

Desarrollo  
profesional y personal

6 créditos

Curso académico 2019-2020

Lengua y Cultura Gastronómica Italianas

del 20 de enero al 14 de julio de 2020

CERTIFICADO DE ENSEÑANZA ABIERTA

Características: material impreso, actividades presenciales optativas, página web, curso virtual y guía didáctica.

Departamento

*Filologías Extranjeras y Sus Lingüísticas*

Facultad de Filología

## Convocatoria actual

Existe una convocatoria de este curso en el último curso académico publicitado.

Periodo de matriculación:

Del 5 de septiembre de 2024 al 15 de enero de 2025.

Periodo de docencia:

Del 10 de febrero al 14 de julio de 2025.

Puede acceder a ella a través de este [enlace](#).

## PROGRAMA DE DESARROLLO PROFESIONAL Y PERSONAL Curso 2019/2020

El Programa de Desarrollo Profesional y Personal acoge cursos que dan derecho a la obtención de un Título Propio por la UNED. Cada curso se impartirá en una de las siguientes categorías: Experto Profesional, Enseñanza Abierta, Actualización Profesional (\*) y atienden una demanda de formación en respuesta a las necesidades e intereses del mundo del trabajo. Sus cursos estarán promovidos por la UNED o entidades sociales y económicas que busquen el apoyo académico de la Universidad para la mejor calidad de sus acciones de formación y promoción de sus colectivos laborales y profesionales.

Requisitos de acceso: no hay requisitos mínimos de acceso, salvo los específicos de cada curso establecidos por su director.

(\*) En los cursos que se ofertan en Enseñanza Abierta que en su denominación contengan la especificación de (ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL), la superación del curso se acreditará mediante un "Certificado de Actualización Profesional" (Reunión del Consejo de Gobierno de la UNED, celebrada el día dieciséis de diciembre de dos mil catorce, por la que se aprueba la implantación de cursos para cubrir la formación profesional y empresarial con la denominación de Certificado de Actualización Profesional).

## Destinatarios

Este curso se dirige a estudiantes o profesionales de todas las nacionalidades que a través de refranes, canciones, arte, cine y literatura ya tengan referencias culinarias de Italia y deseen iniciarse en el italiano especializado del ámbito culinario, o a quien ya posea una fuerte pasión por el arte culinaria italiana y desee ampliar su conocimiento lingüístico y su vocabulario. No se exigen requisitos de acceso; el texto básico que se propone está estudiado para el autoaprendizaje y cuenta con claves de autocorrección.

## 1. Objetivos

Italia presenta sin duda una preeminencia indiscutible de originalidad y variedad gastronómica. El objetivo de este curso es introducir al alumno en un área lingüística específica: lengua y cultura gastronómica italianas. En este curso, partiendo de recetas auténticas, se trata de acercarse a la rica variedad y amplia gama regional que la lengua italiana ofrece.

## Otra Información

Será responsabilidad exclusiva del Equipo Docente la información facilitada en la siguiente relación de hipervínculos. En caso de detectarse alguna contradicción, prevalecerá la oferta formativa aprobada por el Consejo de Gobierno para cada convocatoria, así como del Reglamento de Formación Permanente y del resto de la legislación Universitaria vigente.

[Más Información](#)

## 2. Contenidos

- Lingua e cultura gastronomica italiana.
- Scienza dell'alimentazione.
- Storia e cultura gastronomica.
- Cultura ed itinerari gastronomici.
- Civiltà della tavola.
- Strumenti lessicali della cultura enogastronomica italiana.

### 3. Metodología y actividades

A través de la guía se ofrecerá información detallada sobre el desarrollo del curso y la metodología adoptada. Sin embargo, les recordamos que se trata de un curso a distancia con apoyo online. Se prevé un seminario presencial optativo en el que se realizarán de forma conjunta trabajos preparatorios orientados al trabajo final. El seminario tendrá lugar al empezar el curso, se anunciará debidamente a través de la página web y de circulares enviadas personalmente a los alumnos por correo electrónico.

### 4. Nivel del curso

Iniciación

### 5. Duración y dedicación

Duración: del lunes 20 de enero al martes 14 de julio de 2020.

Dedicación: 150 horas.

### 6. Equipo docente

#### Director/a

Director - UNED

*BARTOLOTTA -, SALVATORE*

#### Colaboradores externos

Colaborador - Externo

*BARTOLOTTA ., ELENA*

Colaborador - Externo

*MONFRINI ., ALESSANDRO*

### 7. Material didáctico para el seguimiento del curso

#### 7.1 Material disponible en la plataforma virtual

Bartolotta, Salvatore (2008). "Lengua y cultura gastronómica italianas", guía didáctica, Madrid: Editorial UNED.

## 7.2 Otros Materiales

Material Didáctico Obligatorio necesario para el seguimiento del curso (no incluido en el precio de matrícula y que el alumno debe adquirir por su cuenta):

"Lengua y cultura gastronómica italianas".Madrid: Editorial UNED.

Bartolotta, Salvatore (Coord.) (2010).

Código UNED: 0186627ME01A01

Debe consultar en la Librería de la UNED la posibilidad de adquirirlo contra reembolso:

C/ Bravo Murillo nº 38 - 28015 Madrid

Tfno.: 91.398.7560

E-mail: [libreria@adm.uned.es](mailto:libreria@adm.uned.es)

## 8. Atención al estudiante

Está prevista una reunión presencial optativa que se convocará mediante circular.

-Las tutorías tendrán lugar durante el horario de permanencia del equipo docente:

Prof. Dr. Salvatore Bartolotta, miércoles, de 09,00 a 17,00h. y jueves, de 09,00 a 13,00. Teléfono (+34) 91 398 88 28,

Correo electrónico: [sbartolotta@flog.uned.es](mailto:sbartolotta@flog.uned.es)

Dirección: Prof. Dr. Salvatore Bartolotta, Área de Italiano - Despacho 615, Departamento de Filologías Extranjeras y sus Lingüísticas, Facultad de Filología, Paseo Senda del Rey, 7 - 28040 Madrid (España).

<http://www.uned.es/italiano/salvatorebartolotta.htm>

## 9. Criterios de evaluación y calificación

La calificación -Apto o No Apto- se basará en la realización de un trabajo final que se deberá remitir al equipo docente en el plazo indicado por la Guía. En el seminario presencial se ofrecerá información detallada sobre la realización de dicho trabajo. Éste deberá ajustarse a las líneas establecidas y organizarse con bases metodológicas y de investigación. Para su evaluación se tendrá en cuenta la originalidad así como la adquisición por parte del alumno de competencias e instrumentos idóneos para la comunicación y la gestión de información en el ámbito de la lengua y cultura gastronómica italianas. Los alumnos que superen el curso recibirán el Certificado correspondiente, enviado por el Negociado de cursos de Enseñanza Abierta de la UNED.

## 10. Precio del curso

Precio de matrícula: 300,00 €.

## 11. Descuentos

### 11.1 Ayudas al estudio y descuentos

Se puede encontrar información general sobre ayudas al estudio y descuentos en [este enlace](#).

Debe hacer la solicitud de matrícula marcando la opción correspondiente, y posteriormente enviar la documentación al correo: [ea@adm.uned.es](mailto:ea@adm.uned.es).

## 12. Matriculación

Del 6 de septiembre de 2019 al 16 de enero de 2020.

Atención administrativa:

Cursos de Certificado de Enseñanza Abierta

[ea@adm.uned.es](mailto:ea@adm.uned.es)

Tf. 91 398 7711 / 7530

C/ Juan del Rosal, 14 - 1ª planta

28040 Madrid

Información de las ayudas y descuentos [pinche aquí](#)

Dirección de correo para el envío de documentación

[ea@adm.uned.es](mailto:ea@adm.uned.es)

## 13. Responsable administrativo

Negociado de Enseñanza Abierta.