

Desarrollo  
profesional y personal

Curso académico 2013-2014

Lengua y Cultura Gastronómica Italianas

del 1 de diciembre de 2013 al 31 de mayo de 2014

6 créditos

CERTIFICADO DE ENSEÑANZA ABIERTA

Características: material impreso, material multimedia, 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 7 de septiembre de 2023 al 15 de enero de 2024.

Periodo de docencia:

Del 1 de febrero al 14 de julio de 2024.

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

## PROGRAMA DE DESARROLLO PROFESIONAL Y PERSONAL

El Programa de Desarrollo Profesional y Personal y el Programa de Enseñanza Abierta 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.

Acreditación:

Diploma de Capacitación Profesional: tendrán un mínimo de 15 ECTS.

Certificado de Enseñanza Abierta con menos de 15 ECTS.

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

## 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 culinario italiano 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.

## 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. 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.

. MATERIAL OBLIGATORIO PARA EL SEGUIMIENTO DEL CURSO que el alumno debe adquirir por su cuenta (además del reseñado en el apartado Material Didáctico):

Titulo: Buon appetito !

Autores: Gruppo CSC

ISBN: 9788875733865

Precio aproximado: 16€

## 4. Nivel del curso

Iniciación

## 5. Duración y dedicación

Duración: del domingo 1 de diciembre de 2013 al sábado 31 de mayo de 2014.

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 obligatorio

\*

**Autores** \*

**Editorial** \*

**Edición** \*

**Precio aproximado** 6.75€

## 7.2 Material disponible en la plataforma virtual

Bartolotta, S. (2008): Lengua y cultura gastronómica italianas (Guía didáctica que estará disponible en la plataforma virtual del curso).

## 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 09,30 a 13,30h. y de 14,30 a 18,30h. y jueves, de 09,30 a 13,30. Teléfono (+34) 91 398 88 28, Correo electrónico: 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: 250,00 €.

## 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 16 de septiembre al 5 de diciembre de 2013.

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

## 13. Responsable administrativo

Negociado de Enseñanza Abierta.