



INFORMACIÓN DEL CURSO “CULTURA GASTRONÓMICA Y LENGUA ESPAÑOLA”

CURSO: CULTURA GASTRONÓMICA Y LENGUA ESPAÑOLA

PROFESOR/A:

HORAS PRESENCIALES: 45h

HORAS DE TRABAJO AUTÓNOMO: 15h

- Ejercicios, proyectos y trabajo personal

CRÉDITOS: 6 ECTS

DESCRIPCIÓN DEL CURSO Y METODOLOGÍA:

La parte presencial del curso combina una parte teórica con sesiones de clase y una parte práctica. La participación y la implicación del alumno es esencial para este curso. Se valorará el nivel de interés del estudiante y su preparación previa para cada sesión. Serán básicas las aportaciones individuales que ayuden a mejorar el nivel y dinamismo de la clase.

Diario de aprendizaje

El estudiante deberá escribir, a lo largo del curso, un diario con tantas entradas como unidades (sesiones teóricas + prácticas) tiene el curso dando el máximo de información sobre lo aprendido en esas sesiones. La extensión de cada entrada del blog debe tener entre 120-150 palabras.

LIBROS DE TEXTO:

Material proporcionado por el profesor

EVALUACIÓN DEL CURSO:

Participación	20%
Diario de actividades/portfolio de aprendizaje	50%
Examen final	30%
Fecha del examen final: el último día del curso en horario habitual de clase.	

OBSERVACIONES:

1. La calificación final no será el resultado del examen final, sino de la suma de todos los componentes del apartado *Evaluación del curso*.
2. Para aprobar el nivel la calificación media debe ser como mínimo 6/10.
3. El alumno realiza un único examen al final del curso, no hay fechas de recuperación ni convocatorias adicionales. Las fechas de los exámenes están indicadas en este programa y no se cambiarán para acomodar planes de viaje u otras circunstancias personales.
4. La no asistencia al 80 % del total de horas del curso, más de 4 días de clase sin justificar (8h), implica no tener derecho al examen final y, por tanto, la no obtención del certificado oficial del curso.

OBJETIVOS:

El principal objetivo de este curso es la mejora de la competencia lingüística y la competencia intercultural del estudiante de español como lengua extranjera, por medio de la gastronomía y la cultura gastronómica. Se pretende que el estudiante conozca y se adentre en primera persona en la gastronomía española y más específicamente la alicantina.

CONTENIDOS:

Contenidos parte teórica:

- Español de la gastronomía. Aspectos léxicos, discursivos. El desarrollo de la expresión e interacción orales del español como lengua extranjera en contextos /tareas relacionados con la gastronomía.
- Aspectos esenciales de nuestra cultura gastronómica:
 - influencia de la historia en la gastronomía española
 - variedades gastronómicas y “dialectos” culturales: las culturas españolas y su gastronomía
 - la dieta mediterránea, usos y costumbres
 - peculiaridades de la cocina alicantina

Contenidos parte práctica:

- procesos de elaboración.
 - tapas (pinchos, croquetas, ensaladilla rusa, tortilla de patatas)
 - platos tradicionales españoles y mediterráneos (gazpacho, paella...)
- introducción a la cultura del vino. En una bodega, se le introducirá en la cultura y cata de vinos de gran importancia para la gastronomía española y alicantina.
- Las materias primas. Con una visita al mercado conocerán algo tan importante como la materia prima de nuestra cocina: carnes, pescados, verduras, sus colores, aromas...
- La cultura del aceite. En una almazara descubrirán de primera mano el ingrediente rey de nuestros platos: el aceite de oliva y su proceso de elaboración.

ACTIVIDADES

Consulta nuestras actividades complementarias en la web (www.csidiomas.ua.es) y participa en nuestras redes sociales

