

### TALLER SOBRE TEXTO ARGUMENTATIVO

Lea en forma comprensiva, el siguiente texto

#### DA VINCI, el cocinero

Los hombres en la cocina son una imagen de nuestro tiempo, pero la verdad es que los **grandes chefs** desde Brillat de Savarin, **fueron hombres todos**. Se desconoce que el mismo **Leonardo da Vinci**, inmortal por sus inventos y su pintura, fuera antes que todo un apasionado de la cocina, del comer y de sus maneras. Un libro apócrifo — publicado después de la muerte del artista — recoge los apuntes de Leonardo y una constancia: buena parte de sus bienes los legó a su cocinero. De joven fue tabernero en Florencia y fue maestro de banquetes de la corte de sus mecenas, los Sforza, durante 30 años.

Sus apuntes del oficio fueron a dar al museo L'Ermitage en Rusia y por ellos se descubre que él iba siglos delante de la parca y creativa *Nouvelle Cuisine* francesa. Oponía a los platos de carne de vaca, estéticos diseños de platos elementales vegetarianos.

Pero no sólo crea recetas culinarias sino también artefactos tan curiosos como un eliminador de ranas para los barriles de agua potable, fuelles en el cielorraso para alejar los olores y una máquina de rebanar pan accionado por el viento.

Lo más curioso de esta ala oscura del gran Leonardo es su Códice Romanoff que son en realidad apuntes sobre las costumbres de su época, como estos: la comida se servía sobre trozos de pan en lugar de platos. Se comían luego o se tiraban. Sólo se comía una vez al día o máximo dos si se era pudiente.

El caviar era la comida de los pobres porque el esturión abundaba en el Mediterráneo. Los conejos vivos, amarrados a la mesa, hacían las veces de servilleta en la que se limpiaban las manos. A los bárbaros platos se les aliviaba con plantas aromáticas, libélulas, fuentes constantes, sonidos de grillos y agua de rosas para las manos.

Leonardo era un insaciable observador y experimentador de la mesa y la cocina, que a partir de todo elemento natural podía hacer arte en la gran alquimia que es el fogón para los humanos, con la cual se transforman y viven mejor. Queda pues un camino hecho desde Leonardo, que conduce a los hombres a la cocina, con resultados un poco menos asombrosos que el suyo. **En: ENCUESTA.BIC. (Publicación mensual para los clientes del Banco Industrial Colombiano). # 1 oct. 1 2002**

#### Taller de comprensión lectora

❖ Después de la lectura comprensiva del texto "DA VINCI, el cocinero" desarrolle los siguientes puntos

- 1 Consulte la biografía de **Leonardo Da Vinci**. Léala comprensivamente y escriba los aspectos más relevantes: fecha y lugar de nacimiento, estudios realizados, trabajos desempeñados diferentes, profesión, viajes realizados, títulos de sus obras y premios obtenidos en el transcurso de su trabajo. Socialícela en clase (realicen un conversatorio), con la orientación de su profesor
2. Consulte la biografía **Anthelme Brillat de Savarin**. Léala comprensivamente y escriba los aspectos más relevantes: fecha y lugar de nacimiento, estudios realizados, trabajos desempeñados diferentes, profesión, viajes realizados.

3. Dele significado a las palabras que desconozca dentro del mismo texto.
4. Reemplace las palabras subrayadas por sinónimo, de acuerdo al contexto, dentro del mismo texto.
5. De acuerdo con el texto anterior, escriba el posible plan previo que hizo el autor antes de editar su escrito. \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

## 6. Responda:

- ❖ el tema general de todo el discurso es \_\_\_\_\_
- ❖ la idea tesis que defiende es \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_
- ❖ el texto va dirigido a ( interlocutores, receptores, lectores) \_\_\_\_\_
- ❖ la intención comunicativa ( para qué escribe) \_\_\_\_\_
- ❖ \_\_\_\_\_
- ❖ el propósito del autor es \_\_\_\_\_
- ❖ la extensión del texto es, ¿cuántos párrafos? \_\_\_\_\_
- ❖ superestructura del texto( cómo está organizado) \_\_\_\_\_
- ❖ la conclusión del autor es \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_
- ❖ el tipo o clase de argumento es (ejemplificación, causa-efecto, de autoridad, cita textual, de afecto, de caso, de hecho) \_\_\_\_\_ justifique su respuesta, ( en qué se basa para decir la clase de argumento.) recuerda escribirla con sus propias palabras, es decir parafrasee. \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_
- ❖ en la afirmación "Lo más curioso de esta ala oscura del gran Leonardo es su Códice Romanof ...", la expresión subrayada se refiere a \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_
- ❖ en la última oración del último párrafo, la expresión "el suyo" se refiere a \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_
- ❖ al consultar sobre *Brillat de Savarin* se descubre que fue un famoso gastrónomo francés, escribió un libro titulado "*La fisiología del gusto*" y vivió entre 1755 - 1826; así mismo se sabe de *Leonardo Da Vinci* que vivió entre 1452 - 1519. Teniendo en cuenta la anterior información, relea analíticamente la primera oración del primer párrafo y deduzca la idea implícita (subyacente). Escríbala en el espacio en blanco. \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

### Da Vinci, el cocinero

TEMA GLOBAL →

IDEA TESIS →

Los grandes chefs fueron hombres todos

ARGUMENTOS

Casos

Vivió entre 1755-1826  
-Vivió entre 1452- 1519

Libro apócrifo

Apuntes de  
oficio

Códice  
Romanoff

Conclusión del caso Leonardo Da Vinci →

Leonardo era un insaciable observador y experimentador de la mesa y la cocina

Conclusión global derivada de la argumentación →

❖ el autor cita a *Brillat de Savarin* y presenta el caso de *Leonardo Da Vinci* para:

---

---

7. Teniendo en cuenta, que una de las características de los textos es que son híbridos, es decir, no son puros, señale con color rojo los párrafos donde encuentre **información** y con verde **argumentación**.

❖ Subraye con amarillo los conectores que encuentre e indique qué función cumplen dentro del texto

**Para discutir**

a. ¿Qué importancia tienen para el discurso los siguientes datos: primero, la referencia al libro apócrifo; después, la alusión a los apuntes de oficio de Leonardo que se encuentran en el museo L'Ermitage en Rusia; finalmente, la citación del Códice Romanoff?

---

---

---

a. ¿Qué expresiones encuentra en el texto, que se puedan relacionar con el mundo real? \_\_\_\_\_

---

b. ¿Por qué la cocina, en los países occidentales, ha sido asumida en su mayoría por el género femenino, en relación con el género masculino? (sustente su respuesta, si lo desea apóyese en artículos o investigaciones)

---

---

---

---

---

---

---

---

c. ¿Cuál podría ser la mirada actual, del hombre occidental ante la cocina? \_\_\_\_\_

---

d. ¿Qué estrategias se pueden proponer para involucrar más al género masculino antioqueño en la cocina? \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

7. Complete el mapa conceptual