. Sociedad y Alimentación en Roma*, Valencia, Tirant humanidades.

-LEGISLACIÓN

DECRETO 39/2022, de 29 de septiembre, por el que se establece la ordenación y el currículo de la educación secundaria obligatoria en la Comunidad de Castilla y León.

DECRETO 40/2022, de 29 de septiembre, por el que se establece la ordenación y el currículo del bachillerato en la Comunidad de Castilla y León.

Real Decreto 217/2022, de 29 de marzo, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas mínimas de la Educación Secundaria Obligatoria.

Real Decreto 243/2022, de 5 de abril, por el que se establecen la ordenación y las enseñanzas mínimas del Bachillerato.

